

La Community di
Puglia Expo
promuove il

2° OPEN DAY

DOMENICA 22 GENNAIO 2017
ore 18.00

LUNEDI 23 GENNAIO 2017
ore 10.30

Tenuta Moreno
Mesagne (Br)

INNOVAZIONE
inclusione
INTUIZIONE INGEGNO
identita' IMPEGNO
idee immaginazio
ne storie **cultura**
progetti passione
sapienza **ironia** CON
DIVISIONE tradizioni
occasioni gastronom
ia ricerca **bellezza**
formazione sostenib
ilita' attrazione
dinamismo compet
enze semplicita'
TRAMANDARE ENTUSIASMO
capacità **ORGANIZZAZIONE**
accoglienza

DOMENICA 22 GENNAIO 2017

ore 18.00

La Puglia che ci piace ...

Quella che verrà ...

**Nuove armonie e futuri orizzonti
tra Imprese, Istituzioni, Mercati e Consumatori**

Per raccontare e promuovere fuori e dentro la Puglia
dell'accoglienza turistica, della ristorazione, della produzione
e dell'ideazione artistica e culturale

L'esperienza di

Pierangelo Argentieri	<i>Presidente Federalberghi</i>
Marianna Cardone	<i>Presidente Le Donne del Vino</i>
Domingo Iudice	<i>Founder di Pescaria</i>
Gabriella Morelli	<i>Founder TEDx Lecce</i>
Giuseppe Savino	<i>Founder di VaZapp'</i>

Nuovi linguaggi, nuove professioni, aggiornate competenze
e nuove relazioni per una comunicazione efficace e contemporanea
da portare nel mondo...
per portare il mondo che gira in Puglia.

partecipano

Rocky Malatesta, Giacomo Mojoli,
Dario Stefano

modera

Marcello Favale

ore 21.00

Festa e Cena itinerante

con Andrea Sabatino & Vince Abbracciante,
tromba e fisarmonica



LUNEDI 23 GENNAIO

ore 10.30

**IL CIBO DEL FUTURO
E
LA RISTORAZIONE CHE VERRÀ**

Una riflessione sullo stato dell'arte
della gastronomia pugliese e nazionale

DAVIDE PAOLINI

presenta

Il crepuscolo degli chef

Gli Italiani e il Cibo tra Bolla Mediatica
e Crisi dei Consumi

con l'autore ne discutono

Antonello Magistà, Giacomo Mojoli, Francesco Zompi,
insieme a tanti professionisti della ristorazione e della comunicazione

moderano

Pierpaolo Lala e Giusy Santomanco

incontro aperto alle scuole alberghiere di Puglia
ed all'ITS Valle d'Itria

ore 13.00

Cibo e vino

Come rendere eccezionale la normalità:
una scommessa su come materie prime "semplici"
possono creare situazioni uniche, eccezionali

Cuochi, fornai, olivicoltori, vignaioli, casari e norcini,
insieme a giornalisti, blogger, degustatori professionisti,
opinion leader, amministratori, comunicatori,
per riflettere, non solo di cibo ma anche
di progetti e idee intorno al cibo.

Sono loro che guidano la promozione, la comunicazione, l'economia
e la rinascita di una regione amata e bellissima

Perché è importante muoverci insieme per andare in profondità
nella stessa direzione e promuovere le eccellenze in modo trasversale,
dando un'opportunità a chi ha voglia di fare,
con un percorso ed una rotta da seguire...



PUGLIA
EXPÒ

Idee in movimento
tra Gastronomia, Cultura,
Territorio e Sostenibilità

In collaborazione di:



Banca
Popolare
Pugliese



Mercatino
del
Gusto
MAGLIE
mercatinodelgusto.it