

5° edizione **cultivar** 2014

festival della dieta mediterranea

Venerdì 30 maggio

- ore 12.00 Apertura Mostra Mercato
ore 19.00 Convegno Inaugurale **La Dieta Mediterranea. Radici Culturali e aspetti salutistici**
ore 21.30 Cooking Show **"Fave Pizzicate"** a cura di Antonella Scatigna- GAL Valle d'Itria
segue Cooking Show Dimostrazione a cura di **Scuola Eccelsa- Materrese**

Sabato 31 maggio

- ore 8.30 **Estemporanea di pittura "Dieta Mediterranea è..."**
ore 09.30 **CULTIVAR for Kids**
ore 10.00 Apertura Mostra Mercato
- ore 18.00 Escursione **Passeggiare nel Bosco**
ore 18.00 Angolo Parlante **"Il benessere nella vera dieta mediterranea"** a cura del dott. De Mattia- Ass.ne Alia Fastigia- GAL Sud Est Barese
ore 18.00 Lab. di degustazione **Olio Extra Vergine di Oliva** a cura del GAL alto Salento- Masseria Brancati
- ore 19.00 Lab. di degustazione **Primitivo di Manduria** a cura dell'Associazione Italiana Sommelier -GAL Terre del Primitivo
ore 19.00 Cooking Show **Orecchiette con le rape** a cura di Antonio Palmisano
ore 19.00 Angolo Parlante **Presentazione del fotolibro "I Simboli e i Segni - omaggio alla Puglia "** a cura della dott.ssa Brucoli- GAL Alto Salento
- ore 20.00 Angolo Parlante **Ayurveda e Mediterranea- Da Ippocrate ai giorni nostri-** a cura della Scuola di yoga integrale di Napoli- La Valle del Biolocco
ore 20.00 Cooking Show **La cucina mediterranea dei territori GAL del progetto LEADERMED** (dedicato alla cicerchia)
- ore 21.00 Angolo Parlante **"I benefici della Dieta Mediterranea"**, a cura della dott.ssa Antonia Monte, nutrizionista clinica
ore 21.00 Cooking Show Dimostrazione a cura di **Scuola Eccelsa- Materrese**

Domenica 1 giugno

- ore 10.30 **Laboratorio dell'olio extravergine di oliva** a cura dell'Associazione Frantoiani di Puglia
ore 10.00 Apertura Mostra Mercato
- ore 18.00 Angolo Parlante **"I carciofi ed i cardi: alimenti "re" e principi di virtù salutari"**- a cura della dott.ssa Dell'Erba- GAL Sud Est Barese
ore 18.00 Lab. di degustazione **I vitigni autoctoni della Valle d'Itria** a cura della dott.ssa Pamela Giannini- CRSFA Basile Caramia
ore 18.00 Premiazione Concorso Fotografico **Dieta Mediterranea. La passione nel piatto**
ore 18.00 Cooking Show **Minchiareddi con sugo al pomodoro di Morciano, ricotta "scanta" e polpettine**
- ore 19.00 Angolo Parlante **"Il Primitivo di Manduria- Virtù e benefici"** intervieni Antonio Mancini- Assoenology - GAL Terre del Primitivo
ore 19.00 Cooking Show **Insalata di Grano** – a cura di Masseria Morrone - GAL Alto Salento
ore 19.00 Premiazione Estemporanea di Pittura
- ore 20.00 Cooking Show Dimostrazione a cura di **Scuola Eccelsa- Materrese**
ore 20.00 Angolo Parlante **La cipolla Bianca di Margherita di Savoia** a cura della Ass.ne Torre di Pietra-GAL Dauno Fantino
ore 20.30 Angolo Parlante **"Il carciofo brindisino IGP. Recupero di un prodotto e di una economia locale"** a cura Ass.ne Carciofo Brindisino IGP-GAL Terra dei Messapi
ore 21.00 Cooking Show **La cucina mediterranea dei territori GAL del progetto LEADERMED**