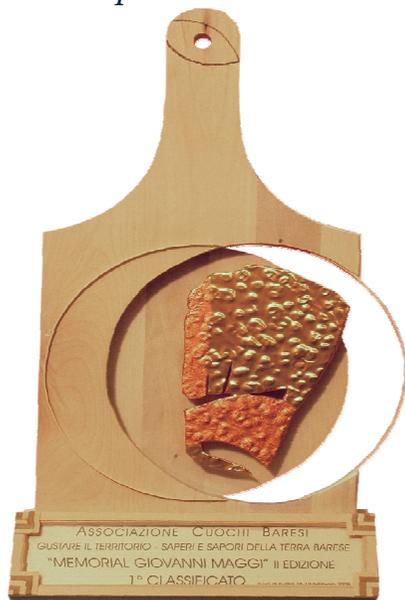


## IL CUOCO E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

In questi ultimi anni l'incidenza delle allergie e delle intolleranze alimentari è in forte aumento. Sono sempre più numerosi i clienti che chiedono menu differenziati. Queste ed altre, le problematiche con le quali il cuoco si deve giornalmente confrontare nell'ambito della sua attività: per questo motivo ACB, nell'ambito del suo annuale Meeting associativo, propone un approfondimento di conoscenze, che sia anche una guida professionale per tutti coloro che operano nel settore.



### Informazioni

- ◆ Tutti i soci insigni dell'onorificenza Collare Cocorum sono pregati di indossare le insegne durante le cerimonie ufficiali
- ◆ Per tutte le attività sociali è obbligatorio indossare la divisa ufficiale completa
- ◆ Per informazioni e prenotazioni Sig. Salvatore Turturo 347.5232942 entro il 25/02/2010
- ◆ L'organizzazione declina qualsiasi responsabilità per prenotazione tardive



*Associazione Cuochi Barese*  
***i professionisti del gusto***

Presidenza:

70056 Molfetta - Bari - Va S. Allende, 51 - tel. 349.5331248 e-mail: giacomogiancaspr@libero.it

Sede Sociale:

70056 Molfetta - Via Pansini Legnami - Zona Asi  
Maglia B, Lotto B/3  
C.F. 93236390725 - P. IVA 06847970727



Regione Puglia



Provincia di Bari



Provincia BAT



Comune di Bisceglie



**IV MEMORIAL GIOVANNI MAGGI**



MEETING  
ASSOCIATIVO 2010  
1 e 2 Marzo



*Saperi e Sapori*

SAPERI E SAPORI DELLA TERRA BARESE

**RISTORANTE MASTROGIACOMO**

V. LE PONTE LAMA, 3  
70052 BISCEGLIE  
TEL. 080.3980033



**LUNEDÌ 1 MARZO**  
mattina

Ore 09.00 - **Registrazioni**

Ore 09.30- 17.00 **Expo Chef**  
Esposizione collettiva di aziende di settore

Ore 09.30  
**Rassegna gastronomica per professionisti**



• **Concorso caldo:**

*Il piatto unico della cucina mediterranea di cultura pugliese*

• **Concorso freddo:**

*Menu lunch di tre portate della cucina mediterranea di cultura pugliese pensato caldo e presentato freddo*

• **Concorso pasticceria:**

*Il dessert al piatto della cucina mediterranea di cultura pugliese*

• **Concorso artistico:**

*Arte gastronomica ed espressioni artistiche degli chef con sezione live di vegetali.*

*N.B. le sezioni saranno valide solo se si raggiungerà la partecipazione di almeno 10 concorrenti.*

Ore 10.30 - **“Show - Cooking”**  
Ripresa in diretta delle fasi operative

Ore 11.00 - **Insediamiento delle giurie**

Ore 13.30 - **Buffet Lunch**



**LUNEDÌ 1 MARZO**  
pomeriggio

Ore 15.00  
**Rassegna gastronomica per allievi**

## 1° Memorial Sergio de Gennaro

• **Concorso caldo:**

*Il piatto unico della cucina mediterranea di cultura pugliese*

Ore 15.30 - **Insediamiento della Giuria**



**MARTEDÌ 2 MARZO**

Ore 09.00 - **Registrazioni**

Ore 09.30- 17.00 **Expo Chef**  
Esposizione collettiva di aziende di settore

Ore 18.00 **Seminario formativo**

### IL CUOCO E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

**SALUTI :**

**Prof. Giacomo Giancaspro**  
Pres. Associazione Cuochi Baresi

**Dott. Niki Vendola**  
Pres. Regione Puglia

**Dott. Francesco Schittulli**  
Pres. Provincia di Bari

**Dott. Francesco Ventola**  
Pres. Provincia di BAT

**Avv. Francesco Carlo Spina**  
Sindaco di Bisceglie



**MARTEDÌ 2 MARZO**

**INTRODUZIONE E COORDINAMENTO:**

**Ing. Roberto de Petro**  
Vice Pres. Naz. UNAGRA  
Conduttore Agrisette - Telenorba

**RELAZIONI:**

**Dott. ssa Annalisa Mira**  
Biologa nutrizionista

**ALLERGIE, INTOLLERANZE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI: CAPIRE PER SERVIRE**

**Prof. Domenico Maggi**  
Giudice Internazionale WACS  
già Team Manager Nazionale Italiana Cuochi

**CUCINA D'AUTORE ED ESIGENZE SALUTISTICHE**

**LIVE PERFORMANCE A CURA DEI  
NEO MAESTRI DI CUCINA DELL'A.C.B.**

**Maestro Pasquale Petrolì**  
*Elaborazione di un antipasto ovolacto*

**Maestro Vincenzo Spadavecchia**  
*Elaborazione di un primo piatto per celiaci*

**Maestro Domenico Lampedecchia**  
*Elaborazione di un secondo piatto nè carne e nè pesce*

**CONCLUSIONI:**

**Pantaleo Mastrogiacomo**  
Consigliere Provinciale BAT  
**Vincenzo di Pierro**  
Ass. Ambiente, Agricoltura, Pesca e Turismo  
Comune di Bisceglie

Ore 19.00

♦ **Cerimonia di consegna Collari Cocorum**

♦ **Premiazioni Concorsi Gastronomici**

Ore 20.00 **Conviviale:**

**A cena nella Terra Barese - Saperi e Sapori**