



FOOD evolution

TRADIZIONE E NUOVE FRONTIERE

27 aprile 2018

Ore
18

IISS "E.di Savoia-P.Calamandrei"
via S. Gaspare del Bufalo, 1 Bari

**Evento organizzato dall'IISS Calamandrei in collaborazione
con l'associazione Food life di Casamassima**

Saluti del dirigente scolastico, Prof. Carlo De Nitti
Saluti di Piero Loprieno, Presidente Aec Food life

I temi trattati durante il convegno

La storia della cucina dall'epoca romana ai giorni d'oggi, a cura della chef ed assaggiatrice di olio d'oliva Anna Prucnal

L'importanza della scelta del prodotto in cucina. Cos'è l'agricoltura biologica. Descrizione degli obblighi ed adempimenti di un operatore biologico, a cura dell'agronomo Maria Ciaula;

L'importanza dell'olio extra vergine in cucina, a cura di Francesco Matarrese, esperto assaggiatore Amedeo

Esperienze. Nino Paparella, agronomo e già presidente di Icea (organismo di controllo biologico), racconterà la sua realtà biologica in città (Bistrot buo')

Cos'è la Celiachia? Michele Calabrese, Presidente associazione Aic Puglia

Scegliere materie prime di qualità: una strategia di prevenzione, a cura della dietista Rosalisa Cici
Seguirà conversazione e testimonianze con alcune aziende del territorio
Modera la giornalista Marilena Rodi

DEGUSTAZIONE FINALE a cura degli alunni e della chef Anna Prucnal in sinergia, con prodotti delle aziende del territorio. Ci saranno inoltre il panificatore Massimiliano Barnaba e la pasticciera Melita Lonardelli, esperti in prodotti senza glutine.

