

5° edizione **2014**
cultivar
festival della dieta mediterranea

30/31 maggio - 1 giugno dalle ore 12,00



MASSERIA MANGIATO Strada Alberobello, 200 zona A - Martina Franca (TA) - coordinate GPS: 40.7460° N - 17.2609° E oppure: 40°44'47.74" N - 17°15'39.35" E

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 dello chef **Luca Ardito 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**
- 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 dello chef **Leonardo Antonio Lillo Scuola Eccelsa- Materrese**

5° edizione **2014**
cultivar
festival della dieta mediterranea

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 **I ruscari a tavola. Minchiareddi con sugo al pomodoro di Morciano, ricotta "scante" e polpette** a cura del GAL Capo Santa Maria di Leuca in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Otranto
- ore 19.00 Angolo Parlante **"Il Primitivo di Manduria- Virtù e benefici"** interviene 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 dello chef **Pasquale Fatalino 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**

Studio Grafico SAGE

