



PROGRAMMA



TALK & SHOW COOKING | 13 - 21 SETTEMBRE 2025
PAD. 96 - FIERA DEL LEVANTE

SABATO 13 SETTEMBRE
dalle ore 17.30 alle ore 19.30

Alto Salento

Chef Marisa Andrisani

Sagne ricciolate con gamberi, melanzane e bottarga.

Trancio di pescato su crema di ceci neri e cipolla dolce locale.

Vino in abbinamento

ONDE, Malvasia Bianca del Salento IGP

Cantine Lizzano

Lizzano (TA)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

17:30 - Dino Pierrri

"Il mare una risorsa da tutelare"

DOMENICA 14 SETTEMBRE
ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Vale d'Itria

Chef Mariano D'Onghia

Trullo di Mare e Orto, Filetto di Pescato su letto di capocollo e patate.

Vino in abbinamento

SUSUMANELLO,

Rosato Salento IGT

Leone de Castris

Salice Salentino (LE)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Sergio Valente

"La salvaguardia delle risorse marine"

14:30 - Dino Pierrri

"Il mare a scuola"

17:30 - Dino Pierrri

"L'economia del mare è circolare"

LUNEDÌ 15 SETTEMBRE
ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Nord Barese

Chef Mario Falco

Calamarata fresca mantecata con vellutata di seppia, pomodorini arrostiti, cozze sgusciate e polvere di pane alle erbe, rinfinita con crema di burrata di Andria.

Polpo alla brace con crema di patate al finocchietto e cenere di cipolla.

Vino in abbinamento

PEZZAPIANA,

Bianco Castel del Monte

Cantine Torrento

Corato (BA)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Stefania Lisco

"La gestione delle risorse marine inizia dalla spiaggia"

14:30 - Dino Pierrri

"Il dilemma dell'acquacoltura"

17:30 - Chiara Cascarano

"La miticolatura come risorsa da tutelare"

MARTEDÌ 16 SETTEMBRE
ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Sud Barese

Chef Vincenzo Pazienza

Sfumature di mare e terra, seppia e calamari con carciofi di Mola.

Pesce sciabola marinato agli agrumi, cotto al forno con finocchi brasati e salsa al peperoncino crusco,

servito con patate novelle croccanti.

Vino in abbinamento

Bolla D'oro millesimato brut

da bombino bianco

Cantina Kandea

Candela (FG)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Antonella Leone

"Nuove sfide nel comparto alimentare marino"

14:30 - Antonella Leone

"Verso una transizione alimentare"

17:30 - Luca Giannattasio

"Tutela delle risorse marine"

MERCOLEDÌ 17 SETTEMBRE
ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Trulli e Barsento

Chef Marisa Andrisani

Tagliolini fatti a mano al nero di seppia, mantecati con una vellutata di ricci di mare freschissimi e completati da un'aria leggera di basilico selvatico.

Filetto di dentice locale, laccato con miele di zagara, servito su una crema soffice di patate viola e guarnito con caviale di limone.

Vino in abbinamento

CUPA, Bianco d'Alessano Valle d'Itria

Cantine I Pastini

Martina Franca (TA)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Marilena Donnaloia

"Il bycatch della pesca tra emergenza ed opportunità"

14:30 - Rita De Giosa

"Igiene dei prodotti ittici"

17:30 - Rita De Giosa

"Sicurezza alimentare"

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE
ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Dauno Ofantino

Chef Giuseppe Scarlato

Troccolo del golfo con gallinella e scorfano.

Trancio di ricciola in crosta di grano arso, crema di ceci neri di Zappavona, spinacino saltato e pomodoro confit.

Vino in abbinamento

MARILINA ROSÈ, Nero di Troia IGP

Cantine Spelonca

Stornara (FG)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Chiara Cascarano

"Sicurezza alimentare e acuacoltura"

14:30 - Magda Dileo

"La tavola periodica del mare"

17:30 - Giuseppe Portacci

"I mitili fra cultura e cultura"

VENERDI 19 SETTEMBRE
ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Salento e Terre d'Arneo

Chef Valentina De Palma

Trìa al forno con mousse di ricotta forte e pomodoro confit. Polpo alla pignatta in crosta di pane alle erbe con cuore morbido di pomodoro.

Vino in abbinamento

CRE', Bianco IGP Salento

da uve Minutolo Biologico

Cantine Vetrère

Taranto

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Lucrezia Clienti

"Le nuove sfide della filiera alimentare della pesca"

14:30 - Lucrezia Clienti

"La blue economy"

17:30 - Stefania Lisco

"Impariamo a leggere la sabbia"

SABATO 20 SETTEMBRE
ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Gargano

Chef Francesco Villani

Orecchiette artigianali al nero di seppia, crema di canestrino pugliese, tartare di gambero rosso del Gargano e zest di limone femminello del Gargano

Vino in abbinamento

KIASOS, Rosato da Nero di Troia IGP

Cantina DOMUS HORTAE

Orta Nova (FG)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Tamara Lazic

"Biodiversità e salvaguardia delle specie marine"

14:30 - Mariella Mercurio

"Biodiversità delle risorse marine"

17:30 - Mariella Mercurio

"Salvaguardia degli ambienti marini"

DOMENICA 21 SETTEMBRE
dalle ore 11.30 alle ore 13.30

Arco Jonico

Chef Giuseppe Angino

Menù Street food: cuoppo pugliese Menù Street food: pasticciotto salato

Vino in abbinamento

CASTILLO MINUTOLO,

Valle d'Itria IGP

Cantine Cardone Vini

Locorotondo (BA)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Dino Pierrri

"One ocean, one planet, one health"

