



**Comunicato Stampa**  
**con preghiera di diffusione**

**Evento fieristico**  
**Vieste --- dal 17 al 21/07/2008 Lungomare Europa – (parcheggio pubblico)**  
**"Fiera del Gusto e del Turismo Enogastronomico"**

Tra Paesaggi incantevoli, spiagge, monti e valli e, nel Territorio a maggior densità di strutture Turistico Ricettive e della ristorazione, in rispetto alle altre Province della Puglia, nasce la Prima Fiera del Gusto e del turismo Enogastronomico.

La manifestazione è organizzata dalla scrivente, con la collaborazione dell'Assessore al Turismo di Vieste dott. Nicola Rosiello, dall'intera Amministrazione di Vieste e con il patrocinio: della Regione Puglia, della Provincia di Foggia e del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La manifestazione vedrà la partecipazione di: Istituzioni, Enti Locali, Associazioni di categoria, Sistemi Turistici locali, Comunità Montane, Università, Banche, Agriturismi, Bed & Breakfast, Hotels, Ristoranti, Villaggi Turistici, - Aziende produttrici di prodotti enogastronomici tipici di nicchia. Nell'ambito della manifestazione ci saranno: percorsi Enogastronomici e degustazioni, Show culinari con Chef di fama Internazionale, eventi Interculturali con altre Regioni d'Italia.

L'organizzazione e l'Amministrazione Comunale, con questa imponente manifestazione, intendono offrire un'ottima opportunità a tutto il Gargano ed a tutta la capitanata per promuoversi e per proporre un'offerta turistica diversificata ed utile alla destagionalizzazione della vacanza.

Non solo mare e natura. Il Gargano è anche terra di sapori e di tradizioni.

La Capitanata è una terra con un'offerta turistica unica e assoluta! Ci sono i Monti Dauni Settentrionali e Meridionali con le loro peculiarità enogastronomiche, architettoniche ed archeologiche, senza trascurare il paesaggio, INCANTEVOLE!

La Piana produce delle colture agricole squisite, uniche ed esportate in tutto il mondo.

Il Gargano è una terra ricca di fede, ricca di pesca e di prelibatezze enogastronomiche; le coste sono una scoperta continua e fruibili per viverle instancabilmente.

Tutta la Capitanata offre una tradizione ed una cultura che sin dai nostri avi si è distinta anche per la capacità di ospitare.



## PROGRAMMA COMPLESSIVO DELLA MANIFESTAZIONE

### **Giorno 17/07/2008**

**Ore 17:00** Apertura degli Stand al Pubblico

**Ore 17:30** Inaugurazione ufficiale della Manifestazione alla presenza di Autorità Istituzionali e Religiose

**Ore 17:30** **Area Eventi**, esibizione della Federazione Italiana Cuochi a cura del Presidente Primiano Parigino, dal tema: *“L’INTAGLIO VEGETALE – LA SCENOGRAFIA A TAVOLA”*

**Ore 18:15** **Sala Convegni**, CONVEGNO dal titolo: *“IL TURISMO ENOGASTRONOMICO”* Opportunità in prospettiva –  
Modera: Massimo Levantaci *Giornalista della Gazzetta del Mezzogiorno.*

Interverranno:

- ☞ Sindaco di Vieste Dott.ssa Ersilia Nobile
- ☞ Presidente della Provincia di Foggia On. Antonio Pepe,
- ☞ Assessore al Turismo Dott. Nicola Rosiello
- ☞ Assessore alla Formazione Professionale Vice Sindaco Saverio Principe
- ☞ Assessore alle attività produttive Dott. Raffaele Zaffarano
- ☞ Assessore al Turismo della Provincia di Foggia Dott. Nicola Vascello
- ☞ Assessore all’Agricoltura della Provincia di Foggia Dott. Savino Santarella
- ☞ Presidente della Comunità Montana del Gargano
- ☞ Presidente della Comunità Montana dei Monti Dauni Settentrionali
- ☞ General Manager della Solutiongroups, organizzatrice della Fiera Daniele Circiello
- ☞ Maestro Chef Alessandro Circiello Membro del direttivo nazionale di Euro-Toques Italia, Comunità Europea dei Cuochi (collaboratore per Rai 2 nel programma mattina in famiglia e mezzogiorno in famiglia)



**Ore 18:30 Area Eventi**, La Provincia di Foggia, presenta le Sue ricette *TIPICHE*, a cura dei Maestri Chef, Angelo Trilussa ed Ercole Santarella; gli Chef nella fase di preparazione delle ricette, spiegheranno ai microfoni, tutto il procedimento. *Seguiranno le degustazioni dei piatti preparati.*  
**Ore 23:30** Chiusura degli Stand

### Giorno 18/07/2008

**Ore 17:00** Apertura degli Stand al Pubblico

**Ore 18:00 Area Eventi**, Inizio Corso di Alta Cucina, GRATUITO, rivolto agli Operatori Turistici e della Ristorazione, il corso sarà svolto dal noto **Maestro Chef ALESSANDRO CIRCIELLO** (ospite su Rai 2, il sabato, nel programma di Tiberio Timperi) in collaborazione con il Presidente della Federazione Italiana Cuochi, della Provincia di Foggia, **Maestro Chef PRIMIANO PARIGINO** ed il Presidente Onorario della F.I.C. Regionale, Maestro Chef Pietro Martinelli;

*Seguiranno le degustazioni dei piatti preparati.*

**Ore 23:30** Chiusura degli stand

### Giorno 19/07/2008

**Ore 17:00** Apertura degli Stand al Pubblico

**Ore 18:00** Degustazioni di tipicità presso lo Stand della Federazione Italiana Cuochi

**Ore 18:30 Area Eventi**, La Provincia di Foggia, presenta le Sue ricette *TIPICHE*, a cura dei Maestri Chef, Angelo Trilussa ed Ercole Santarella; gli Chef nella fase di preparazione delle ricette, spiegheranno ai microfoni, tutto il procedimento.

*Seguiranno le degustazioni dei piatti preparati.*

**Ore 23:30** Chiusura degli Stand

### Giorno 20/07/2008

**Ore 17:00** Apertura degli Stand al Pubblico

**Ore 17:30 Sala Convegni**, Il Presidente Provinciale della F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) incontra i delegati della Provincia di Foggia.

**Ore 18:30 Area Eventi**, Preparazione delle prelibatezze Enogastronomiche, del Gargano, dell'Appennino e della Daunia; organizzato dal Presidente della Federazione Italiana Cuochi della Provincia di Foggia: Maestro Chef PRIMIANO PARIGINO, dal Presidente Onorario della F.I.C. Regionale, Maestro Chef Pietro Martinelli e da tutti i delegati intervenuti. *Seguiranno le degustazioni dei piatti preparati*



**Ore 20:30 Area Eventi**, La Provincia di Foggia, presenta le Sue ricette *TIPICHE*, a cura dei Maestri Chef, Angelo Trilussa ed Ercole Santarella; gli Chef nella fase di preparazione delle ricette, spiegheranno ai microfoni, tutto il procedimento. *Seguiranno le degustazioni dei piatti preparati.*  
Ore 23:30 Chiusura degli Stand.

### **Giorno 21/07/2008**

Ore 17:00 Apertura degli Stand al Pubblico

Ore 17:30 **Progetto Sirio: dall'Università al Lavoro**

Azioni di orientamento integrate per la ricerca  
di nuovi profili professionali e l'inserimento lavorativo

Presentazione: "IL FUTURO DELLE PROFESSIONI DI INGEGNERE ED  
ARCHITETTO NEL NUOVO PANORAMA ECONOMICO ED INDUSTRIALE"

**Moderatore interventi: Sergio De Nicola – Giornalista RAI**

**Coordinatrice lavori: Ing. Elisabetta Aloia**

Ore 18:30 - Workshop: "MODELLI DI ORIENTAMENTO E INNOVAZIONE"

**Ore 18:00** Degustazioni di tipicità presso lo Stand della Federazione Italiana Cuochi

**Ore 18:30 Area Eventi**, Preparazione delle prelibatezze Enogastronomiche, del Gargano, dell'Appennino e della Daunia; organizzato dal Presidente della Federazione Italiana Cuochi della Provincia di Foggia: Maestro Chef PRIMIANO PARIGINO, dal Presidente Onorario della F.I.C. Regionale, Maestro Chef Pietro Martinelli.

**Ore 20:30 Area Eventi**, La Provincia di Foggia, presenta le Sue ricette *TIPICHE*, a cura dei Maestri Chef, Angelo Trilussa ed Ercole Santarella; gli Chef nella fase di preparazione delle ricette, spiegheranno ai microfoni, tutto il procedimento. *Seguiranno le degustazioni dei piatti preparati.*

**Ore 23:00** Chiusura degli Stand e dell'intera Manifestazione.

Foggia 12/07/2008

SOLUTION SERVICE