Chieti. CONFCOMMERCIO ORGANIZZA LA PRIMA EDIZIONE DELLA FIERA “ZERO GLUTINE – EXPO DEL SENZA GLUTINE”

PRESSO i PADIGLIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI CHIETI SCALO DA VENERDÌ 5 A DOMENICA 7 SETTEMBRE 2014

Trenta stand ZERO GLUTINE con espositori provenienti da ogni parte d’Italia, dodici show cooking , per un totale di 24 ore di cucina senza glutine, laboratori di pasta fresca , 10 h corsi di cucina senza glutine , 3 convegni in materia di celiachia organizzati in collaborazione con l’Associazione Italiana Celiachi, undici concerti ad allietare le serate , gli CHEF stellati Giuseppe Tinari, Nicola Fossaceca, il M. Pasticcere Fabrizio Camplone, lo Chef Marco Scaglione e Marcello Ferrarini e l’ospite d’onore, punta di diamante della manifestazione, lo CHEF RUBIO , del noto programma televisivo “UNTI E BISUNTI”

Sono previste inoltre tre visite guidate su e giù per la millenaria città di Chieti.

Questi sono i numeri del primo Expo del Senza Glutine del Centro Sud Italia che ha l’ambizione di miscelare, sapientemente, i dibattiti in chiave medico psicologica sulla celiachia , la valorizzazione delle bellezze della città di Chieti e gli intrattenimenti musicali serali dedicati ai giovani.

Il programma dell’Expo Zero Glutine , organizzato da Confcommercio Chieti, in collaborazione con l’AIC Abruzzo , su idea di Gianmarco Pescara, coordinatore provinciale dei giovani imprenditori, il patrocinio e il contributo della CCIAA di Chieti, del Comune di Chieti e della Banca dell’Adriatico è stato stilato tenendo conto delle centinaia di richieste di partecipazioni giunte da tutta Italia da consumatori di prodotti gluten free ma anche di appassionati di cucina in genere.

L’Expo è stato promosso nel Centro Sud Italia con l’affissione di 1000 manifesti .

L’apporto di Confcommercio Chieti alla fiera “Abbiamo pensato come Confcommercio – spiega la Presidente Marisa Tiberio – di avere gli strumenti per alleggerire il disagio provocato da questa malattia avendo tra i nostri soci alberghi, ristoranti, bar, forni, pizzerie, pasticcerie, distributori automatici e gelaterie, sensibilizzando gli imprenditori ad una maggiore cultura di impresa e per affrontare il problema della manipolazione alimentare proponendo menu senza glutine.
Durante la fiera affronteremo però anche il problema sotto il profilo medico scientifico: ci sarà una commissione di esperti che ci aiuterà a capire come tutti dovremmo imparare a mangiare senza glutine per evitare l’insorgere di questa malattia sempre più diffusa.

PROGRAMMA

Il programma prevede tour guidati della città, 3 convegni, 12 Show Cooking per un totale di 24h di cucina, 10h di corsi di cucina, avvicinamento alla Celiachia, oltre 20 aziende partecipanti da tutta Italia al marketplace Zero Glutine, 11 concerti ad allietare le nostre serate e chiaramente l’ospite d’onore, lo CHEF RUBIO oltre ai nostri stellati Giuseppe Tinari, Nicola Fossaceca, il M. Pasticcere Fabrizio Camplone, lo Chef Marco Scaglione e Marcello Ferrarini.

▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△

☞Di mattina gli ampi spazi di “ Zero Glutine” fungeranno da piattaforma per intraprendere insieme dei percorsi guidati su e giù per la millenaria città di Chieti curati dalla dott.ssa Concetta de Sanctis:

Primo Itinerario: “Le nove porte di accesso alla città”. Partendo dall’unica porta di accesso alla città rimasta integra, una visita guidata che attraversa e tocca tutti i quartieri più importanti e storici con uno sguardo “en passant” alla Teate Romana. Partenza da Porta Pescara;

Secondo itinerario: Da Villa Frigerj alla Torre di Toppi. Attraversando Chieti si incontrano case palazziate, Chiese, piazze, larghetti, Templi che raccontano l'evoluzione di una antica città. Partenza dal Museo Archeologico di Villa Frigerj. (Con visita al Museo da prenotare).

❋Le postazioni di show cooking saranno lasciate a disposizione degli standisti per la preparazione dei propri prodotti per le degustazioni, e per i loro corsi privati❋

❋L'Azienda EUROSPITAL, offrirà durante tutto lo svolgimento dell'Expo, gratis, test per la diagnosi della celiachia❋

▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△

❋❋❋ Giorno 05 Settembre ❋❋❋

► AREA CONVEGNI

Ore 12:00 inaugurazione della 1^ Fiera "Zero Glutine"

Dalle ore 16:30 alle ore 19:00 ABRUZZO GLUTEN FREE

"la produzione a filiera corta";

☞Dottor Giuseppe Dragonetti – argomento: Alimentazione e stili di vita;

☞Dott.ssa Fioralba Castellano (dietista) – argomento: Naturalmente senza Glutine;

☞La prevenzione nella ristorazione

Conduce Cristina Mosca (direttore responsabile di C come magazine)

►AREA SHOW COOKING

☞Dalle ore 18:00 alle ore 21:00 laboratorio di pasta fresca e Show Cooking con lo Chef Marcello Ferrarini per l'azienda Farabella;

☞Dalle ore 20:00 Show Cooking dell'azienda Valle Roveto;

☞Dalle ore 21:00 Show Cooking dell'azienda Revolution.

►Dalle 21:30 intrattenimento musicale con :

☞ Lilia (https://www.facebook.com/liliamusic)

☞ Trevor Pescolla

☞ Top hat Sisters

(https://www.facebook.com/TheTopHatSisters)

▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△

❋❋❋ Giorno 06 Settembre ❋❋❋

► AREA CONVEGNI

Dalle ore 16:30 alle ore 19:00 ABRUZZO GLUTEN FREE – QUELLO CHE NON SAI SULLA CELIACHIA

Dibattiti in chiave medico psicologica sulla celiachia, interverranno:

☞Dottor Francesco Bascietto (pediatra) – “la celiachia vista in un tweet”;

☞Dottor Gianluca Giampietro (dietista) – “la dieta: aspetti nutrizionali e legislativi”;

☞Dott.sa Elisabetta De Rugeriis (psicoterapeuta) – “Cibo e Celiachia: da ritualità violate a nuove opportunità”.

☞Aspetti psicologici della celiachia: il dialogo mente corpo” lo psicologo risponde Dott.sa Valentina D’Angelo

☞Intervento Presidente Aic Abruzzo Marisa Pagliaro.

Conduce Cristina Mosca (direttore responsabile di C come magazine).

►AREA SHOW COOKING

☞Dalle ore 9:00 alle ore 13:00 prove di cucina per celiaci con degustazione dell’azienda “Il Pane Di Anna “;

♦◊ Durante la pausa pranzo le degustazioni saranno accompagnate dallo spettacolo di : La Bruja

(https://www.facebook.com/triolabruja) ◊♦

☞Dalle ore 17:00 alle ore 18:00 Show Coking con lo Chef Nicola Fossaceca per Confcommercio;

☞Dalle 18:30 alle 20:00 laboratorio di dolci con lo Chef Marcello Ferrarini per l’azienda Farabella;

☞Dalle 19:00 alle 20:00 degustazione di birre Gluten Free con l’esperto Alfonso del Forno;

☞Dalle 20:00 alle 21:30 Show Cooking e degustazione dell’azienda Revolution;

❋❋❋ Dalle 20:30 Show Cooking di Chef Rubio ❋❋❋

►Dalle 21:30 intrattenimento musicale con:

☞ Two Fates

(https://www.facebook.com/twofatesproject)

☞ Twin Room

(https://www.facebook.com/twinroommusic)

▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼

❋❋❋ Giorno 07 Settembre ❋❋❋

► AREA CONVEGNI

Dalle ore 16:30 alle ore 19:00 ABRUZZO GLUTEN FREE – turismo senza limiti

☞Beatrice Tortora – Cia (la spesa in campagna)

☞Gianmarco Giovannelli (Federalberghi)

☞Claudio Ucci (Abruzzo Travelling)

☞Gianmarco Pescara (ideatore Zero Glutine e presidente Giovani Imprenditori Confcommercio Chieti)

☞Marisa Tiberio (Presidente Confcommercio Chieti, ideatrice Zero Glutine)

► AREA SHOW COOKING

☞Dalle ore 10:00 alle ore 15:00 laboratorio di cucina e show cooking con lo Chef Marco Scaglione per l'azienda Nutrifree;

♦ ◊ Durante la pausa pranzo le degustazioni saranno accompagnate dallo spettacolo di : Claudette & The Farmer ◊♦

(https://www.facebook.com/pages/Claudette-The-Farmer/344360289026193)

☞Dalle ore 17:00 alle ore 20:30 Show Cooking Chef Giuseppe Tinari e M. Pasticcere Fabrizio Camplone per Confcommercio;

☞Dalle ore 20:30 spazio riservato Confcommercio Chieti.

Dalle ore 21:30 intrattenimento musicale con:

☞ Sound Shivers

(https://www.facebook.com/pages/Sound-Shivers/664654820222153)

☞ Gabriel Rosati

▼△▼△▼△ ore 01:00 chiusura Expo ▼△▼△▼△

hotel convenzionati :

1 – http://www.nuovoalbergo.it/

2 – https://www.facebook.com/ilpepenero2013

▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼

L’Evento è organizzato da: Confcommercio Chieti con la collaborazione dell’ AIC – Associazione Italiana Celiachia Abruzzo Onlus

▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼△▼

☎ infoline 3929011934 – 0871 64599

http://www.zeroglutinexpo.it/

https://www.facebook.com/zeroglutinexpo

Tweets by zeroglutinexpo