



EXHIBITION

# ITALIAN FOOD AND TOURISM

09-12 Novembre 2024

Media partner

**Rai** Italia

**Rai** News 24

**Rai** News.it

| TGR

## PROGRAMMA

### VENEZIA

09 -12 NOVEMBRE 2024  
CA' VENDRAMIN CALERGI  
SEDE STORICA DEL CASINO'

### ORARI

SAB. 12:00 ALLE 18:00  
DOM, LUN. 10:00 ALLE 18:00  
MAR. 10:00 ALLE 14:00

**RICHIEDI IL TICKET D'INGRESSO  
GRATUITO**

**WWW.FIET.WORLD**



# CONVEGNI E TAVOLE ROTONDE

## 09 Novembre 2024

### Ore 12:15 TAGLIO DEL NASTRO INAUGURALE E SALUTI ISTITUZIONALI

Interverranno:

**Darco PELLÓS** Prefetto Città di Venezia

**Alessandra PRIANTE** Presidente ENIT Spa

**Anna Maria FALLUCCHI** Senatrice della Repubblica Italiana

**Luigi BRUGNARO** Sindaco Città Metropolitana Venezia

**Mirco CARLONI** Parlamentare della Repubblica Italiana e Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati

**Stefano Maria BENVENUTI GOSTOLI** Parlamentare della Repubblica Italiana

**Luca DE CARLO** Senatore della Repubblica Italiana e Presidente della 9ª Commissione Permanente per: l'Agricoltura, il Turismo, la Produzione Agroalimentare, l'Industria e il Commercio

**Federico CANER** Assessore Agricoltura e Turismo Regione VENETO

**Vitantonio PETRONELLA** Sindaco del Comune di Altamura

**Elisabetta AIELLO** Presidente MURGIA SVILUPPO

**Sebastiano COSTALONGA** Ass.re al Commercio - Attività Produttive Comune di Venezia

**Massimiliano SCHIAVON** Vice Presidente Nazionale Federalberghi e Presidente Federalberghi Veneto

**Giovanni ACAMPORA** Presidente Assonautica Italiana e Presidente Camera di Commercio Frosinone - Latina

**Francesco DI FILIPPO** Coordinatore Tecnico Commissione Turismo Conferenza delle Regioni - Dirigente della Regione Abruzzo

**Riccardo VENTURA** Presidente Casinò di Venezia

**Marino MASIERO** Vice Presidente Assonautica Italiana e Presidente ASSONAUTICA VENEZIA

**Claudio SCARPA** Direttore AVA Associazione Albergatori Venezia

**Giuseppe NICOTRA** Presidente della Società "Italiana dal Mare"

**Daniele CIRCIELLO** General Manager, Founder FIET ITALIAN FOOD AND TOURISM EXHIBITION VENEZIA

Altri Sindaci ed Istituzioni

### A SEGUIRE: IL BRINDISI

#### BOCCONCINI DEL MEDITERRANEO "Il Mare d'Abruzzo",

accompagnato dallo SPUMANTE della Cantina PISAN BATTEL a cura degli Chef

- **Daniele CALDARULO** Manager Executive Chef
- **Giuseppe SCARLATO** Executive Chef
- **Domenico DIPAOLA** Executive Chef
- **Adis SCHIAVO** Chef resident, Casinò di Venezia

### Ore 12:30 in Sala del Cuoio d'Oro, Tavola Rotonda a cura del COORDINAMENTO TECNICO DELLA COMMISSIONE TURISMO DELLE REGIONI ITALIANE "L'ITALIA VISTA DAL MARE - SCOPRI DOVE TI PORTO" rotte nautiche ed itinerari esperienziali alla scoperta delle eccellenze italiane.

Accoglienza:

**Marino MASIERO** Vice Pres. Assonautica Italiana e Presidente Assonautica Venezia Saluti:

**Darco PELLÓS** Prefetto Città di Venezia

**Luigi BRUGNARO** Sindaco Città Metropolitana Venezia

**Anna Maria FALLUCCHI** Senatrice della Repubblica Italiana

**Luca DE CARLO** Senatore della Repubblica Italiana e Presidente della 9ª Commissione Permanente per: l'Agricoltura, il Turismo, la Produzione Agroalimentare, l'Industria e il Commercio

**Mirco CARLONI** Parlamentare della Repubblica Italiana e Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati

**Stefano Maria BENVENUTI GOSTOLI** Parlamentare della Repubblica Italiana

Interventi previsti:

**Alessandra PRIANTE** Presidente ENIT Spa

**Giovanni ACAMPORA** Presidente Assonautica Italiana e Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina

**Vladi FINOTTO** Professore di Economia e Gestione delle Imprese, Venice School of Management, Agrifood Management and Innovation Lab Università Ca' Foscari Venezia "I sistemi della promozione e del racconto delle tipicità"

**Giuseppe NICOTRA** CEO Italia Dal Mare "la tua Esperienza Turistica Esclusiva" EMOZIONI - MERAVIGLIA - DELIZIA

Modera i lavori:

**Francesco DI FILIPPO** Coordinatore Tecnico Commissione Turismo Conferenza delle Regioni, Dirigente della Regione Abruzzo

## 10 Novembre 2024

### Ore 10:30 in Sala del Cuoio d'Oro, Tavola Rotonda a cura del "FESTIVAL IL PANE DA LEGGERE" - II "FRONT AND" dell'Accoglienza, per un TURISMO ESPERIENZIALE

Interverranno:

**Anna Maria FALLUCCHI** Senatrice della Repubblica ITALIANA

**Luca DE CARLO** Senatore della Repubblica Italiana e Presidente della 9ª Commissione Permanente per: l'Agricoltura, il Turismo, la Produzione Agroalimentare, l'Industria e il Commercio

**Sebastiano COSTALONGA** Ass.re al Commercio - Attività Produttive Comune di Venezia

**Mirco CARLONI** Parlamentare della Repubblica Italiana e Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati

**Stefano Maria BENVENUTI GOSTOLI** Parlamentare della Repubblica Italiana

**Vitantonio PETRONELLA** Sindaco del Comune di Altamura

**Elisabetta AIELLO** Presidente MURGIA SVILUPPO

**Sergio DE NICOLA** Giornalista TG2 Rai

**Guido RIZZO** Panificatore Veneziano di Quarta Generazione

**Angela CICIRELLI** Assegnista presso il Dip. Delle Culture Europee e del Mediterraneo UNIBAS

**Giuseppe DIGESU'** Artigiano del PANE, Titolare del Panificio F.Ili Digesù fondato nel 1842

**Giuseppe SCARLATO** Presidente Associazione di Promozione REAL ACADEMY

### Ore 12:00 in Sala del Cuoio d'Oro, Tavola Rotonda a cura di INFORMARE - AZIENDA SPECIALE CAMERA DI COMMERCIO FROSINONE LATINA e Assonautica Italiana "GUSTO E TRADIZIONE: le Eccellenze del Basso Lazio in Tavola Saluti:

**Luigi BRUGNARO** Sindaco Città Metropolitana Venezia

**Anna Maria FALLUCCHI** Senatrice della Repubblica Italiana

**Luca DE CARLO** Senatore della Repubblica Italiana e Presidente della 9ª Commissione Permanente per: l'Agricoltura, il Turismo, la Produzione Agroalimentare, l'Industria e il Commercio

**Filippo MARINI** Ammiraglio Direttore Marittimo Regione Veneto

Interverranno:

**Giovanni ACAMPORA** Presidente Assonautica Italiana e Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina

**Luigi NICCOLINI** Presidente Azienda Speciale Informare della Camera di Commercio Frosinone Latina;

**Carlo AVALLONE** "Mastro Tiellaro"

**Cosmo Di RUSSO** "Professionista PANEL TEST" OLIO EVO

**Sossio GUARINO** Esperto del Turismo ENOGASTRONOMICO

Conduce: **Agata FORTIS**

## 11 Novembre 2024

### Ore 10:30 in Sala del Cuoio d'Oro, Tavola Rotonda a cura di OP PARCO DELLA PERANZANA e ITTICA CALDOLI "PIATTI ESCLUSIVI" - Territori e Tecnologie al servizio della SALUTE e della Promozione Turistica

Saluti:

**Sebastiano COSTALONGA** Assessore al Commercio - Attività Produttive Comune di Venezia

Interverranno:

**Leonardo BAGNARDI** CEO Ittica Caldoli – Lesina (Fg)

**Barbara ZAMBUCHINI** Biologa

**Rino D'ANGELO** CEO Op Parco della Peranzana – San Severo (Fg)

**Angelo Michele CARELLA** Nutrizionista e Dirigente di Medicina Interna del P.O. "Masselli" – San Severo (Fg)

**Andrea RIZZO** Imprenditore proprietario dell'omonimo Pastificio FONDATO NEL 1905

**Chiara RINALDI** Ricercatrice, Venice School of Management, Agrifood management and Innovation Lab Università Ca' Foscari Venezia – Nuove Tecnologie per la Promozione delle Eccellenze dei Territori "L'innovazione del Gusto: Turismo Enogastronomico ed Esperienze Digital"

Modera i lavori

**Valerio ZIFARO** Consigliere d'Amministrazione e responsabile delle Relazioni Esterne della OP Parco della Peranzana – San Severo (Fg)

**Ore 14:00 in Sala del Cuoio d'Oro**, Tavola Rotonda a cura del Comune di Altamura e Murgia Sviluppo, **Virtual Tour : tra eccellenze gastronomiche e culturali, in territori da riscoprire** Saluti:

**Avv. Elisabetta AIELLO** Amministratore Unico Murgia Sviluppo scarl

Interverranno:

**Prof. Vitantonio PETRONELLA** Sindaco Comune di Altamura "Il Pane, Cultura e Territorio"

**Dott. Dionisio ROTUNNO** Sindaco Comune di Toritto "MANDORLA DI TORITTO - Un Tesoro del Territorio"

**Dott. Pietro PICERNO** Sindaco Comune di Poggiorsini "Polo del Benessere della Murgia"

**Dott. Francesco De CARLO** Sindaco Comune di Acquaviva delle Fonti "Alla riscoperta del Territorio"

**Dott. Francesco INTINI** Sindaco Comune di Noci "NOCI Piccola Grande Italia"

**Dott. Giuseppe NITTI** Sindaco Comune di Casamassima "CASAMASSIMA il Paese Azzurro"

**Dott. Lorenzo NETTI** Sindaco Comune di San Michele di Bari "Le Tradizioni come Volano dello Sviluppo"

**Dott. Francesco DE CARLO** Sindaco Comune di Alberobello "Unicità e Bellezza nel Tempo"

**Dott. Michele LARICCHIA** Sindaco Comune di Capurso "Capurso in Puglia"

Modera i lavori

**Dott.ssa Maria Anna GIORDANO** – Murgia Sviluppo scarl

## 12 Novembre 2024

**Ore 10:30 in Sala Cuoio d'Oro**, Convention dal tema "**Pro-mozionare il LUSO**" nel mondo della Ricettività Turistica un'Opportunità per i Territori, a cura di **Federalberghi Italiana - AVA Venezia – Federalberghi Garda**

Interverranno:

**Federico CANER** Assessore Agricoltura e Turismo Regione VENETO

**Massimiliano SCHIAVON** Vice Presidente Nazionale Federalberghi e Presidente Federalberghi Veneto

**Claudio SCARPA** Direttore AVA Associazione Albergatori Venezia – Federalberghi Venezia

**Licino GARAVAGLIA** General Manager Hotel AMAN 5 Stelle Venezia

**Ivan DE BENI** Presidente Federalberghi GARDA VENETO

**Sandro BOTTEGA** Presidente della BOTTEGA Spa di Bibiano, Leader nella produzione di Prosecco

**Fabrizio d'ORIA** Direttore del Salone Nautico di Venezia e Direttore Operativo di VELA Spa Venezia

**Mauro ROCCHESO** Direttore FIDI Impresa & Turismo VENETO

**Bruno BERNARDI** già Membro del Dipartimento Economia e Direzione Aziendale Università Venezia Cà FOSCARI

Modera i lavori:

**Davide SCALZOTTO** Caporedattore del Gazzettino Redazione Venezia

# MASTER CLASS

## 09 Novembre 2024

Ore 13:30 nel Salone delle Feste - Cooking Live

### BREZZA MARINA d'Abruzzo "OMAGGIO A VENEZIA"

a cura dell'Executive **Chef Pietro D'Agostino** – *Chef 1 Stella Michelin e Chef founder del Ristorante LA CAPINERA di TAORMINA, seguiranno degustazioni;*

## 10 Novembre 2024

Ore 12:00 nel Salone delle Feste - MasterClass

### "IL CUOCO 3.0" *Le nuove sfide del terzo millennio*

**Cooking Live dal Sapore Abruzzese** a cura di **Daniele CALDARULO** *Manager Executive Chef "Le Terrazze di Santa Lucia – BARI"*

Ore 13:30 nel Salone delle Feste - Cooking Live

### "GUSTO E TRADIZIONE"

a cura di **INFORMARE – AZIENDA SPECIALE CAMERA DI COMMERCIO FROSINONE LATINA** *le Eccellenze del Basso Lazio in Tavola in rappresentazione con:*

**Carlo AVALLONE** - "*Mastro Tiellaro*"

**Cosimo Di RUSSO** - "*Professionista PANEL TEST*" **OLIO EVO**, *l'Associazione STRADA DEL VINO e Sossio GUARINO* *Esperto del Turismo ENOGASTRONOMICO, seguiranno degustazioni;*

## 11 Novembre 2024

Ore 12:00 in Sala del Cuoio d'Oro,

### Master Class a cura del CONSORZIO PRIMITIVO DI MANDURIA

seguiranno degustazioni

Ore 13:30 nel Salone delle Feste - Cooking live

### ASSAPORA LA STORIA" IL GARGANO CON LA PUGLIA, un esempio di Educazione Alimentare con Zero Scarti

a cura degli Chef

**Giuseppe SCARLATO** Executive Chef

**Domenico DIPAOLA** Executive Chef

**Adis SCHIAVO** Chef resident Casinò di Venezia  
seguiranno degustazioni;

Ore 15:30 nel Salone delle Feste - Cooking live

### LE DECLINAZIONI del PANE Pugliese con il Mare Abruzzese", il Riutilizzo in Cucina

a cura degli Chef

**Giuseppe SCARLATO** Executive Chef

**Domenico DIPAOLA** Executive Chef

**Adis SCHIAVO** Chef resident Casinò di Venezia  
seguiranno degustazioni;

## 12 Novembre 2024

Ore 12:00 Salone del cuoio d'oro MasterClass

### "L'ARTE DEL DOLCE PERFETTO"

Interverranno:

**Tiziano TAFFARELLO**, Presidente Accademia del TIRAMISU' e Divulgatore Storico

**Loris BARTOLOMEI** Docente e Custode delle Tradizioni Venete

**Igor BATTISTINI** Maitre Caffè Florian Venezia, Ambasciatore del Bon Ton del Tiramisù, Personal Tea Butler **Massimo ALBANESE** medaglia d'Oro alle Olimpiadi di Pasticceria di ERFUNT 2004 e miglior TIRAMISU' di Treviso 2021 - "**CREARE IL TIRAMISU' DEI TUOI SOGNI**" *seguiranno degustazioni;*

Ore 12:30 nel Salone delle Feste - Cooking live – Extraordinary Food

### "Le PRODUZIONI Agroalimentari diventano NUTRIZIONE – MEMORIA DEL GUSTO – ARTE E CULTURA "

a cura dell'Executive Chef **Remo CAPITANEO** - *Chef 2 Stelle Michelin e Chef founder del Ristorante VERSO di MILANO*  
*seguiranno degustazioni;*

## VENEZIA

### 09 - 12 NOVEMBRE 2024

#### CA' VENDRAMIN CALERGI - SEDE STORICA DEL CASINO'

#### 09 Novembre 2024

Ore 12:30 Sala GRIGIA - Festival "IL PANE DA LEGGERE" Percorso guidato con degustazioni dedicate a cura dell'Associazione Nazionale REAL ACADEMY -- "Attività realizzata con il contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023".

Ore 15:30 Sala GRIGIA - Festival "IL PANE DA LEGGERE" Percorso guidato con degustazioni dedicate a cura dell'Associazione Nazionale REAL ACADEMY -- "Attività realizzata con il contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023".

#### 10 Novembre 2024

Ore 15:30 Sala GRIGIA - Festival "IL PANE DA LEGGERE" Percorso guidato con degustazioni dedicate a cura dell'Associazione Nazionale REAL ACADEMY -- "Attività realizzata con il contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023".

#### 11 Novembre 2024

Ore 11:30 Sala GRIGIA - Festival "IL PANE DA LEGGERE" Percorso guidato con degustazioni dedicate a cura dell'Associazione Nazionale REAL ACADEMY -- "Attività realizzata con il contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023".

Ore 15:00 Sala GRIGIA - Festival "IL PANE DA LEGGERE" Percorso guidato con degustazioni dedicate a cura dell'Associazione Nazionale REAL ACADEMY -- "Attività realizzata con il contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023".

#### 12 Novembre 2024

Ore 11:30 Sala GRIGIA - Festival "IL PANE DA LEGGERE" Percorso guidato con degustazioni dedicate a cura dell'Associazione Nazionale REAL ACADEMY -- "Attività realizzata con il contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023".

Richiedi il ticket d'ingresso  
**GRATUITO**  
[www.ilpanedaleggere.com](http://www.ilpanedaleggere.com)

