Catanzaro: Domenica la chiusura di "Mediterranea" la fiera dell'enogastronomia

Data: Invalid Date | Autore: Redazione Calabria

CATANZARO 19 NOV. 2011 - C’è tempo fino a domani, domenica 20 novembre, per visitare gli stand della II edizione della Fiera Mediterranea “Food & Beverage” e quelli dell’edizione zero della Fiera del Turismo. Inaugurato lo scorso giovedì, si può già dire che l’evento, organizzato nell’area espositiva del Parco Commerciale “Le Fontane” di Catanzaro, [MORE]è stato anche quest’anno un grande successo. Non soltanto per la partecipazione della gente (tra giovedì e venerdì in migliaia hanno affollato i 7000 metri quadrati dei padiglioni espositivi) ma, soprattutto, per l’interesse internazionale che la fiera ha suscitato considerata la presenza di importatori arrivati da ogni parte del mondo e dei più importanti buyers della grande distribuzione.

Una fiera che è stata anche l’occasione per affrontare alcuni temi legati sia al mondo della cucina sia a quello dell’impresa legata all’agroalimentare, grazie agli eventi collaterali (convegni, degustazioni, corsi, ecc.) che hanno caratterizzato le prime due giornate di esposizione e che caratterizzeranno anche quelle di oggi e di domani. Da ricordare che l’accesso alla fiera è gratuito e che si potrà visitare dalle 10 alle 20. Di seguito gli appuntamenti previsti nel week end.

Sabato 19
Ore13:00
DEGUSTAZIONE PER IL PUBBLICO

Ore 14.30
BUONO COME IL PANE: il pane artistico e il pane tipico
(Aperto al Pubblico ad Operatori di Settore e Ristoratori)
Presenzia il maestro Nicola Stratoti

Ore 16.30
CONVEGNO SULLA CUCINA DI CALABRIA
"Evoluzione dei piatti tipici della cucina mediterranea alla luce delle nuove esigenze di basso apporto calorico"

Relatori:
Luigi Cadonici: Tipico Italiano e il Capriccio: la cucina calabrese sulle tavole del mondo.
Leonardo Mercurio: “Le carni: CBT "Cotture a Bassa Temperatura" la vera rivoluzione
Emilio Vaccai: I funghi nella cucina tipica

Ore 17.30
CORSI DI CUCINA SUI PRIMI PIATTI
DOCENTI: Andrea Perri – Tonino Cerminara
Chef Palahotel Vallenoce.
La Presentazione Terminerà con la degustazione del piatto

Domenica 20
Ore 10.30
CONVEGNO SULLA CUCINA DI CALABRIA
(Aperto al Pubblico)
"La carne , il pesce e la diversità dei valori nutrizionali"
Relatore prof. LUIGI ZICARELLI – Università degli studi di Napoli “Federico II”
Incontro organizzato in collaborazione con A.R.A. CALABRIA (ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI)

Ore 11.30
Corso di Cucina sulla preparazione dei secondi piatti
La Presentazione Terminerà con la degustazione del piatto
Iscrizioni su www.mediterraneafeb.com

Ore 14.30
BUONO COME IL PANE:il pane artistico e il pane tipico
(Aperto al Pubblico ad Operatori di Settore e Ristoratori)
Presenzia il maestro Nicola Stratoti

Ore 16.30
CONVEGNO: I DOLCI E LE GDA
(Aperto al Pubblico)
Relatore confermato:
DOTT.SSA VANESSA COSTA - BIOLOGO NUTRIZIONISTA - SPECIALISTA IN PATOLOGIA CLINICA SU "IL GUSTO DEL DOLCE: CIOCCOLATO E DINTORNI

Altri Relatori ancora da definire

Ore 17.30
“DOLCI con abbinamento di liquori e caffè”:
(Aperto al Pubblico ad Operatori di Settore e Ristoratori)
Degustazione di specialità pasticcere dei maestri calabresi con abbinamento di liquori e caffè
A seguire : Sculture di cioccolato plastico, Semifreddi - Degustazione.
Maestri dolciari all’opera: esibizione di DOMENICO SPADAFORA, CAMPIONE NAZIONALE DI PASTICCERIA.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/catanzaro-domenica-la-chiusura-di-mediterranea-la-fiera-dell-enogastronomia/20727