

Programma:

23 ottobre

ore 15.30 – HOTEL MARRIOT RIVE GAUCHE – 17 BD SAINT JACQUES 75014 Paris -

(nei pressi della Metro Glaciere o Metro Saint Jacques – Linea M6)

Conferenza Stampa di Presentazione dell'Evento

ore 17.00 – HOTEL MARRIOT RIVE GAUCHE – 17 BD SAINT JACQUES 75014 Paris

Riunione del partenariato per monitoraggio e valutazione del progetto

ore 20.00 - Le theatre de la cité internationale - 17 Boulevard Jourdan, 75014 Paris.

Evento Culturale “Nato tra le cosce della terra”

24 Ottobre

Presso presso Le Purgatoire – 54 rue de Paradis 75010 Paris <http://le-purgatoire-paris.fr/>

ore 10.00 – 14.00 Laboratorio sul Frumento

Titolo: Cardini della dieta mediterranea: farine e prodotti derivati dal grano duro

dott.ssa: Maria Teresa Venneri - *Biologa Nutrizionista e Ricercatrice per la LILT Innovare dalla tradizione,*

Titolo: Il miglioramento genetico partecipato nello sviluppo rurale della Puglia

dott: Gianluigi Cesari – *Consulente dello Istituto Agronomico Mediterraneo Bari seguirà degustazione guidata*

ore 15.00 – 18.00 Laboratorio del Rosato

Titolo: "Storia del Rosato e Vinificazione in rosato"

dott. Fabio Ingrosso – *Agronomo - Presidente Copagri Lecce*

Titolo: “Rosato - Degustazione..... in rosa"

dott. Valentino Valzano – *Agronomo e Degustatore Olio e vino*

Seguirà degustazione di rosati pugliesi.

19.30 networking cocktail con i membri dell'associazione

25 Ottobre

Presso presso Le Purgatoire – 54 rue de Paradis 75010 Paris <http://le-purgatoire-paris.fr/>

ore 10.00 – 14.00 Laboratorio dell'Olio

Titolo: Olio di oliva, cardine della Dieta Mediterranea

dott.ssa Venneri: *Biologa Nutrizionista e Ricercatrice per la LILT*

Titolo: Olio di oliva tra innovazione e storia: la bellezza senza tempo dall'oro di Puglia.

dott.ssa Maruotti: *PhD Università degli Studi di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti e Ambiente*

Seguirà degustazione dei migliori olii pugliesi: "Olio extravergine di oliva: Colori Profumi e Sapori"

Moderatrice dei laboratori

Alba Pezone, imprenditrice enogastronomia ed affermata chef, che ha creato Parole in Cucina una scuola di cucina italiana fondata a Parigi in collaborazione con Arclinea nel 2004