



70^a Fiera Internazionale dell'Agricoltura e della Zootecnia

28 aprile - 1° maggio 2019
Fiera di Foggia

PROGRAMMA

Padiglione NUOVO _ Regione Puglia
Palazzina Uffici Fiera
Pad. 71

Domenica 28 aprile

Ore 10.00 – **Apertura 70esima Fiera internazionale dell'Agricoltura e Zootecnia – Foggia**

Ore 11.00 - Sala Convegni

'Filiera ittica, Gestione delle risorse naturali e sviluppo locale verso la nuova programmazione verso la nuova programmazione' **a cura Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale ed Ambientale della Regione Puglia**

A seguire

Ore 13.00- Area Show cooking - Degustazione prodotti ittici di Puglia

Ore 15.00 - Padiglione 71 'Area Macchine e attrezzature agricole'

Convegno 'PSR Puglia, qualità e sicurezza in agricoltura' a cura di **UNACMA**

Ore 16.00 – Area Show cooking

Master Class Event: Promozione dei prodotti ittici con operatori dei settori ho.re.ca (alberghiero, ristorazione, catering): Specie ittiche, zone di provenienza ed etichettatura, riconoscibilità della freschezza, caratteristiche organolettiche



Lunedì 29 aprile

Ore 9.30 – Sala Convegni

'La Pizza, eccellenza mondiale frutto del connubio tra scienza e arte' a cura dell' **Università di Foggia – Dipartimento SAFE**

Dalle 9.30 - Padiglione 71 'Area Macchine e attrezzature agricole'

Incontro **mech@grijobs**

Presentazione delle professioni collegate alla meccanizzazione agricola, rivolta agli studenti delle quarte e quinte classi degli istituti tecnici e professionali agrari a cura di UNACMA

Ore 10.00 – Area Masserie Didattiche

Evento a cura del **Consorzio Taste&Tour**

Ore 11.00 – Area Show cooking

Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."

Pesci, molluschi e crostacei: caratteristiche e differenze
Pesca o allevamento: tipologie di prodotto e provenienze
Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento
Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare

Ore 15.00 – Area Show cooking

Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."

Zone FAO: provenienza dei prodotti sul bancone
Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento
Shelf-life e metodi di conservazione
Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare



Ore 15.30 – Sala Convegni

'Protezione Civile e Turismo: le nuove frontiere della bonifica montana' – a cura del **Consorzio di Bonifica Montana del Gargano**

Ore 16.00– Sala Consiliare PALAZZINA UFFICI FIERA

Riunione Comitato Faunistico Regione Puglia

Ore 17.00 – Sala Convegni

Presentazione PIANO FAUNISTICO VENATORIO regionale 2018-2023 a cura del **Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale ed Ambientale Regione Puglia**

ore 17.30 – Area Show cooking

Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."

Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento

Piatti tipici della cucina marinara regionale e mediterranea

Innovazione in cucina: lattuga di mare e salicornia

Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare

Ore 19.00 – '**CONTADINNER**' Dott. Agronomi e Dott. Forestali, a cura di **VàZapp'**



Martedì 30 aprile

Ore 9.30 – Sala Convegni

Evento Finale del *Progetto Europeo H2020 'UP_Running'* per la valorizzazione energetica dei residui di potatura delle colture arboree da frutto: promuovere la nascita di nuove filiere produttive - a cura del **D.A.Re e dell'Università degli Studi di Foggia**

Alle 9.30 - Padiglione 71 'Area Macchine e attrezzature agricole'

Incontro **mech@grijobs**

Presentazione delle professioni collegate alla meccanizzazione agricola, rivolta agli studenti delle quarte e quinte classi degli istituti tecnici e professionali agrari a cura di UNACMA

Ore 10.00 – Area Masseria Didattiche

Evento Masserie Didattiche a cura del **Consorzio Taste&Tour**

Ore 10.30 – Sala Consiliare PALAZZINA UFFICI FIERA

Riunione Commissione Consultiva Locale per la pesca e l'acquacoltura della Regione Puglia

Ore 11.00 – Area Show cooking

Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."

Pesci, molluschi e crostacei: caratteristiche e differenze

Pesca o allevamento: tipologie di prodotto e provenienze

Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento

Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare



Ore 11.30 – Sala Convegni

Presentazione **TESTO UNICO FORESTE** a cura della **FODAF Puglia**

Ore 15.00 – Area Show cooking

Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."

Zone FAO: provenienza dei prodotti sul bancone

Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento

Shelf-life e metodi di conservazione

Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare

Ore 15.00 – Sala Convegni

Giornata di studio su "Le sfide dell'economia circolare per promuovere lo sviluppo territoriale" a cura di ITABIA

ore 17.30 – Area Show cooking

Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."

Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento

Piatti tipici della cucina marinara regionale e mediterranea

Innovazione in cucina: lattuga di mare e salicornia

Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare



Mercoledì 1 maggio

Ore 10.30 – Padiglione 71 'Area Macchine e attrezzature agricole'
Incontro Workshop di aggiornamento sulla 'Mother Regulation'
a cura del **Servizio Tecnico FEDERUNACOMA**

Ore 11.00 – Area Show cooking
Evento finale - Show cooking

Ore 18.00 – Palazzo dei Congressi
Spettacolo 'Made in Puglia – Un magico viaggio nella cultura e
nelle tradizioni della nostra terra' – a cura di **Academy of Magic
& Science**

** Tutti i giorni nel Padiglione 71 'Area Macchine e attrezzature agricole':
*attività di divulgative su sicurezza in agricoltura, revisione macchine
agricole e agricoltura 4.0 a cura di UNACMA*