

IL PADIGLIONE 19 L'AREA DEDICATA AL CIBO

Show cooking e laboratori nel salone agroalimentare

In esposizione i prodotti di 32 realtà

Raccontare e promuovere il territorio attraverso i prodotti enogastronomici e ittici d'eccellenza, valorizzare le politiche di sviluppo del sistema rurale di Puglia e favorire azioni di coinvolgimento dal basso delle giovani generazioni. Anche nell'86esima edizione della Fiera il padiglione 19 ospita il Salone dell'Agroalimentare, un'area organizzata e sostenuta dall'Assessorato regionale Agricoltura in collaborazione con **Unioncamere**. Per tutta la settimana il verranno proposti una serie di approfondimenti dedicati all'innovazione in campo agricolo, alla sostenibilità e, in generale, agli investimenti strategici messi in atto per lo sviluppo. Sono 32 le aziende in esposizione, più di dieci le Masserie didattiche impegnate in laboratori esperienziali, numerosi i convegni e i momenti di incontro, dal Galà dell'Olio al concorso fotografico Fotogrammi della Puglia rurale- edizione 2023, alla presentazione dei nuovi bandi per gli interventi agro climatici ambientali previsti dal **Csr** Puglia 2023-2027.

I visitatori inoltre potranno scoprire prodotti ittici locali e partecipare alle sessioni di show cooking. Ogni giorno ci sarà un prodotto



diverso, preparato da chef pugliesi capaci di tenere insieme valorizzazione dei territori, ricette tradizionali e innovazioni in cucina e ogni sessione sarà accompagnata anche da informazioni sulle metodologie di pesca, sui processi produttivi, sulla normativa nazionale e comunitaria di riferimento e sulla normativa volontaria a sostegno delle produzioni di qualità. Presente anche l'AIS- Associazione Italiana Sommelier con un'enoteca con oltre 250 etichette di più di 60 aziende produttrici di vini, dalla Daunia al Salento passando per la Murgia e la Valle d'Itria. I sommelier saranno a disposizione dei visitatori per raccontare aneddoti e peculiarità dei vini pugliesi.

fra.sorr.

