

AGORÀ / COOKING SHOW - PROGRAMMA

Ingresso libero (ad eccezione delle degustazioni delle ore 12.00) – per prenotazioni: Tel. 342 8087397 - email degustazioniagora@email.it

DOMENICA 22	Ore 10.45 -11.30 DEGUSTAZIONE 1 Agorà	ALLA SCOPERTA DELL'EUFONICO® Marcello Padovani di Matildis presenta il suo aceto armonico
	Ore 12.00 – 14.00 DEGUSTAZIONE 2 Agorà	MENU A TRE Antipasto: L'insolito ACETO TRADIZIONALE TOSCANO di Eleonora Lisi Primo: Il superlativo OLIO EXTRAVERGINE KOTHON di Marco Bonsignore Secondo: le carni d'eccellenza di Michele GDALETA
	Ore 14.00 – 15.30 DEGUSTAZIONE 3 Cooking Show	GRAGNANO EXTRA VERGINE "Una pasta famosa sposa l'olio di Unaprol" Protagonista Pastificio dei Campi e gli oli extra vergine delle filiere tracciate Unaprol Reg.867/08
	Ore 16.00 – 17.00 DEGUSTAZIONE 4 Cooking Show	DIEVOLERIE Matteo Giusti all'assaggio del menu di Villa Dievole
	Ore 9.30 – 10.00	Press Coffee Break – Lancio stampa giornalisti. Mercato italiano e mondiale dell'olio extravergine di oliva. Mercato italiano e mondiale della birra
LUNEDI' 23		
	Ore 11.00 -12.00 Agorà	Inaugurazione Sol&Agrifood A cura di Veronafiore in collaborazione con UNAPROL
	Ore 12.30 – 14.30 DEGUSTAZIONE 5 Cooking Show	TUTTI A DIETA: LA TAVOLA MEDITERRANEA. "L'extravergine di Unaprol, il pane di Matera, la pasta di Gragnano e la mozzarella di bufala" Protagonista Pastificio dei Campi e gli oli extra vergine delle filiere tracciate Unaprol Reg.867/08
	Ore 15.00 – 16.00 DEGUSTAZIONE 6 Agorà	ASPARAGI E RISO IN RISOTTO Mattia Piccolboni e le sue riserie di Terre del Bosco
	Ore 16.30 – 17.30 DEGUSTAZIONE 7 Agorà	LE BIRRE STRUTTURATE INCONTRANO IL PARMIGIANO Birre del Birrifico Angelo Poretti e Parmigiano Reggiano Dop

	Ore 9.30 – 10.00	Press Coffee Break – Lancio stampa giornalisti Vendite e prezzi olio extravergine di oliva nella GDO. Mercato ed export dei formaggi, con focus sul Parmigiano Reggiano
MARTEDI' 24	Ore 10.30 -11.30 DEGUSTAZIONE 8 Cooking Show	PANE E OLIO Matera e il pane, cultura 2019 all'extra vergine – Presentazione dell'iniziativa Bruschetta vs Merendina di Pandolea con gli oli delle associate. Protagonista Vero Lucano / Pane di Matera e gli oli extra vergine delle filiere tracciate Unaprol Reg.867/08
	Ore 12.00 – 14.00 DEGUSTAZIONE 9 Agorà	GUSTO VERO LUCANO: CULTURA E COLTURE DAL CUORE DELLA BASILICATA. GAL Le Macine: un menu con le eccellenze della Montagna di Matera
	Ore 14.15 – 16.00 DEGUSTAZIONE 10 Agorà	CHEESE EXPERIENCE Nel confronto tra formaggi vince l'assaggio guidato
	Ore 16.15 – 17.15 DEGUSTAZIONE 11 Agorà	ITALIA – GERMANIA: PARTITE o PORTATE? Olio Extravergine Bio L'Auricarro e Birra Warsteiner. Ingredienti di gusto in qualsiasi campo del cibo.

	Ore 9.30 – 10.00	Press Coffee Break – Lancio stampa giornalisti Segmentazione del mercato dell'olio di oliva extravergine Aceto balsamico: il mercato
MERCOLEDI' 25	Ore 10.00 -11.30 Agorà	Premio Sol&Agrifood Golosario "I protagonisti dell'eccellenza" A cura di Veronafiere – Paolo Massobrio – Marco Gatti
	Ore 12.00 – 14.00 DEGUSTAZIONE 12 Cooking Show	MOZZARELLA E VERO EXTRAVERGINE "Per la bufala contro le bufale" Protagonista il Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP e gli oli extra vergine delle filiere tracciate Unaprol Reg.867/08
	Ore 14.30 – 15.30 DEGUSTAZIONE 13 Agorà	IL GUSTO DELL'ALTO TAVOLIERE Nel regno della Peranzana