

• DEGUSTAZIONE: PANE DOP E...

Giardino dell'ex monastero del Soccorso (ore 10,00 - 24,00)

Cosa accadrebbe se si incontrassero nello stesso luogo il Pane di Altamura DOP e alcuni tra i più importanti prodotti dell'eccellenza italiana nel mondo? L'atrio interno dell'ex monastero del Soccorso ospiterà un'area degustazione Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Formaggio Asiago, Burrata di Andria, Olio Dauno, Cipolla di Margherita di Savoia, Lenticchia di Altamura.

Gli stand ospiti, dei Consorzi di tutela e valorizzazione DOP/IGP, dovranno proporre connubio del proprio prodotto con Pane di Altamura DOP. Dopo di che si potranno servire liberamente i propri prodotti. Si potranno degustare anche birre artigianali a base di Pane di Altamura DOP. L'obiettivo è quello di associare la divulgazione della qualità dei prodotti al concetto di street-food d'eccellenza.

• LABORATORIO: LE MANI IN PASTA

Giardino dell'ex monastero del Soccorso (ore 10,00 - 13,00)

Su prenotazione e fino ad esaurimento posti

I partecipanti scopriranno dal vivo tutte le fasi di lavorazione del Pane di Altamura DOP supportati da un maestro panificatore.

Sarà possibile partecipare previa prenotazione all'indirizzo e-mail: direzionepanedop@gmail.com.

• LABORATORIO: IL RACCONTO DEL PANE

Museo del Pane di Vito Forte (ore 10,00 - 13,00)

Laboratorio di Educazione Alimentare destinato a bambini di 5 elementare. Racconti, fiabe, storie aventi come personaggi gli alimenti che risaltino gli aspetti della buona alimentazione e dei sani stili di vita. A tenerli saranno esperti alimentari.

• TAVOLA ROTONDA: FOOD E LUOGHI D'ORIGINE. LE ECCELLENZE DOP E IGP D'ITALIA

Ex Monastero del Soccorso (Sala Tommaso Fiore) - Ore 10.30

Le DOP e IGP contribuiscono allo sviluppo del territorio di origine e del suo sistema produttivo e rappresentano eccellenze alimentari. Sono prodotti che coniugano i sapori

della tradizione alla salute e al benessere del consumatore. Le DOP e IGP sono il risultato di un territorio ma rappresentano altresì una risorsa per lo sviluppo sostenibile dello stesso.

Moderatore - Onofrio Bruno, giornalista

L'esperienza del Pane di Altamura DOP

Luigi Picerno - Presidente Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Nicola Lorè - Direttore Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

DOP e IGP e la valorizzazione dei territori di origine

Mauro Rosati - Direttore Origin-Italia e Qualivita

Salvatore Sergi - Bioagricert

Gabriele Rotini - Segretario nazionale CNA agroalimentare

Francesco Caponio - Docente Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari

Francesco Tarantini, Presidente Parco Nazionale Alta Murgia

Prodotti DOP/IGP e Food Marketing

Klaus Davi - Agenzia di comunicazione d'impresa "Klaus Davi & Co"

Eccellenze enogastronomiche e territorio: best practices

Giuseppe Digesù - vice presidente Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Lucia Forte - consigliere Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Stefano Fanti - direttore Consorzio Prosciutto di Parma DOP

Riccardo Deserti - direttore del Consorzio Tutela e Valorizzazione Parmigiano Reggiano DOP

Luciana Volpato - Consorzio di Tutela del formaggio Asiago DOP

Francesco Mennea - direttore del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Burrata di Andria IGP

Gerardo Centoducati - direttore Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP

Antonella Bombacigno - direttrice Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Olio EVO a DOP Dauno

• CELEBRAZIONE DELL'UNIONE TRA PANE DI ALTAMURA DOP E PARTNERS

Ex Monastero del Soccorso (Sala Tommaso Fiore) - Ore 10.30

• ANTEPRIMA DEL LIBRO “LA STORIA DEL PANE DI ALTAMURA E DELLA SUA FILIERA”

Atrio Liceo Cagnazzi (Ore 17,30)

• PROIEZIONI VIDEO

“Da n’ascene de rène a na fédde de ciallédde”

“Video Booktrailer (LAB edizioni)”

Moderà: Antonella Testini, giornalista

Intervengono:

Luigi Picerno - Presidente Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP

Giuseppe Pupillo - autore

Antonio Ferrante - autore

Saluti

Rosa Melodia, Sindaca di Altamura

Francesco Tarantini, Presidente Parco Nazionale Alta Murgia

Donato Pentassuglia, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Antonio Decaro, Sindaco della Città Metropolitana di Bari

Paolo Falcicchio, Vice presidente Archivio Biblioteca Museo Civico

Rossano Sasso, Sottosegretario Ministero dell’Istruzione

Nunzio Angiola, Deputato

Angela Masi, Deputato

Giuseppe Creanza, Diocesi Altamura Gravina in Puglia Acquaviva delle Fonti

Massimiliano Scalerà, Presidente GAL Terre di Murgia