

MARTEDÌ 10 FEBBRAIO

Daunia / Gargano / Colline Canosine

MANI IN PASTA

Profumi di Puglia: i dolci della tradizione

Massaia: Maria Lanzolla – Masseria Chinunno

Esperto di Filiera: Lorenzo Cannito – Panificio Cannito

Orario inizio: 11,00 – Durata: 50 min

SCUOLA DI CUCINA

Incipit: Bruschetta con caciocavallo podolico e prosciutto di Faeto

Cavatelli di Semola di Grano Duro, Sgombro del Gargano, Salsa al Prezzemolo, Timo, Limone Femminiello IGP e Cacio dei Poveri

Maritati al Ragù 12 ore dei Monti Dauni con Maialino Nero e Manzo Podolico, Passata di Pomodori del Gargano

Chef: Rocco Levante – Cala San Giovanni

Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 1° 12,00 – 2° ore 13,00 – Durata: 50 min

MANI IN PASTA

La Cultura casearia: Il mastro Casaro con la Magia della pasta filata

Mastro Casaro: Mario Lanzolla – Masseria Chinunno

Esperti di Filiera: Consorzio Mozzarella di Goia del Colle DOP

Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 14,30 – Durata: 50 min

La buona pasta fresca in Puglia – Gli Strascinati di grano arso delle colline canosine a cura di Comune di Canosa di Puglia (Bat)

Esperto di filiera: Jallow Alaije - Casa 28

Orario inizio: 15,30 – Durata: 50 min

MERCOLEDÌ 11 FEBBRAIO

Terra di Bari e Alta Murgia

MANI IN PASTA

I prodotti da forno in Puglia – La focaccia a libro

a cura di Comune di Sammichele di Bari (Ba)

Esperto Filiera: Marilena Pastore – Presidio SlowFood Sammichele di Bari

Orario inizio: 11,00 – Durata: 50 min

SCUOLA DI CUCINA

Incipit: Oliva Dolce di Bitetto a cura di Comitato promotore DOP - Bitetto

Crostino di Pane di Triggiano con Rape Stufate e Peperoncino

Brasciolette di Trippa alla Barese con Carote di Polignano a Mare,

Sponsali, Sedano e con Gran Scarpetta con pane della Murgia Laertina

Zampina arrosto di Sammichele di Bari, Lenticchie IGP di Altamura e Lampascione Fritto

Chef: Rocco Levante – Cala San Giovanni

Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 1° 12,00 – 2° ore 13,00 – Durata: 50 min

MANI IN PASTA

La Cultura casearia: il mastro Casaro con la Magia della pasta filata

Mastro Casaro: Mario Lanzolla - Masseria Chinunno

Esperti di Filiera: Mozzarella di Gioia del Colle Consortium

Orario inizio: 14,30 – Durata: 50 min

MANI IN PASTA

Profumi di Puglia: i dolci della tradizione

Massaia: Mario Lanzolla - Masseria Chinunno

to di Filiera: Lorenzo Cannito - Panificio Cannito

Orario inizio: 15,30 – Durata: 50 min

GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO

Grande Salento e Valle d'Itria

MANI IN PASTA

La buona pasta fresca salentina a cura del Comune di Corsi (Le)

Esperti di Filiera: Associazione "Le Salentine Fimmine Sverte"

Luigi Marrocco – Pastificio artigianale Marrocco

Orario inizio: 11,00 – Durata: 50 min

SCUOLA DI CUCINA

Incipit: Puccetta Leccese, Papparina, Pomodori "Pennula" e stracciatella

Bombette di Martina Franca, Pomodori, Capperi, Aglio, Olio e Peperoncini

Capunti di Farina di Carrube, Ricotta di Capra Ionica e Scorza di Limone Bio

Chef: Rocco Levante – Cala San Giovanni

Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 1° 12,00 – 2° ore 13,00 – Durata: 50 min

MANI IN PASTA

La Cultura casearia: il mastro Casaro con la Magia della pasta filata

Mastro Casaro: Mario Lanzolla – Masseria Chinunno

Esperti di Filiera: Consorzio Mozzarella di Goia del Colle DOP

Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 14,30 – Durata: 50 min

La buona pasta fresca salentina a cura di Comune di Corsi (Le)

Esperti di Filiera: Giovanna Pasca – Associazione "Le Salentine Fimmine Sverte"

Luigi Marrocco – Pastificio artigianale Marrocco

Orario inizio: 15,30 – Durata: 50 min

Scuola di cucina ... in abbinamento con

Antica Enotria Az. Agr. Di Tucci Raffaele - Cerignola

Bincardi Cantine e Vigne Daune - Cerignola

Centovignali - Sammichele di Bari

Cantina dei Fragni - Sammichele di Bari

Altevie winery - Alberobello

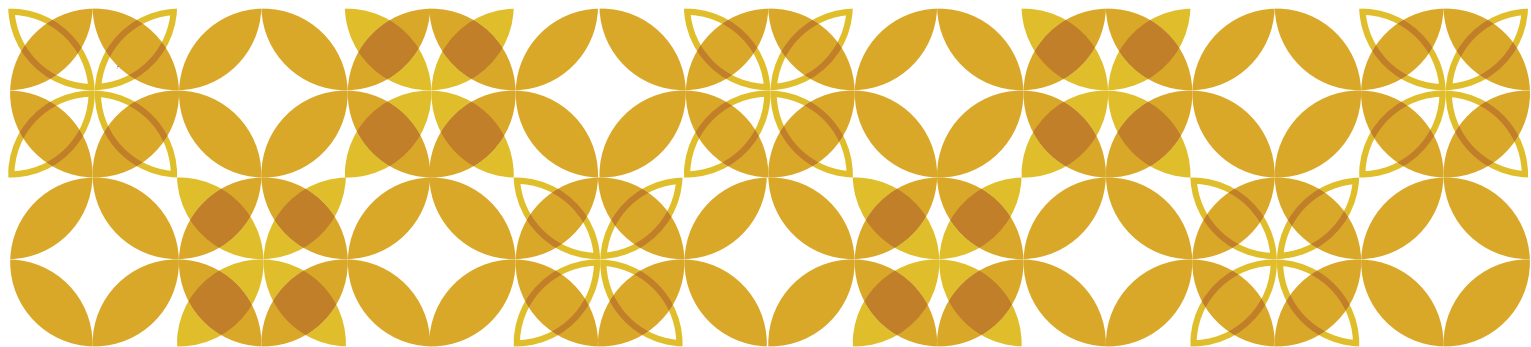
Cantine D'Alessandro - Conversano

Terre Carsiche - Castellana Grotte

Cantina San Donaci - Brindisi

Con la collaborazione di





PUGLIA

FOR FOODIES

PROGRAMMA BIT 2026



Le ricette raccontano il territorio: l'esperienza enogastronomica in Puglia



Intervento finanziato con risorse del Fondo di rotazione POC 2021-2027