



PROGRAMMA

'Ca Vendramin Calergi
Piano Nobile
21 -24 Ottobre 2023

EXHIBITION

ITALIAN FOOD AND TOURISM

Orari:
Sab. 12:00 alle 18:00
Dom, Lun. 10:00 alle 18:00
Mar. 10:00 alle 13:00

www.fiet.world

Evento a cura della Solutiongroups

PARTNER ISTITUZIONALI



Giorno 21 Ottobre 2023

Ore 12:00 apertura degli Stand al Pubblico

Dalle ore 12:00 alle 18:00

“VISITA GLI STAND” Incontra, degusta e conosci, attività di degustazione e promozione nelle sale al piano Nobile del Cà Vendramin Calergi, sede storica del CASINO' di VENEZIA

Ore 12:15 Taglio del Nastro Inaugurale e saluti Istituzionali

Sebastiano COSTALONGA Comune di Venezia, Assessore al Commercio e Attività Produttive

Michele DI BARI Prefetto di Venezia

Cristiano CORAZZARI Assessore al Territorio, Cultura ...Regione Veneto

Donato PENTASSUGLIA Assessore Agricoltura Regione Puglia

Salvatore MICONE Assessore Politiche Agricole, Alimentari, Turismo,Regione Molise

Roberto DI PIAZZA Sindaco Trieste

Giovanni MACRI' Sindaco Città di Tropea (VV)

Arrigo CIPRIANI Proprietario dell'Harry's Bar Venezia e Scrittore

Massimo ZANON Presidente CCIAA VENEZIA

Riccardo VENTURA Presidente Casinò di Venezia

Claudio SCARPA Direttore AVA Associazione Albergatori Venezia

Armando BALLARIN Presidente SKAL International (Connecting Tourism Globally)

Vitaliano PAPILO Presidente GAL TERRE VIBONESI

Pasquale CANTORO Presidente GAL TERREVERDI TERAMANE

Rosalia MONTEFUSCO Direttore GAL TERREVERDI TERAMANE

Gianluca GRIMI Presidente ASSOTURISMO Confesercenti Abruzzo

Marcello PREZIOSO Coordinatore Consorzio di Tutela dei Fichi di COSENZA

Roberto PALADINI Direttore Territoria CNA Provincia di VENEZIA e CHIOGGIA

Carlotta DE TONI Project Manager del progetto Venice Original E-Commerce

Saverio CECCHI Presidente Confindustria NAUTICA

Luciano SERRA Presidente ASSONAT – Approdi e Porti Turistici

Giovanni ACAMPORA Presidente Assonautica Italiana, Pres. Assonautica Europea, Pres. CCIAA di BRINDISI

Marino MASIERO Presidente ASSONAUTIVA VENEZIA

Walter Vassallo Founder e Coordinatore – BLUE MARINA AWARDS

Valerio DI MATTIA, Presidente FIEPET Confesercenti Abruzzo e Presidente Associazione ARIA di Alba Adriatica

Elio DAZZO Pres. AEPE VENEZIA (Associazione Esercenti Pubblici Esercizi)

Giuseppe VACCARINI Presidente Associazione Sommelierie Professionale Italiana

Anna Laura D'ALESSIO Presidente e Consigliera Nazionale AssoEventi Confindustria – Founder FEUDO DELLA SELVA Puglia Widding FOGGIA

Alessandro CIRCIELLO Executive Chef, Esperto di Sana Alimentazione, e titolare della rubrica televisiva RAI “BUON GIORNO BENESSERE”

Alessandro SILVESTRI Executive Chef, Presidente TEAM VENEZIA CHEF

Adis SCHIAVO Executive Chef Resident, Casinò Municipale di Venezia

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

A seguire BRINDISI con:

**IL GRAN BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA CON CROSTINI e
CUVE'E SPUMANTE METODO CLASSICO “PRINCIPESSA” Cantina LURETTA**



◆ **Ore 12:30 in Sala Cuoio d'Oro, Tavola Rotonda a cura della Regione Il VENETO "Le Eccellenze della produzione Ittica del Veneto"**

Interventi previsti:

Cristiano CORAZZARI Assessore Regionale al Territorio - Cultura - Sport - Caccia e pesca;
Luigino MARCHESINI Presidente Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine;
Alessio GREGUALDO Socio Amministratore Unico della Perla del Delta (Tarbouriech Italia)
Luigino PELA' Direttore O.P. di Pila e Mercato Ittico di Pila, Presidente A.M.A
 (Ass. Mediterranea Acquacoltori) - Vice Presidente Vicario della FederOp Roma;
Gianni STIVAL Presidente Co.Ge.Vo. di Venezia;
Paolo TIOZZO Presidente Nazionale Federcoopesca.

- **Ore 13:30 Show Cooking – "Le eccellenze della produzione Ittica del Veneto"** a cura dell'Executive Chef Residente Casinò Municipale di Venezia Adis SCHIAVO e Alessandro SILVESTRI Executive Chef Presidente TEAM VENEZIA CHEF ed il loro Staff, *seguiranno degustazioni;*

- **Ore 15:30 Sala GRIGIA "Raccontiamo il VENETO** nel GALA' DELLE REGIONI a cura dell'Executive Chef Alessandro CIRCIELLO "Io Chef della SALUTE", del Team Venezia Chef e del Coordinator Chef Moreno RUGGERI *seguiranno degustazioni;*

Ore 18:00 chiusura degli stand

**Ore 20:30 CENA DI GALA c/o Il Salone delle Feste del Casinò
 EVENTO RISERVATO - SU INVITO**

Giorno 22 Ottobre 2022

Ore 10:00 apertura degli Stand al Pubblico

Dalle ore 10:15 alle 18:00

"VISITA GLI STAND" Incontra, degusta e conosci, attività di degustazione e promozione nelle sale al piano Nobile del Cà Vendramin Calergi, quale sede storica del CASINO' di VENEZIA

◆ **Ore 10:30 in Sala Cuoio d'Oro, Tavola Rotonda a cura di ASSONAUTICA Italiana "I PORTI TURISTICI ITALIANI – Il "FRONT AND" dell'Accoglienza, per un TURISMO ESPERIENZIALE**

Interventi previsti:

Luigi BRUGNARO Sindaco Venezia
 Michele DI BARI Prefetto di Venezia
 Massimo ZANON Presidente CCIAA VENEZIA/ROVIGO
 Valter VASSALLO Founder Blue Marine AWARDS
 Saverio CECCHI Presidente Confindustria NAUTICA
 Luciano SERRA Presidente ASSONAT – Approdi e Porti Turistici
 Marino MASIERO Presidente ASSONAUTIVA VENEZIA

- **Ore 11:00 Sala GRIGIA "Raccontiamo la CALABRIA** nel GALA' DELLE REGIONI a cura dell'Executive Chef Alessandro CIRCIELLO "Io Chef della SALUTE", del Team Venezia Chef e del Coordinator Chef Michele GENTILE *seguiranno degustazioni;*





- **Ore 13:30 Show Cooking “ASSAPORA I NOSTRI VALORI”** Consorzio di Tutela Fichi di Cosenza DOP a cura di **Alessandro CIRCIELLO** Executive Chef esperto della Sana Alimentazione e titolare della Rubrica Televisiva RAI “BUONGIORNO BENESSERE” *seguiranno degustazioni;*
- ◆ **Ore 15:30 in Sala Cuoio, Tavola Rotonda a cura della Regione Puglia Assessorato Agricoltura e Foreste – “TRACCIABILITA - PROMOZIONE” e Tutela dell’Ambiente”**
Interventi previsti:
Donato PENTASSUGLIA Assessore Agricoltura e Foreste della Regione PUGLIA
Rosa FIORE, Dirigente Settore FEAMP Regione PUGLIA
Aldo DI MOLA Funzionario Regione PUGLIA
Elvira RESCINITI Cardiologa “Ambiente Sano, Benefici per la Salute”
Anna Laura D’ALESSIO Presidente AssoEventi Confindustria Foggia – Founder FEUDO DELLA SELVA Puglia Widding
Mario GIOIOSO Ittica GIOIOSO Regione PUGLIA
Leonardo BAGNARDI Ittica CALDOLI Regione PUGLIA
- **Ore 15:30 Sala GRIGIA “Raccontiamo la PUGLIA nel GALA’ DELLE REGIONI** a cura dell’Executive Chef Alessandro CIRCIELLO “lo Chef della SALUTE”, del Team Venezia Chef e del Coordinator Chef Francesco PUROFUEGO *seguiranno degustazioni;*
- **Ore 16:30 Show Cooking “Dal Mare alla Tavola - La Salute è Servita”** a cura di **Alessandro CIRCIELLO** Executive Chef esperto della Sana Alimentazione e titolare della rubrica televisiva RAI “BUON GIORNO BENESSERE” *seguiranno degustazioni;*

Ore 18:00 chiusura degli stand

Ore 20:30 “I GUSTI DEI PRINCIPI VENEZIANI” c/o Hotel PRINCIPE - Venezia
EVENTO RISERVATO - SU INVITO



PARTNER ISTITUZIONALI





Giorno 23 Ottobre 2023

Ore 10:00 apertura degli Stand al Pubblico

Dalle ore 10:15 alle 18:00

“VISITA GLI STAND” Incontra, degusta e conosci, attività di degustazione e promozione nelle sale al piano Nobile del Cà Vendramin Calergi, quale sede storica del CASINO' di VENEZIA

◆ Ore 10:30 in Sala Cuoio, Tavola Rotonda a cura del GAL TERREVERDI TERAMANE “Dall’Accoglienza all’Inclusività: Terramane un Territorio che si rileva”

Interventi previsti:

Pasquale CANTORO Presidente GAL TERREVERDI TERAMANE

Rosalia MONTEFUSCO Direttore GAL TERREVERDI TERAMANE

Gianluca GRIMI Presidente ASSOTURISMO Confesercenti Abruzzo

Valerio DI MATTIA, Presidente FIEPET Confesercenti Abruzzo e Presidente Associazione ARIA di Alba Adriatica

Andy LUOTTO Laureato in scienze della Comunicazione - Artista Professionista ed Executive Chef per Caso

● Ore 11:30 Sala GRIGIA “**Raccontiamo l’ABRUZZO** nel GALA’ DELLE REGIONI a cura dell’Executive Chef Alessandro CIRCIELLO “lo Chef della SALUTE”, del Team Venezia Chef e del Coordinator Lady Chef Tiziana GARBO *seguiranno degustazioni;*

● Ore 11:30 Salone delle FESTE un mini corso di Formazione sulla PASTA alla CHITARRINA

● Ore 13:30 Show Cooking “**CHITARRINA ALLA TERRAMANE**” a cura del pastificio dei Grani Antichi di Julianova e dell’Az. Agr. Terra di EA, Tortoreto (Te) *seguiranno degustazioni;*

◆ Ore 15:00 in Sala Cuoio d’Oro Tavola Rotonda, ESPERIENZA VENEZIA L’Emozione della Tradizione a “Tavola”- Talk/dibattito Un percorso esperienziale, emozionale e sensoriale delle nostre tradizioni veneziane, con un focus su professionalità, qualità, sicurezza e innovazioni tecnologiche nel settore della ristorazione, a cura di A.E.P.E. VENEZIA “Associazione Esercenti Pubblici Venezia”

Apertura dei lavori a cura di:

Tommaso SICHERO Imprenditore presso ristorante alla Palazzina di Venezia

Interventi a cura di:

Sebastiano COSTALONGA Assessore al Commercio Comune di Venezia

Roberto CALUGI Direttore Generale Nazionale F.I.P.E.

Ian Van Der BORG Professore Associato Università Cà Foscari Venezia

Ernesto PANCIN Direttore AEPE presenta il nuovo Venice Quality Food

Ruggero BOVO titolare del Ristornate al Gatto Nero di Burano Responsabile Ristorazione Tradizionale

Alessandro SETTE Resp. LIS – LAVORO IN SICUREZZA Ingegnere, responsabile Sicurezza ed Igiene

MITILLA – Soc. Agricola F.lli Busetto fornire per il mondo della Ristorazione “una Cozza votata all’Eccellenza” - Trasparenza, Tracciabilità, Salubrità e Qualità

Moderà l’evento:

Davide SCALZOTTO Capo redattore Gazzettino Venezia

PARTNER ISTITUZIONALI





- **Ore 15:30 Sala GRIGIA “Raccontiamo l’ABRUZZO** nel GALA’ DELLE REGIONI a cura dell’Executive Chef Alessandro CIRCIELLO “lo Chef della SALUTE”, del Team Venezia Chef e del Coordinator Lady Chef Annachiara DIDONE’ *seguiranno degustazioni;*
- **Ore 16:30 Show Cooking “Le TERRE VIBONESI”** Un racconto tra GUSTI SAPORI E SAPERI a cura di **Andy LUOTTO** laureato in Scienze della Comunicazione - Artista Professionista ed Executive Chef per Caso e **Alessandro CIRCIELLO** Executive Chef, Esperto di Sana Alimentazione, volto noto RAI - *seguiranno degustazioni,*

Ore 18:00 chiusura degli stand

Ore 20:30 “Lo SHOW DEI GUSTI” - Il Mare della PUGLIA “una Risorsa PREGIATA a TAVOLA”
c/o il **Ristorante IL LUSSO della SEMPLICITA’ di Alessandro Borghese**
Cà Vendramin Calergi – Sede Storica del CASINO’ di VENEZIA

EVENTO RISERVATO SU INVITO

Giorno 24 Ottobre 2023

Ore 10:00 apertura degli Stand al Pubblico

Dalle ore 10:15 alle 13:00

“VISITA GLI STAND” Incontra, degusta e conosci, attività di degustazione e promozione nelle sale al piano Nobile del Palazzo Cà Vendramin Calergi, quale sede storica del CASINO’ di VENEZIA

◆ **Ore 10:30 in Sala Cuio, Tavola Rotonda**
“Turismo e Agricoltura a Km 0” a cura del CENTRO STUDI FEDERALBERGHI

Interventi previsti:

Roberta NESTO Sindaco del Cavallino

Claudio SCARPA Direttore AVA Associazione Albergatori Venezia

Andrea BALLARIN delegato Associazione Veneziana Albergatori Cavallino

Armando BALLARIN Presidente SKAL International (Connecting Tourism Globally)

Andrea Colla Presidente Coldiretti Venezia

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

Davide SCALZOTTO Caporedattore del Gazzettino VENEZIA

- **Ore 11:30 Sala GRIGIA Sala GRIGIA “Raccontiamo l’ITALIA** nel GALA’ DELLE REGIONI a cura dell’Executive Chef Alessandro CIRCIELLO “lo Chef della SALUTE”, del Team Venezia Chef e del Coordinator Chef Federico PAMIO *seguiranno degustazioni;*
- **Ore 12:30 Show Cooking – “Le risorse del Mare – Ambiente e Salute”** a cura dell’Executive Chef Alessandro CIRCIELLO “lo Chef della SALUTE” volto noto RAI con la collaborazione del Team Venezia Chef capitanata dall’Executive Chef Alessandro SILVESTRI, *seguiranno degustazioni;*

Ore 14:00 chiusura degli stand - **FINE MANIFESTAZIONE**

PARTNER ISTITUZIONALI

