

Official Partner



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
e Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea



MILANO 2015

Venerdì 1	Pantelleria (consorzio DOC – Pellegrino)
10.00 – 11.30	Inaugurazione Ufficiale Cluster Bio Mediterraneo
12.30 – 14.00	Cooking show
16.00 – 17.00	Identità territori. Cartoon: in motion storia del processo di crescita dell'alberello
18.00 – 19.00	Identità Territori: Il dolce e il passito
19.00 – 21.00	Identità Territori: Consorzio DOC e IGP Capperi Pantelleria
21.00 – 23.00	Musica Dj Iulm
Sabato 2	Pantelleria (Pellegrino)
10.00 – 11.30	Colazione mediterranea
12.30 – 14.00	Cooking show
14.30 – 15.30	Sicily by Car: tavola rotonda sul filmato prodotto. Film corale su pane, turismo e su tutta la Sicilia.
17.00 – 18,30	Identità territori: Prodotti tipici abbinati
19.30 – 21.00	Identità territori: performance campione mondiale pizza acrobatica
21.00 – 23.00	Musica
Domenica 3	Pantelleria (Dietro l'isola, D'Ancona, Don Pedro, Coste Ghirlanda)
10.00 – 11.30	Colazione mediterranea
12.30 – 15.00	Cooking show
16.30 – 18.00	Forum del Mediterraneo: Patrimoni Unesco la dieta mediterranea e la vite ad alberello : i luoghi eroici del l'eccellenza del mediterraneo Biodiversità Paesaggio, Enoturismo, Benessere– CERVIM
19.00 – 20.30	Identità territori: CAMPIONE DEL MONDO PIZZA ACROBATICA BARBASSO
21.30 – 23.00	Musica
Lunedì 4	Favignana:

10.00 – 11.30	Colazione mediterranea
12.30 – 14.30	Cooking show
15.30 – 16.30	Identità territori: collegamento con Marettimo
16.30 – 19.00	Identità territori: “Parlando di mare e isole”: proiezioni dei filmati sulla Tonnara Florio “Tra storia e legenda” la tradizionale pesca del tonno. Interventi di Stefano Donati, Direttore Amp, Maria Guccione, esperta di tradizioni locali e autrice di numerose pubblicazioni sulle Egadi, e Sebastiano Tusa, Sovrintendente del Mare della Regione Siciliana
19.30 – 21.00	Speak Easy: “I pescatori raccontano...con parole e musica”: Aperitivo con prodotti di tonnara e vino e con i Pescatori (Pippo Incaviglia, Marettimaro) e Tonnaroti (Cataldo, Ventrone e Spataro), FIRRIATO (Terenghi Andrea),sarà presente Vinzia Firriato
21.30 -23.00	Musica
Martedì 5	Lampedusa e Linosa:
10.00 – 12.00	Colazione mediterranea
13.00 – 15.00	Cooking Show
16.00 – 17.30	Identità Territori: “Vivere nelle isole d'alto mare”
18.00 – 18.30	Identità Territori: gli 80 anni di Piero Guccione
19.30 – 21.00	Speak easy: attraverso la preparazione del cous cous di pesce alla lampedusana si parlerà delle influenze della cucina tunisina - “Il pesce Lampedusa incontra nel Mediterraneo il Passito Naturale di Pantelleria alla presenza di Carole Bouquet”
21.30 – 23.00	Musica
Mercoledì 6	Pantelleria:
10.00 – 11.30	Colazione mediterranea
12.30 – 14.30	Cooking Show
16.00 – 17.00	Identità territori: collegamento con Pantelleria
18.00 – 20,00	Speakeasy: Stefano D'Orazio e la sua Pantelleria, Donnafugata con FAI, finger food libanesi
21.00 – 23.00	Musica
Giovedì 7	Ustica:

10.00 – 12.00	Colazione mediterranea
12.30 – 15.00	Cooking show
16.30 – 17.30	Identità territori: Educational sui legumi: il ruolo dei legumi nella dieta mediterranea e la loro biodiversità; ciclo di produzione della lenticchia di Ustica, con proiezioni di immagini per mostrare la trebbiatura delle lenticchie. Esposte piantine di lenticchie. I ragazzi taglieranno le panelle già steso e raffreddato
18:30 – 20.30	Identità territori
21.30 – 23.00	Musica
Venerdi 8	Eolie:
10.00 – 11.30	Colazione alimentare
12.30 – 14.30	Cooking Show
15.30 – 17.00	Identità territori: Eolie, Territorio e Biodiversità
17.30 – 21.00	Salina DOC Festival
21.30 – 23.00	Musica
Sabato 9	Eolie:
10.00 – 11.30	Colazione mediterranea
12.30 – 14.30	Cooking Show
15.30 – 21.00	Identità territori: Il cibo di Eolo e Ulisse
21.30 – 23:00	Spettacolo folkloristico "Gruppo Cantori Popolari delle Isole Eolie"
Domenica 10	Eolie:
10.00 – 11.30	Colazione mediterraneo
12.30 – 14.30	Cooking Show
15.30 – 17.00	Identità territori: le donne e gli abiti tradizionali
18.30 – 20.30	Identità territori: La cinematografia nelle Isole
21:30 – 23:00	Spettacolo "Terra che brucia", accompagnamento musicale del Maestro Massimo Cavallaro