



PROGRAMMA CULTURAL RURAL EDITION

21—22—23 OTT 2023

SABATO 21 OTTOBRE

10:15 Inaugurazione ufficiale della I Edizione del Festival

CONVEGNO - PIAZZA DELLA LIBERTÀ

11:00 - 11:50 **Distretto Produttivo, Distretto di Territorio. Novità e strategie della governance sul tessuto produttivo**
a cura del Distretto Produttivo Agroalimentare Puglia Federiciana di qualità "Puglia Federiciana"

MASTERCLASS CUCINA E PIZZA D'AUTORE - PIAZZA DELLA LIBERTÀ

12:00 - 12:50 / **Diego Vitagliano**, Pizzaiolo di 10 Diego Vitagliano Pizzeria, Napoli
Premiato con Tre Spicchi Gambero Rosso
Riconosciuto dalla guida 50 Top Pizza Word come Miglior Pizzaiolo d'Italia e la sua Pizzeria come la migliore al Mondo nel 2023

15:00 - 15:50 / **Julien Serri**, "Chef-cuisiolo" (cuoco e pizzaiolo) di Magnà, Parigi
Ambasciatore della cucina italiana a Parigi, patron del gruppo Portafoglio

16:00 - 16:50 / **Antonio Bufi**, Independent Chef
Chef itinerante per natura, anarchico e gran maestro di fermentazioni

17:00 - 17:50 / **Vincenzo Florio**, Pizzaiolo del gruppo Senti che Pizza!
Consulente e ambassador di Molino Casillo
Presidente e docente dell'International Pizza Academy

18:00 - 19:00 / **Pietro Zito**, Cuoco e ambasciatore della cucina contadina pugliese in tutto il mondo, e **Giuseppe Carlucci**, Chef Ristorante Antichi Sapori, Montegrosso

LABORATORIO DEL PANE E DELLA PIZZA - VIA DEL FORNO

11:30 - 12:20 **Marco Lattanzi**, Panificatore del Forno Il Toscano, Corato
Premiato con Tre Pani nella guida Pane & Panettieri del Gambero Rosso

15:30 - 16:20 **Vincenzo Florio**, Pizzaiolo del gruppo Senti che Pizza!
Consulente e ambassador di Molino Casillo
Presidente e docente dell'International Pizza Academy

16:30 - 17:20 **Marco Lattanzi**, Panificatore del Forno Il Toscano, Corato
Premiato con Tre Pani nella guida Pane & Panettieri del Gambero Rosso

17:30 - 18:20 **Julien Serri**, "Chef-cuisiolo" (cuoco e pizzaiolo) di Magnà, Parigi

Ambasciatore della cucina italiana a Parigi, patron del gruppo Portafoglio

TASTING - PALAZZO BELGIOIOSO

Su prenotazione e a pagamento

11:15 - 12:05 **Gin &Vodka Tasting, Fai bene o fai male, per le nonne è sempre uguale. Alla scoperta di SVERGOGNATA e DISONESTO**
a cura delle Distillerie Panegos, Trinitapoli

12:15 - 13:05 **Wine Tasting, Il Nero di Troia: evoluzione nel tempo**
a cura della Cantina Giancarlo Ceci, Andria

15:15 - 16:05 **Oil Tasting, Fruttolio**
a cura della Strada dell'Olio Castel del Monte

16:15 - 17:05 **Beer Tasting, Fovea: l'unica birra al mondo 100% di Grano duro**
a cura del Birrifico Rebeers, Foggia

17:15 - 18:05 **Wine Tasting, L'Aglianico della Tenuta Bocca di Lupo. Un vitigno da scoprire**
a cura della Tenuta Bocca di Lupo, Minervino Murge

18:15 - 19:05 **Oil Tasting**
a cura del Comune di Andria (Spin off Fiera d'Aprile)

DOMENICA 22 OTTOBRE

CONVEGNO - PIAZZA DELLA LIBERTÀ

14:00 - 15:00 **#DISCOVERCASTELDELMONTE, Rete di cooperazione per lo sviluppo dell'accoglienza turistica**, a cura del Consorzio Terre di Castel del Monte

MASTERCLASS CUCINA E PIZZA D'AUTORE - PIAZZA DELLA LIBERTÀ

11:00 - 11:50 **Donato De Leonardis**, Executive chef del Ristorante Don Alfonso 1890 San Barbato, Lavello
1 stella Michelin

12:00 - 12:50 **Valentino Tafuri**, Pizzaiolo e panificatore della pizzeria 3Voglie, Battipaglia
Premiato con Due Spicchi Gambero Rosso
Docente presso Incibum, Scuola di Alta formazione gastronomica

15:00 - 15:50 **Daniel Cavuoto**, Executive chef del Ristorante Hagakure Noh Samba, Bari

16:00 - 16:50 **Gigi Vurchio**, Pizzaiolo di Virgo, Andria
Premiato con Due Spicchi Gambero Rosso

17:00 - 17:50 **Vitantonio Lombardo**, Chef e patron del Ristorante Vitantonio Lombardo, Matera
1 Stella Michelin

LABORATORIO DEL PANE E DELLA PIZZA - VIA DEL FORNO

11:30 - 12:20 **Luca Lacalamita**, Pastry chef del Panificio Lula, Trani

Premiato con Tre Pani nella guida Pane & Panettieri del Gambero Rosso

15:30 - 16:20 **Valentino Tafuri**, Pizzaiolo e panificatore della pizzeria 3Voglie, Battipaglia
Premiato con Due Spicchi Gambero Rosso
Docente presso Incibum, Scuola di Alta formazione gastronomica

16:30 - 17:20 **Antonio Cera**, Panificatore del Forno Sammarco, San Marco in Lamis
Fornaio economista, avanguardista per tradizione, fondatore di Grani futuri

TASTING - PALAZZO BELGIOIOSO

Su prenotazione e a pagamento

11:15 - 12:05 **Oil Tasting, Oli&Pani**
a cura della Strada dell'Olio Castel del Monte

12:15 - 13:05 **Wine Tasting, Gli autoctoni di Castel del Monte**, a cura dell'Azienda Agricola Conte Spagnoletti Zeuli, Andria

15:15 - 16:05 **Wine Tasting, 20 anni de "Il Falcone". Verticale Il Falcone Castel del Monte Rosso Riserva DOCG**
a cura dell'Azienda vinicola Rivera, Andria

16:15 - 17:05 **Beer Tasting, Decimoprimo: più di 10 anni di produzione in Puglia. Le nostre birre tra passato e futuro**
a cura del Birrifico Decimoprimo, Trinitapoli

17:15 - 18:05 **Wine tasting, Le eccellenze del territorio**
a cura del Comune di Andria (Spin off Fiera d'Aprile)

18:15 - 19:05 **Gin Tasting, Il Gin Rurale, Elogio alla Murgia**
a cura della Distilleria Rurale 50/60, Gravina di Puglia

CENA D'AUTORE

A pagamento, su prenotazione

20:30 **Masseria Barbera, Minervino Murge**
Un'occasione imperdibile per una cena a più mani, con **Angelo Sabatelli***, **Vitantonio Lombardo***, **Donato De Leonardis***, **Julien Serri**, **Giuseppe Boccassini**, **Antonio Bufi**, **Daniel Cavuoto**, **Ivan Tronci**, **Pietro Zito**, **Gianluca Ferri**, vini di **Cantine Giancarlo Ceci**, **Cantine Rivera**, **Tenuta Bocca di Lupo** e **Conti Spagnoletti Zeuli**, drink a cura delle **Distillerie Panegos**.
* 1 stella Michelin

LUNEDÌ 23 OTTOBRE

CONVEGNO - PIAZZA DELLA LIBERTÀ

17:00 - 17:50 **Montegrosso. Il Borgo della Salute e le sue potenzialità**
a cura del Comune di Andria, Assessorato alle Radici

PALCO MASTERCLASS CUCINA E PIZZA D'AUTORE - PIAZZA DELLA LIBERTÀ

11:00 - 11:50 **Angelo Sabatelli**, Chef e patron del Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano
1 stella Michelin

12:00 - 12:50 **Paolo Barrale**, Chef Ristorante Aria, Napoli
1 stella Michelin

15:00 - 15:50 **Cristian Torsiello**, Chef del Ristorante Osteria Arbustico, Paestum
1 Stella Michelin
Docente presso Incibum, Scuola di Alta formazione gastronomica

16:00 - 16:50 **Francesco Pellegrino**, Pizzaiolo e patron della Pizzeria Levante, Altamura
Premiato con Due Spicchi Gambero Rosso

LABORATORIO DEL PANE E DELLA PIZZA - VIA DEL FORNO

11:30 - 12:20 **Francesco Colella**, Panificatore del forno Spacciagrani, Conversano
Premiato con Tre Pani nella guida Pane & Panettieri del Gambero Rosso

15:30 - 16:20 **Mauro Petronella**, Panificatore del Forno Mauro Petronella, Altamura
Fondatore del progetto Arte Agricola

17:15 - 18:30 **Francesco Pellegrino**, Pizzaiolo e patron della Pizzeria Levante, Altamura
Premiato con Due Spicchi Gambero Rosso

TASTING - PALAZZO BELGIOIOSO

Su prenotazione e a pagamento

11:15 - 12:05 **Wine Tasting, I vini della Tenuta Bocca di Lupo**
a cura delle Cantine Bocca di Lupo

12:15 - 13:05 **Wine Tasting, Bombino Bianco: evoluzione nel tempo**
a cura della Cantina Giancarlo Ceci

15:15 - 16:05 **Wine Tasting, 20 anni de "Il Falcone". Verticale Il Falcone Castel del Monte Rosso Riserva DOCG**
a cura dell'Azienda vinicola Rivera, Andria

16:15 - 17:05 **Gin & Vodka Tasting, Fai bene o fai male, per le nonne è sempre uguale. Alla scoperta di SVERGOGNATA e DISONESTO**
a cura delle Distillerie Panegos, Trinitapoli

17:15 - 18:05 **Wine tasting, Le eccellenze del territorio**
a cura del Comune di Andria (Spin off Fiera d'Aprile)

PRANZO CONVIVIALE TUTTI I GIORNI

A pagamento

13:00 - 15:00 viale dei Combattenti
Area food a cura dei Ristoranti **Antichi Sapori** (Montegrosso), **A sud dell'Anima** (Minervino Murge), **Borgo Montegrosso** (Montegrosso), **Osteria Cantina Brandi** (Minervino Murge), e dei Food Truck **Al fuso pugliese** (Bari), **Fokacciosa** (Andria), **Stacco Creperia** (Bari), **Voodoo Foodoo** (Bari).
Beverage a cura dei nostri partner.

