

# Università di Foggia

Workshop

## L'arte del riciclo alimentare:

## la polenta frita, esempio di tradizione e sostenibilità

4 giugno 2019

Palazzo Dogana - piazza XX Settembre, Foggia  
Agli studenti universitari partecipanti saranno riconosciuti CFU

Ore 18.00 – Registrazione partecipanti

Ore 18.15 – Saluti istituzionali

Ore 18.30 – Produzioni e Consumi Sostenibili

Prof.ssa Vittoria Pilone - *coordinatrice del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e delegata rettorale alla Sostenibilità Ambientale e Responsabilità Sociale - Università di Foggia*

Ore 18.45 - Il punto di vista di Slow Food: la tutela della biodiversità in armonia con ambiente e tradizioni territoriali

Gianpaolo Priore - *Slow Food Puglia*

Ore 19.00 - “Voci”, racconti e canti: lo storytelling dello scaglio nella tradizione foggiana

Giustina Ruggiero e Michele Dell’Anno - *Associazione Cultura e Ambiente*

Ore 19.15 - Il mais Agostinello: custode di un’antica biodiversità

Prof. Antonio De Cristofaro - *docente di Entomologia - Università degli Studi del Molise*

Leonardo Petrucelli - *agronomo e produttore - Zilletta di Brancia*

Ore 19.30 - Esperienze e racconti di una tradizione familiare

Gaetano Paoletti - *tecnologo, gastronomo e produttore - Friggitoria in Centro*

Ore 19.45 - L’innovazione birraria nella tradizione granaria

Dott. Michele Solimando - *agronomo, mastro birraio - REBEERS*

Ore 20.00 - Pedalando verso il futuro: “Velò” corriere urbano ecosostenibile

Fulvio Guerra - *Startup Velò*

Moderano:

Gaetano Paoletti, Michele Dell’Anno, Giustina Ruggiero

Ore 20.30 - “Scaglio live”

Mostra Fotografica a cura di Giuliana Massaro - Fotografa

Preparazione e degustazione di “scaglio” di semola di mais Agostinello dell’azienda Zilletta di Brancia accompagnati da birra artigianale “Bianca madeleine Gargano edition” - REBEERS

Con il patrocinio di:



Media Partner



Con la collaborazione di



PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



CON IL CONTRIBUTO DI

