



REGIONE  
PUGLIA



# 82<sup>^</sup> FIERA DEL LEVANTE

Bari, 8 - 16 settembre 2018

## Programma attività Padiglione 18

### **sabato 8 settembre**

Inaugurazione 82<sup>^</sup> edizione Fiera del Levante

### **domenica 9 settembre**

#### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Seminario "Bianchi, rosati e rossi di Puglia: qualità e impegno in vigna per produzioni sempre più eccellenti che si identificano nel *terroir* di Puglia " a cura di AIS Puglia

### **lunedì 10 settembre**

#### **11.00 – 12.00 | Agorà**

Conferenza Stampa "Inaugurazione dello stabilimento dell'azienda Masseria Fruttirossi"

#### **16.00 – 18.00 | Agorà**

Convegno "Vieni a coltivare in Puglia: agricoltura sociale e comunità solidali" a cura del Forum Nazionale Agricoltura Sociale

#### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Seminario "La degustazione: la vista, l'olfatto, il gusto. Come imparare a svolgere l'analisi sensoriale di un vino" a cura di AIS Puglia

### **martedì 11 settembre**

#### **11.00 – 12.00 | Agorà**

Conferenza stampa "Presentazione accordo Crea NuVaUT. Alla scoperta dell'uva pugliese che verrà"

#### **16.00 – 18.00 | Agorà**

Convegno "Libro bianco del lavoro in agricoltura...nelle filiere lunghe e corte" a cura di Coldiretti Puglia

#### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Seminario "I colori del vino: varietà autoctone pugliesi e modalità di vinificazione" a cura di AIS Puglia

### **Mercoledì 12 settembre**

#### **14.00 – 15.30 | Agorà**

Convegno "Agricoltura sociale: verso i biodistretti" a cura di AIAB

#### **16.00 – 18.00 | Agorà**

Incontro informativo "La formazione universitaria e l'alta formazione in Agricoltura: un'opportunità per lo sviluppo del territorio regionale" a cura del Dipartimento SAFE - Università di Foggia e dei Dipartimenti DiSAAT e DiSSPA - Università di Bari

#### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Seminario "Quando la natura crea: vini derivanti da coltivazioni biologico e biodinamiche. Differenze e caratteristiche a confronto con le produzioni convenzionali " a cura di AIS Puglia

### **Giovedì 13 settembre**

#### **10.00 – 12.30 | Agorà**

10.00-12.30 Workshop "Scuola Children's Farm. Le vie del gusto e della biodiversità" a cura del Consorzio Taste&Tour



REGIONE  
PUGLIA



### **12.30 – 14.30 | Agorà**

Convegno "Progetto skin. La legge regionale sulla filiera corta" a cura del Dipartimento di Economia, Università di Foggia

### **14.30 – 16.30 | Agorà**

Presentazione del Marchio Unione Comuni della Valle d'Itria

### **16.30 – 18.00 | Agorà**

Convegno "La bonifica che vogliamo: autogoverno e gestione irrigua per tutelare il reddito degli agricoltori e il territorio" a cura di Coldiretti Puglia

### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Seminario "Il sommelier astemio" a cura di AIS Puglia

## **Venerdì 14 settembre**

### **15.30 – 18.00 | Agorà**

Convegno "Marchi di Qualità: gli aggiornamenti" a cura di Consorzio Puglia Natura

### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Proclamazione Migliore Sommelier di Puglia 2018 a cura di AIS Puglia

## **Sabato 15 settembre**

### **16.00 – 17.30 | Agorà**

Convegno "La biodiversità mediterranea per comunità resilienti" a cura di AIAB

### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Seminario "Dieta mediterranea pugliese: grano, vino e olio" a cura di AIS Puglia

## **Domenica 16 settembre**

### **18.00 – 19.00 | Agorà**

Seminario "La figura del sommelier nella ristorazione pugliese" a cura di AIS Puglia

## **TUTTI I GIORNI**

### **Mostra permanente foto vincitrici del concorso 'Fotogrammi della Puglia rurale'**

#### **Area Enoteca**

Degustazioni guidate a cura di AIS Puglia alle 10.30 / 14.30 / 19.30

#### **Area Elaioteca**

Degustazioni guidate a cura di A.Re.S.S. - Apulian LifeStyle

#### **Area Showcooking**

**da domenica 9 a domenica 16 settembre dalle ore 11.00 alle 15.00**

Showcooking a cura di A.Re.S.S. - Apulian LifeStyle

**da sabato 8 a domenica 16 settembre dalle ore 18.00 alle 20.00**

Showcooking a cura delle aziende agroalimentari presenti nel Padiglione 18