



## PROGRAMMA INIZIATIVA FIEPET

Bologna, 29-30- 31 maggio - Palazzo dell'Archiginnasio  
Cortile interno - Stand FIEPET CONFESERCENTI

### “TIPICO IN TAVOLA: IMPARIAMO COME SI FA IN PIEMONTE, PUGLIA, CALABRIA E TOSCANA”

COOKING SHOW APERTI AL PUBBLICO. POSTI A SEDERE LIMITATI  
PRENOTAZIONE: [www.100cities.it](http://www.100cities.it)

#### >> Venerdì 29 maggio



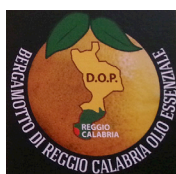
#### Ore 15.15 - Impariamo a fare la “PANISSA”

Associazione Nazionale Città del Riso

Relatori: Dott. Marco Reis e il Presidente Gian Mario Ferraris

A cura di FIEPET PIEMONTE.

PRENOTAZIONE [www.100cities.it](http://www.100cities.it)



#### Ore 16.30 - Conosciamo “IL BERGAMOTTO”

A cura di FIEPET CALABRIA.

PRENOTAZIONE [www.100cities.it](http://www.100cities.it)

#### >> Sabato 30 maggio



#### Ore 15.15 - Impariamo a fare i “MACCHERONCINI CON POMODORI SCATTARICIATI”

Associazione Ristoratori Salentini per il Turismo

Cuciniere e relatore Gianni Dell'Anna

A cura di FIEPET PUGLIA.

PRENOTAZIONE [www.100cities.it](http://www.100cities.it)



#### Ore 16.30 - Impariamo a fare gli “STRACCETTI DI MUCCO PISANO AL MIELE DI SPIAGGIA E PINOLI” con i prodotti di qualità del Parco Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli.

Cuciniere e relatore Esmeralda Giampaoli

A cura di FIEPET TOSCANA

PRENOTAZIONE [www.100cities.it](http://www.100cities.it)



Emilia-Romagna

## “LA SALUTE IN TAVOLA”

COOKING SHOW APERTI AL PUBBLICO. POSTI A SEDERE LIMITATI  
PRENOTAZIONE: [info@ecobio.bo.it](mailto:info@ecobio.bo.it)

### >> Domenica 31 maggio

**Ore 15.15 - 16.00** Stand BIOGOURMET Confesercenti Emilia Romagna  
Laboratorio di cucina BIO: **“I CENTRIFUGATI DELLA SALUTE E I 5 COLORI”**

*A cura di Spicchiricchi*  
PRENOTAZIONE [info@ecobio.bo.it](mailto:info@ecobio.bo.it)

**Ore 16.00 - 17.30** tand BIOGOURMET Confesercenti Emilia Romagna  
Laboratorio di cucina BIO: **“IL VEGAN - CRUDISTA”**

*A lezione da Antonio Scaccio*  
PRENOTAZIONE [info@ecobio.bo.it](mailto:info@ecobio.bo.it)