



ASSOCIAZIONE CUOCHI GARGANO E CAPITANATA



www.asscuochigarganocapitanata.it

e.mail: asscuochigargano@libero.it



Programma FIERA Gate&Gusto

28 Marzo 1 Aprile 2014 Manfredonia(FG)

Giorno 28 Ore 9.00 alle ore 12.00

Raduno dei partecipanti briefing stand Show Coking ScanzanoGrandiCucine

Saluto del Presidente dell'associazione Cuochi Gargano e Capitanata prof. Mario Falco

Ore 9.30 Inizio Lavori:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

Incontro con Aziende e Sponsor

Dalle Ore 13.00 alle 15.00:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

La Cucina Mediterranea

Chef Angino Giuseppe Ristorante Note di Gusto Foggia

La Pasta Fresca

Supporter: Morra Francesco-ScanzanoGrandiCucine

Dalle Ore 16.00 alle 18.00:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

Dolci Tradizionali del Territorio

Chiusura Lavori

Giorno 29 Ore 9.00 alle ore 12.00

Raduno dei partecipanti briefing stand Show Coking ScanzanoGrandiCucine

Presentazione programma del giorno

Ore 9.30 Inizio Lavori:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

Chef Guida Luigi

Dalle Ore 13.00 alle 15.00:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

Chef Sellan Mikri

La Pasta Fresca

Morra Francesco-ScanzanoGrandiCucine

Dalle Ore 16.00 alle 18.00:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

La Cucina Garganica

Chef Franchino Sticozzi Ristorante La Costa San Nicandro Garganico

Chiusura Lavori

Giorno 30 Ore 9.00 alle ore 12.00

Raduno dei partecipanti briefing stand Show Coking ScanzanoGrandiCucine

Presentazione programma del Giorno

Ore 9.30 Inizio Lavori:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

I Prodotti del Territorio Garganico

Delegazione San Nicandro Garganico

Dalle Ore 13.00 alle 15.00:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

Le Erbe Spontanee Virtù e Benefici

Dalle Ore 16.00 alle 18.00:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

Colori e Sapori della Cucina Terrazzana

secondo lo Chef Nicola Russo Ristorante al Primo Piano

Chiusura Lavori

Giorno 31 Ore 9.00 alle ore 12.00

Raduno dei partecipanti briefing stand Show Coking ScanzanoGrandiCucine

Presentazione programma del Giorno

Ore 9.30 Inizio Lavori:

Associazione cuochi Gargano e Capitanata

Istituto Alberghiero EINAUDI

L'Arte dell'Intaglio Chef Di Cosmo Pio Giovanni

Dalle Ore 13.00 alle 15.00:

Dimostrazione Pratica

Culinary team Gargano & Capitanata

Dalle Ore 16.00 alle 18.00:

La cucina Lagunare

I Custodi degli Antichi Sapori

Giorno 01 Ore 9.00

Raduno dei partecipanti briefing stand Show Coking ScanzanoGrandiCucine

Presentazione programma del Giorno

Ore 9.30 alle 17.00:

Istituto di Istruzione Superiore Einaudi-Grieco

Istituto I.R.F.I.P?

Ipssar Enrico Mattei ?

Convitto Nazionale Statale Ruggero Bonghi?

Chiusura Lavori

Consegna dei diplomi Conclusioni, brindisi e ringraziamenti a tutti gli intervenuti.