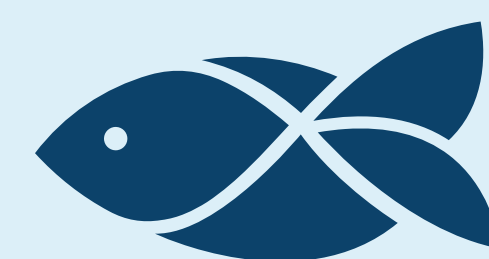




MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE PUGLIA
Dipartimento Agricoltura,
e Sviluppo Rurale



PUGLIA & FISH

CONOSCERE • RISPETTARE • GUSTARE

PAD. 110 - FIERA DEL LEVANTE 20-23 SETTEMBRE 2026
PROGRAMMA TALK & COOKING SHOW ORE 11:30 / 14:30 / 17:30

DOMENICA
20 SETTEMBRE

**GARGANO
& DAUNO OFANTINO**

Menù a cura di
Chef Giuseppe Angino

Pane di Monte Sant'Angelo,
caciocavallo podolico, pomodoro fiaschetto
del Gargano e alicie marinata

Cavatelli al grano arso, ragù bianco di agnello
dei Monti Dauni, pecorino canestrato
e finocchietto selvatico

Maialino nero pugliese cotto a bassa
temperatura, cipolla di Zapponeta,
purea di fave e cicoria selvatica

Vino in abbinamento
Rosato di Troia IGP

Talk a cura di Marevivo Puglia ETS

11:30 - **Marilena Donnalioia** "Dal mare alla tavola:
catture accidentali e consumo consapevole"

14:30 - **Francesca Valentini**
"Preferire il pesce alla plastica"

17:30 - **Cataldo Pierri**
"Le riserve ittiche mondiali"

LUNEDÌ
21 SETTEMBRE

**NORD BARESE
& SUD BARESE**

Menù a cura di
Chef Rosa Pannielo

Burrata, pomodoro e focaccia barese
Risotto "Riso, patate e cozze"

Polpo arrosto, crema di ceci neri
della Murgia e salsa al vincotto
di fichi

Vino in abbinamento
Bianco - Castel del Monte DOC

Talk a cura di Marevivo Puglia ETS

11:30 - **Stefania Lisco** "Proteggere il mare
iniziando dalla sabbia"

14:30 - **Tamara Lazic** "Biodiversità e salvaguardia
delle specie marine"

17:30 - **Maria Mercurio** "Gli ambienti marini,
perché occorre proteggerli?"

MARTEDÌ
22 SETTEMBRE

**TRULLI-BARSENTO
& VALLE D'ITRIA**

Menù a cura di
Chef Giuseppe Scarlato

Uovo cotto a 63° con spuma di patate,
polpa di granchio e polvere di Capocollo
croccante

Gnocchi di patata con mazzancolle,
funghi cardoncelli e tartufo nero
dei Boschi di Martina Franca

"Bombetta" di seppia ripiena,
crema di datterino giallo,
carciofo arrosto e fondo di mare

Vino in abbinamento
Bianco d'Alessano Valle d'Itria - DOC/IGP

Talk a cura di Marevivo Puglia ETS

11:30 - **Massimo Moretti**
"Un solo oceano, una sola terra"

14:30 - **Antonella Leone**
"Verso una transizione alimentare"

17:30 - **Lucrezia Cilenti** "Aggiungi un posto
a tavola, il granchio blu"

MERCOLEDÌ
23 SETTEMBRE

**ALTO SALENTO,
SALENTO E TERRA D'ARNEO
& ARCO JONICO**

Menù a cura di
Chef Anna Santoro

Melanzana in barchetta, fonduta di ricotta forte
e pomodoro semi dry

Tubettini, ceci neri e gambero
rosso al limone

Ombrina, scarola e salsa
al Negroamaro

Vino in abbinamento
Bianco IGP Salento da uve Minutolo Biologico

Talk a cura di Marevivo Puglia ETS

11:30 - **Rita De Giosa**
"Il viaggio corto del pesce fresco"

14:30 - **Caterina Longo**
"Come si lava il mare?"

17:30 - **Cataldo Pierri**
"Il mare dalla scuola alla tavola"

