



Programma

SHOW COOKING & TASTING AREA



Bologna Fiere
23 | 25 febbraio 2025

Padiglione 18
Stand D14 - E17



Partner



DOMENICA 23 FEBBRAIO

- ore 12.00 – 13.00 **TALK SHOW**
Evento a cura di **ANABIO-CIA**
"Il progetto di ANABIO: formazione, consulenza e attività 2024/2025"
Interviene Giuseppe De Noia | Presidente Associazione ANABIO-Cia
- ore 13.30 – 14.30 **DEGUSTAZIONE**
Il Giardino delle Luppole | Emilia Romagna
"Il sorprendente Luppolo in Cucina"
Chef Paola Di Giambattista - Nutritional Cooking Consultant
esperta in Nutraceutica
- ore 15.00 – 16.00 **SHOW COOKING**
Parano BIO | LAZIO
"Gemme di nocciola: scopriamo come creare deliziosi dolci alle nocciole"
- ore 16.30 – 17.30 **DEGUSTAZIONE**
Cascina Coppa Vini | PIEMONTE
"Cascina Coppa test"

LUNEDÌ 24 FEBBRAIO

- ore 12.00 – 13.00 **TALK SHOW**
Evento a cura di **ANABIO-CIA**
"Il piano sementiero nazionale biologico: nuovi scenari e opportunità"
Interviene Giuseppe De Noia | Presidente Associazione ANABIO-Cia
- ore 13.30 – 14.30 **DEGUSTAZIONE**
Il Giardino delle Luppole | Emilia Romagna
"Il sorprendente Luppolo in Cucina"
Chef Paola Di Giambattista - Nutritional Cooking Consultant
esperta in Nutraceutica
- ore 15.00 – 16.00 **DEGUSTAZIONE**
Oleificio Cooperativo Contado | PUGLIA
"Bruschetta con olio extravergine bio e tostatura di mandorle"

MARTEDÌ 25 FEBBRAIO

- ore 10.30 – 11.30 **TALK SHOW**
Evento a cura di **ANABIO-CIA** e **IBMA Italia**
"Le nuove sfide del biocontrollo: esperienze a confronto"
Interviene
Giuseppe De Noia | Presidente Associazione ANABIO-Cia
Giacomo De Maio | Presidente IBMA Italia
- ore 12.00 – 13.00 **SHOW COOKING**
Società Agricola Calemma S.S. | PUGLIA
"Puglia Concept: tra sapori e colori"
- ore 13.30 – 14.30 **DEGUSTAZIONE**
Podere 109 Società Agricola Biologica | TOSCANA
"Olio e vino dal gusto toscano"
- ore 15.00 – 16.00 **DEGUSTAZIONE**
Terra Maiorum | PUGLIA
"La Puglia in un assaggio"