

| |
|-------------------------------|
| Home |
| Eventi |
| Info |
| Io & dintorni... |
| Emozione d'Autore – lo studio |
| Il blog |
| Ho realizzato... |
| Contatti |
| Coccole golose |
| Tutto quanto fa news |
| Tutto in un clic |
| Pensieri e.... parole |
| Passione radio |
| Winemotion |

BARCOLANA 2017: a ritmo di pizzica tornano a Trieste i sapori, i profumi ed i colori di Puglia

— 2 OTTOBRE 2017 DI IL BLOG DI EMOZIONE D'AUTORE



di Eva Trinca

Rive di Trieste – Bacino San Giusto – dal 4 all'8 ottobre

In occasione della 49ª edizione della Barcolana, dopo il grande successo dell'anno scorso, ritorna a Trieste PIAZZA PUGLIA. Dal 4 all'8 ottobre infatti la Puglia con i suoi profumi, i suoi sapori, i suoi suoni e le sue tradizioni tornerà a Trieste ad incantare le centinaia di migliaia di appassionati dell'evento di mare più importante d'Europa attraverso cinque giorni di Show Cooking e degustazioni continue proposti da noti chef come Alessandro Circiello, volto noto di Rai 1, e Luca MARCHINI, Chef stellato Presidente dell'Associazione JRE Jeunes Restaurateurs (Associazione Giovani Ristoratori d'Europa).

Ma PIAZZA PUGLIA – dove a fare da padrone di casa ci sarà l'Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia Leonardo Di Gioia – non sarà solo un punto di incontro per gli amanti di enogastronomia e pizzica: infatti molte saranno le tematiche affrontate durante le giornate a partire dall'incontro tra gli Assessori regionali all'Agricoltura provenienti dalle 20 Regioni d'Italia per passare alla presentazione del "Festival delle Diomedee – Gustare il Mediterraneo" dove per l'occasione interverranno il Sindaco e l'Amministrazione Comunale delle Isole Tremiti; dal tema della cucina basata sulla sana alimentazione magistralmente curato dallo Chef Alessandro Circiello in un incontro con le istituzioni del Triveneto si passa a quello degli agrumi a cura del Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano e del Limone Femminello del Gargano, agrumi questi che con Trieste hanno un legame particolare. Infatti l'antica tradizione garganica dell'esportazione dei prodotti agricoli via mare a vela, proprio verso il porto di Trieste già porto dell'Impero Austroungarico, ha dato nel passato la possibilità al Gargano, grazie a generazioni di Rodiani che per decenni hanno praticato l'arte della marineria, di esportare per lungo tempo i frutti della propria agricoltura; e questa pratica è stata rievocata proprio in occasione di una Barcolana di qualche anno fa con la Veleggiata degli Agrumi, un evento fortemente voluto da Alfredo Ricucci, presidente del Consorzio di Tutela, per ricordare la tradizione di famiglia.

Partner Ufficiali di PIAZZA PUGLIA – ALIMENTARSI DI PUGLIA sono la Regione Puglia con il Dipartimento Agricoltura Rurale e Ambiente e l'Agenzia "Puglia Promozione", Isole Tremiti, Contratto di Rete ALIMENTARSI DI PUGLIA, Associazione JRE Jeunes Restaurateurs (Associazione Giovani Ristoratori d'Europa), Consorzio di Tutela dell'Arancia Garganica e del Limone Femminello, Istituto ENAIP Trieste e Puglia Club Trieste.

Fittissimo il programma degli appuntamenti di PIAZZA PUGLIA (in rosso i due eventi principali di Barcolana 49).

4 OTTOBRE

Ore 10:00 – 22:00 Degustazioni dirette al pubblico in postazione "PREMIUM" di PIAZZA PUGLIA

Ore 10:30 *Esibizione inaugurale di Barcolana 49 con il passaggio della Pattuglia Acrobatica delle FRECCE TRICOLORI*

Ore 11:00 Accoglienza degli equipaggi della Puglia in arrivo nel Bacino San Giusto – rive di Trieste



Ore 11:00 Degustazioni di prodotti enogastronomici tipici della Puglia

Ore 13:00/15:00 Show Cooking a cura degli Chef Pietro Del Gaudio, Giuseppe Scarlato, Francesco Villani

Ore 15:00 PIAZZA PUGLIA ospita la Giunta Comunale di Trieste con lo Show Cooking del maestro chef Graziano Manzatto che dal 1998 ha iniziato la collaborazione con diversi istituti professionali sia statali che regionali e che dal 2014 è Presidente onorario dei cuochi del Veneto.

Ore 17:00 L'agroalimentare pugliese in mostra: degustazioni e presentazioni delle Eccellenze

Ore 19:00 L'Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia Leonardo di Gioia saluta i visitatori della Barcolana presso lo stand PIAZZA PUGLIA

Ore 19:30 PIAZZA ITALIA ospita i pugliesi del mondo con l'Associazione Puglia Club di Trieste a ritmo di pizzica con degustazioni di prodotti tipici e Show cooking a cura degli Chef Pietro Del Gaudio, Giuseppe Scarlato, Francesco Villani

5 OTTOBRE

Ore 09:00 – 22:00 Degustazioni dirette al pubblico in postazione "PREMIUM" di PIAZZA PUGLIA

Ore 11:00 Accoglienza degli equipaggi in arrivo nel Bacino San Giusto – rive di Trieste

Ore 11:00 Degustazioni dei prodotti enogastronomici tipici della Puglia: "GLI AGRUMI" a cura del Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano e del Limone Femminello del Gargano



Ore 13:00 Show Cooking: Risotto "Viaggio al Sud" a cura dello Chef Stellato MARCHINI, Presidente dell'Associazione JRE Jeunes Restaurateurs (Associazione Giovani Ristoratori d'Europa)

Ore 17:00 L'agroalimentare pugliese in mostra: degustazioni e presentazioni delle Eccellenze

Ore 19:00 L'Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, Leonardo di Gioia accoglie i 20 Pari delle 20 Regioni d'Italia

Ore 19:30 Show Cooking: "Crema pasticceria all'olio di oliva extravergine, lampascioni, ricotta ai capperi" a cura dello Chef Stellato Luca MARCHINI

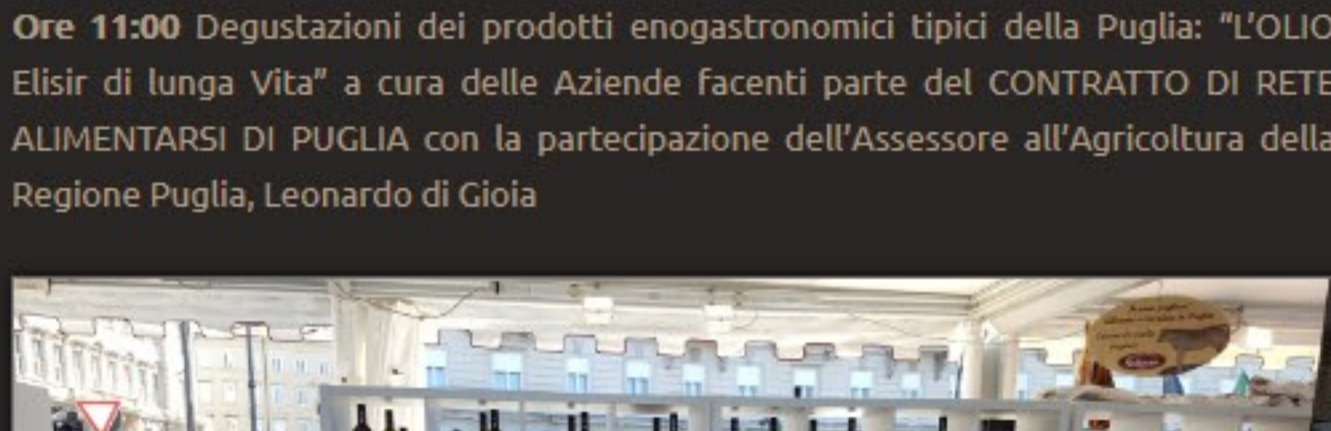
Ore 20:00 serata a ritmo di pizzica

6 OTTOBRE

Ore 09:00 – 24:00 Degustazioni dirette al pubblico in postazione "PREMIUM" di PIAZZA PUGLIA

Ore 11:00 Accoglienza degli equipaggi in arrivo nel Bacino San Giusto – rive di Trieste

Ore 11:00 Degustazioni dei prodotti enogastronomici tipici della Puglia: "L'OLIO Elisir di lunga Vita" a cura delle Aziende facenti parte del CONTRATTO DI RETE ALIMENTARSI DI PUGLIA con la partecipazione dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, Leonardo di Gioia



Ore 13:00 Evento Special "Operator" – Incontro con le Istituzioni del Triveneto con lo Chef Alessandro Circiello. Esperto di cucina basata sulla sana alimentazione, da molti anni è impegnato in iniziative e campagne volte ad affermare il valore della salute a tavola. Opinion leader ed esperto di alimentazione "il futuro della cucina sarà sulle strategie nutrizionali funzionali ai promotori del cibo nel corpo umano" è portavoce della figura del cuoco come promotore di salute. Volto noto dei programmi Rai, cura una rubrica all'interno del programma "Buongiorno Benessere" il sabato su Rai 1.

Ore 17:00 L'agroalimentare pugliese in mostra: degustazioni e presentazioni delle Eccellenze

Ore 19:00 "L'aperitivo Special" l'agroalimentare pugliese entra nel bar ed in barca

Ore 20:30 Evento Special "Operator" – incontro con gli operatori della ristorazione del Triveneto, in PIAZZA PUGLIA, a cura dello Chef Alessandro Circiello

Ore 22:00 serata a ritmo di pizzica

7 OTTOBRE

Ore 09:00 – 24:00 Degustazioni dirette al pubblico in postazione "PREMIUM" di PIAZZA PUGLIA

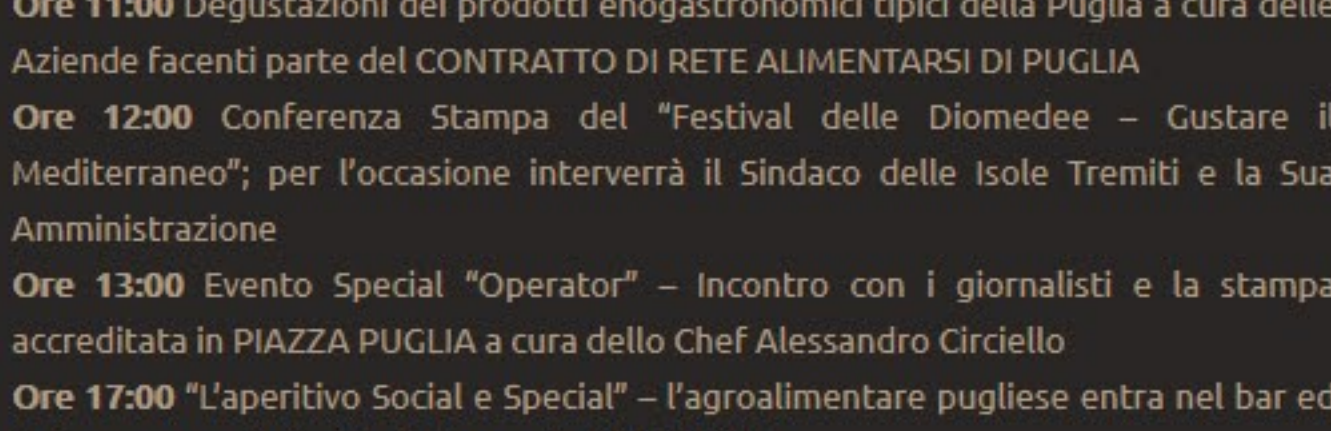
Ore 11:00 Accoglienza degli equipaggi provenienti da tutto il mondo in arrivo nel Bacino San Giusto – rive di Trieste

Ore 11:00 Degustazioni dei prodotti enogastronomici tipici della Puglia a cura delle Aziende facenti parte del CONTRATTO DI RETE ALIMENTARSI DI PUGLIA

Ore 12:00 Conferenza Stampa del "Festival delle Diomedee – Gustare il Mediterraneo"; per l'occasione interverrà il Sindaco delle Isole Tremiti e la Sua Amministrazione

Ore 13:00 Evento Special "Operator" – Incontro con i giornalisti e la stampa accreditata in PIAZZA PUGLIA a cura dello Chef Alessandro Circiello

Ore 17:00 "L'aperitivo Social e Special" – l'agroalimentare pugliese entra nel bar ed in barca a cura dello Chef Alessandro CIRCIELLO



Ore 18:00 In occasione della festa di San Francesco Caracciolo, Patrono dei Cuochi, PIAZZA PUGLIA ospita – sotto la direzione dello Chef Daniele Valmarin, proprietario del ristorante Hostaria Ai 3 Magnoni a Trieste – l'Associazione Cuochi Trieste presieduta dallo Chef Luca Gioiello, per presentare l'ormai abituale incontro con i cittadini, i turisti e con i partecipanti alla Barcolana dove sarà possibile degustare un piatto tipico del territorio che per quest'anno sposerà i sapori straordinari degli oli di Puglia.

Ore 19:00 L'agroalimentare pugliese in mostra: degustazioni e presentazioni delle Eccellenze

Ore 20:30 Evento Special "Operator" - Incontro con gli operatori della ristorazione del Triveneto in PIAZZA PUGLIA, a cura degli Chef Pietro Del Gaudio, Giuseppe Scarlato, Francesco Villani

Ore 21:00 Gli equipaggi in gara partecipano al concorso "indovina il vitigno e vinci la bottiglia".

8 OTTOBRE

Ore 09:00 – 20:00 Degustazioni dirette al pubblico in postazione "PREMIUM" di PIAZZA PUGLIA

Ore 10:30 *partenza della 49ª edizione della Barcolana*

Ore 11:30 Degustazioni dei prodotti enogastronomici tipici della Puglia

Ore 13:00/15:00 Show Cooking a cura degli Chef Pietro Del Gaudio, Giuseppe Scarlato, Francesco Villani

Ore 17:00 L'agroalimentare pugliese in mostra: degustazioni e presentazioni delle Eccellenze

Ore 20:00 chiusura della manifestazione