



FEASR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA



REGIONE PUGLIA



LEADER



Valle della Cupa
Agenzia di sviluppo locale



AGGIUNGI VALORE AL TUO TERRITORIO



Comune di San Pietro in Lama



GAL Valle della Cupa
Agenzia di sviluppo locale



Associazione Turistica
Pro Loco
San Pietro in Lama

“Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali”

Cenacoli dell' iniziativa “SAPER MANGIANDO”

SALUTI:

Salvatore Tondo (Sindaco), Giuseppe Taurino (Presidente Gal Valle Della Cupa), Antonio Liquori (Ass. Cultura), Gianni Della Bona (cons. del Promozone del Territorio), Antonio Saponaro (Presidente Pro Loco)

INTERVENTO:

Davide Mercaldi (Biologo-Nutrizionista)

Antonio Perrone (Direttore Gal)

Alessandro Capodiecì (Direttore Marketing Valle della Cupa)

che illustrerà le iniziative e i bandi in corso)

Alla manifestazione si accede mediante esibizione di invito da ritirare c/o Pro Loco Via Margherita di Savoia, 36

DIETA MEDITERRANEA RICCHEZZA DELL' UMANITA'

L'Unesco (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura), ha riconosciuto il 17 novembre 2010 la Dieta Mediterranea patrimonio immateriale dell'umanità. La Dieta Mediterranea, sottolinea l'Organizzazione Internazionale, è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta, verdura, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, il tutto accompagnato da buon vino. La Dieta Mediterranea (dal Greco *diatia*, o stile di vita), si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo di mestieri collegati alla pesca e all' agricoltura. L' Amministrazione comunale di S. Pietro in Lama con il GAL Valle della Cupa e l'Associazione Pro Loco, intendono promuovere attraverso l'iniziativa “Saper Mangiando” occasione di incontri (cenacoli) per la comunità di S. Pietro in Lama, e non solo, volti alla valorizzazione del modello nutrizionale mediterraneo nonché alla promozione del territorio nelle sue espressioni culturali, gastronomiche e professionali.

Cenacoli dell' iniziativa “SAPER MANGIANDO”



FEASR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA



REGIONE PUGLIA



LEADER



Valle della Cupa
Agenzia di sviluppo locale



AGGIUNGI VALORE AL TUO TERRITORIO

“Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali”

1° CENACOLO

Lunedì 8 Aprile 2013, ore 20,00
presso CANTINA “DON CARLO”
Via S. Antonio, S. Pietro in Lama
SUL TEMA “ IL PESCE”

Intervento:
Davide Mercaldi (Biologo Nutrizionista)
Chef e Sommelier della casa

Presentazione eno-gastronomica a cura della Cantina “DON CARLO”

Piatto della serata:

PESCE (Il benessere viene dal mare)

(accompagnato da sfizierie della casa)

Vino della serata



2° CENACOLO

Lunedì 13 Maggio 2013, ore 20,00
presso “POZZINO RISTORANTE”
Via Pozzino, S. Pietro in Lama
SUL TEMA “ PASTA”

Intervento:
di Davide Mercaldi (Biologo Nutrizionista)
Chef e Sommelier della casa

Presentazione eno-gastronomica a cura di “POZZINO RISTORANTE”

Piatto della serata:

TROFIE AL PESCE (L'Energia del frumento al sapore di mare)

(accompagnato da sfizierie della casa)

Vino della serata

3° CENACOLO

Lunedì 3 Giugno 2013, ore 20,00
presso “LOCANDA DELLA CUPA”
Via Copertino, S. Pietro in Lama
SUL TEMA “ MARANGIANATA”

Intervento:
Davide Mercaldi (Biologo Nutrizionista)
Chef e Sommelier della casa

Presentazione eno-gastronomica a cura di “LOCANDA DELLA CUPA”

Piatto della serata:

MARANGIANATA (Il gusto del sole in un piatto mediterraneo)

(accompagnato da sfizierie della casa)

Vino della serata



4° CENACOLO

Lunedì 24 Giugno 2013, ore 20,00
presso PIZZERIA “LA RUOTA”
Via La Pira, S. Pietro in Lama
SUL TEMA “ LEGUMI”

Intervento:
Davide Mercaldi (Biologo Nutrizionista)
Chef e Sommelier della casa

Presentazione eno-gastronomica a cura di “LA RUOTA”

Piatto della serata:

PASTA FAGIOLI E COZZE (La tradizione mediterranea del piatto unico)

(accompagnato da sfizierie della casa)

Vino della serata