



PROGRAMMA

Puglia

mare
che nutre

PESCA • SOSTENIBILITÀ • CULTURA

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 ncannulate 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 Pierri

"Il mare una risorsa da tutelare"

DOMENICA 14 SETTEMBRE

ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Valle d'Itria

Chef Mariano D'Onghia

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

Vino in abbinamento

SUSUMANIELLO,

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 Pierri

"Il mare a scuola"

17:30 - Dino Pierri

"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, rifinita 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 Torrevento

Corato (BA)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Stefania Lisco

"La gestione delle risorse marine
inizia dalla spiaggia"

14:30 - Dino Pierri

"Il dilemma dell'acquacoltura"

17:30 - Chiara Cascarano

"La mitilicoltura 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 peperone crusco,
servito con patate novelle
croccanti.

Vino in abbinamento

Bolla D'oro millesimato brut

da bombino bianco

Cantine Kandeia

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 Donnalola

"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 scorano.

Trancio di ricciola in crosta
di grano arso, crema di ceci neri
di Zapponea, 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 acquacoltura"

14:30 - Magda Dileo

"La tavola periodica del mare"

17:30 - Giuseppe Portacci

"I mitili fra coltura e cultura"

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

ore 11.30 / ore 14.30 / ore 17.30

Salento e Terre d'Arneo

Chef Valentina De Palma

Tria al forno con mousse
di ricotta forte e pomodoro confit.
Polpo alla pignata 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 Cilenti

"Le nuove sfide della filiera
alimentare della pesca"

14:30 - Lucrezia Cilenti

"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 canestrato
pugliese, tartare di gambero rosso
del Gargano e zest di limone
femminello del Gargano

Vino in abbinamento

KIA ROS, Rosato da Nero di Troia IGP

Cantine DOMUS HORTAE

Orta Nova (FG)

Talk a cura di

Marevivo Puglia ETS

11:30 - Tamara Lazić

"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 Pierri

"One ocean, one planet,
one health"

