



Granoro@Eataly: la passione per l'eccellenza



da Agricoltura Biologica italiana

23 · 24 · 25
giugno 2017



da grano di filiera 100% Puglia



1967-2017



Granoro@Eataly: la passione per l'eccellenza

VENERDI 23 GIUGNO / ORE 09.30

Workshop "Pasta CuoreMio: la salute vien mangiando"

Moderatore **Cenzio Di Zanni**

Cristiano Carriero

Storyteller

Presentazione del progetto "Storytelling CuoreMio"

Marina Mastromauro

Amministratore Delegato GRANORO S.r.l.

Il Progetto "CuoreMio BioGranoro: la pasta che ama il tuo cuore"

Valentina Casieri

Istituto di Scienze della vita - Scuola Superiore Sant'Anna

Nuovi alimenti cardioprotettivi: la pasta "CuoreMio Bio"

Carmela Cosola

Biologa PhD, Assegnista di ricerca, Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi (DETO) Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Gli effetti sulla salute dei beta-glucani: i risultati dello studio CuoreMio

Marco Ciccone

Professore Associato di Cardiologia, Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi (DETO) Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Beta-glucani e funzione endoteliale: una cucina integrale aiuta il buon funzionamento del cuore e delle arterie

Maria De Angelis

Professore Associato Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DI.S.S.P.A.) Sez. Microbiologia Alimentare - Università degli Studi di Bari Aldo Moro

La risposta del microbiota intestinale alla dieta iposodica

13.30 - 14.30

Aperitivo presso la Terrazza di Eataly con degustazione di piatti preparati con prodotti Granoro



SABATO 24 GIUGNO / DOMENICA 25 GIUGNO: 11.30 - 13.30 Degustazione di primi piatti preparati con prodotti Granoro



1967-2017

Granoro@Eataly: la passione per l'eccellenza

VENERDI 23 GIUGNO / ORE 15.00
Workshop **"Dedicato alla Puglia"**

Firma del Piano Triennale dell'Accordo di filiera "Granoro Dedicato" che da cinque anni porta in tavola la prima pasta certificata 100% Puglia. Il bilancio, le prospettive, le garanzie per i consumatori.

Moderatore **Cenzio Di Zanni**

Cristiano Carriero

Storyteller

Presentazione Progetto "Storytelling Dedicato"

Marina Mastromauro

Amministratore Delegato GRANORO S.r.l.

Perché investire nella e sulla Puglia premia: le ragioni di una sfida industriale

Michele Nargiso

Direttore Cooperativa Fra' Coltivatori di Apricena (Fg)

Seminare qualità, raccogliere futuro. Il Tavoliere come nuovo "Granaio d'Italia"?

Nicola De Vita

Molino De Vita di Casalvecchio di Puglia (Fg)

Il molino nella filiera agricola pugliese

Dario Stefano

Senatore della Repubblica

Ripensare la filiera cerealicola nel segno della identità, lo schema per vincere la partita della globalizzazione

Peppe Zullo

cuoco del "ristorante Peppe Zullo"

...dalle parole ai "fatti": il cuoco-contadino interpreta "Granoro Dedicato"

Degustazione di una ricetta mediterranea del cuoco che ha "restituito alla sua terra l'orgoglio che merita" (C. Petrin)



Dedicato

da grano di filiera 100% Puglia

Al termine, aperitivo presso la Terrazza di Eataly con degustazione di piatti preparati con prodotti Granoro

SABATO 24 GIUGNO / DOMENICA 25 GIUGNO: 11.30 - 13.30 Degustazione di primi piatti preparati con prodotti Granoro