

in collaborazione con:



*Iniziativa realizzata nell'ambito del Progetto LEADERMED  
Tutela e valorizzazione delle culture locali sulla dieta mediterranea  
Azione Locale 4.1*

*Laboratori di degustazione e presentazione dei prodotti/produttori/attori locali  
PSR PUGLIA 2007-2013 – Misura 421 – Cooperazione transnazionale*



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



*Progetto di cooperazione transnazionale LEADERMED  
Tutela e valorizzazione delle culture locali sulla dieta mediterranea*

# GUSTO E CULTURA MEDITERRANEA

OSTUNI 6 - 7 - 8 SETTEMBRE 2013

*Un grande laboratorio all'aperto del gusto e della cultura del Mediterraneo  
quale incontro delle eccellenze della cucina pugliese e dell'area mediterranea*

*Seminari e Laboratori didattici con degustazione  
Cooking show con chef di grande fama: Andy Luotto, Fede & Tinto conduttori*



**GAL ALTO SALENTO s.c.r.l.**

Sede legale e Operativa: Via Cattedrale n. 11 – 72017 Ostuni (Br)  
Tel +0831 093207 fax +0831 093208

Sito web: [www.galaltosalento.it](http://www.galaltosalento.it) mail: [cooperazione.galaltosalento@gmail.com](mailto:cooperazione.galaltosalento@gmail.com)  
[info@galaltosalento.it](mailto:info@galaltosalento.it) posta certificata: [info@cert.galaltosalento.it](mailto:info@cert.galaltosalento.it)

## I SEMINARI

**LEZIONI DI DIETA MEDITERRANEA** – Seminari info-formativi sulla cultura della dieta mediterranea fra tradizione e leggenda (**MEDITERRANEAN DIET' LESSONS BY LEADERMED PROJECT**)

*Approfondimenti tematici per promuovere e salvaguardare la Dieta Mediterranea facendo sistema con gli operatori e i GAL coinvolti.*

*I seminari sono gratuiti e aperti al pubblico e terminano con degustazione finale dei prodotti trattati.*

**Ore 17.00 – 18.30** Chiostro di San Francesco, Piazza Libertà, Ostuni  
Apertura dei Seminari: **Carmelo GRECO** e **Alessandra FILONI** – GAL ALTO SALENTO  
Modera: **Antonella MILLARTE**, food expert

**VENERDI 6 SETTEMBRE**- seminario terra&MARE  
**LEADERMED LESSON 1: I PILASTRI DELLA DIETA MEDITERRANEA**

*Partecipano: Gianfranco CIOLA, Parco delle Dune Costiere; Sabrina EPIFANI, Ristorante Il Brigantino; Agostino GRASSI, Fondazione Dieta Mediterranea; Maurizio MAZZEO, Distretto Agroalimentare di qualità dell'area Jonico Salentina; Luigi RICCI, esperto tracciabilità prodotti agroalimentari; Nunzio STOPPIELLO, Federcoopesca Puglia; Giuseppe ZURLO, Confcommercio Brindisi*

**A seguire nel Chiostro: ore 18.30 – 19.30**  
**Incontro sul reale significato di Dieta Mediterranea secondo il dossier di candidatura all'UNESCO per riconoscerla come Patrimonio intangibile dell'umanità.**

*Partecipano: Roberto CAPONE (Istituto agronomico mediterraneo di Bari) e Agostino GRASSI (Fondazione Dieta Mediterranea).*

**SABATO 7 SETTEMBRE** – seminario TERRA&mare  
**LEADERMED LESSON 2: OLIO E VINO, COME ABBINARLI AI PIATTI**

*Partecipano: Armando BALESTRAZZI, Agriturismo Il Frantoio (Ostuni); Rocco CALIANDRO, AIS Brindisi; Alessandro CANDIDO, Distretto Agroalimentare di qualità dell'area Jonico Salentina; Agostino GRASSI, Fondazione Dieta Mediterranea; Francesco PRUDENTINO, Coopir De Laurentis; Luigi RICCI, esperto tracciabilità prodotti agroalimentari; Giuseppe ZURLO, Confcommercio Brindisi*

## I PRODUTTORI

**TERRA** le Cantine Candido di San Donaci (BR), la Coop. UPAL di Cisternino (BR), la Cooperativa Progresso agricolo Fasano di Fasano (BR), la Coopir De Laurentis di Ostuni (BR), le Masserie e le Aziende del Parco delle Dune Costiere, Partenariato Progetto LEADERMED

**MARE** la Federcoopesca Puglia

## I LABORATORI

### LEADERMED LAB

**Laboratori delle tipicità sulla Dieta Mediterranea fra tradizione e leggenda**  
*Le mani in pasta, ovvero come i prodotti della DIETA MEDITERRANEA dell'Alto Salento, della Puglia e del Mediterraneo - dopo gli approfondimenti degli esperti - finiscono "in padella" con gli chef specializzati in cucina mediterranea*

**VENERDI 6 SETTEMBRE 2013**

**LEADERMED LAB 1 - Ore 21.30 - 23.00**

**MOLLUSCHI: PREPARAZIONI MEDITERRANEE ANTICHE E MODERNE**

Laboratorio e degustazione di ricette **Le mani in pasta**

**di Antimo SAVESE** - executive chef

**LEADERMED LAB 2 - Ore 23.15 - 24.30**

**PESCE MEDITERRANEO, TUTTA SALUTE E GUSTO ADRIATICO**

Laboratorio e degustazione di ricette

**Le mani in pasta di Vinod SOOKAR** - chef stellato

**SABATO 7 SETTEMBRE 2013**

**LEADERMED LAB 3 - Ore 18.30 - 19.30**

**I GRANI DI PUGLIA E DEL SALENTO**

Laboratorio e degustazione di ricette

**Le mani in pasta di Antonella RICCI** - chef stellato

**LEADERMED LAB 4 - Ore 21.30 - 23.00**

**IL PANIERE DEI DOLCI DI FINE ESTATE**

Laboratorio e degustazione di ricette

**Le mani in pasta di TIZIANO MITA** - executive chef

(ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti;

max 50 persone per ciascun laboratorio)

PER PRENOTARE: dietamedlab@gmail.com Info: 347-0408363

## EVENTO FINALE

**DOMENICA 8 SETTEMBRE 2013** – Piazza Libertà

**Ore 20.30 INCONTRO DI CHIUSURA**

Conferenza con rappresentanti istituzionali nazionali, regionali, locali, GAL Alto Salento, GAL Pugliesi partner, partner transnazionali LEADERMED

**Ore 21.30 GRANDE COOKING SHOW FINALE**

**Ai fornelli:** gli chef con stella Michelin Antonella Ricci, Vinod Sookar, Teresa Galeone, Angela Campana, Sebastiano Lombardi; Angelo Sabatelli, celebrity chef pugliese rientrato dall'estero, e Giovanni Bellanova, già componente N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi), chef Antimo Savese e chef Tiziano Mita. **voci esperte dell'enogastronomia:** Andy Luotto, Fede e Tinto da Decanter (Rai Radio 2) e Fuori di gusto (La7) - Antonella Millarte – food journalist e voce narrante.

PROGRAMMA