

infoCupa

Informati nella Valle della Cupa

12-13
AGOSTO

Workshop e show cooking

PROSPETTIVE FUTURE DALLE PIANTE DELLA TRADIZIONE

dalle ore 18,00
Trepuzzi - Largo Margherita

all'interno del Festival

BANDE A SUD

**Esposizioni e
degustazioni
agroalimentari**



FEASR



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE
PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
CULTIVIAMO IDEE
RACCOGLIAMO FUTURO



LEADER



AGGIUNGI
VALORE
AL TUO TERRITORIO



Valle
della
Cupa

"Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali"
PSR PUGLIA 2014-2020 - Misura 19 "Sostegno allo sviluppo locale LEADER" - Sottomisura 19.2
Intervento 3.1: trasferimento di conoscenze per lo sviluppo dei pacchetti multimisura

12 *H. 19.00*
AGOSTO

PROGRAMMA

Prodotti focus:
**GRANI ANTICHI,
NOCE E MANDORLA**

INTRODUCE

Dott.ssa Roberta Marra

INTERVENTI

**Caratteristiche agro-ecologiche dei prodotti focus e
sostenibilità della tradizione nel post Xylella**

Dott. Massimo Toma Biologo

Grani antichi mandorle e noce: i semi del benessere

Dott.ssa Patrizia Zecca Biologa Nutrizionista

Laboratorio show cooking

Chef Simone Cappilli

Esposizioni e degustazioni agroalimentari

a cura di selezionate aziende del territorio



13 *H. 19.00*
AGOSTO

PROGRAMMA

Prodotti focus:

**MELOGRANO, CICORIA
E PATATA DI GALATINA**



INTRODUCE

Dott.ssa Roberta Marra

INTERVENTI

Le cultivar della tradizione dalle solanacee alle verdure fino ad arrivare alle arboree: come tutelarne e difenderne la biodiversità.

Dott. Angelo Giordano Agronomo

**Delizie “verdi” di Galatina:
patate e puntarelle.**

Donato Baldare - Agronomo

**Melograno, patata di Galatina e cicoria
per la prevenzione dello stress ossidativo.**

Dott.ssa Patrizia Zecca Biologa Nutrizionista

Laboratorio show cooking

Chef Simone Cappilli

**Esposizioni e degustazioni
agroalimentari**

a cura di selezionate aziende del territorio