



FFSA - TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE E LA FABBRICAZIONE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE

L'Istituto Professionale "Antonello"  
presenta

# Per Corsi di Gusto

FIERA DI MESSINA  
22-23 NOVEMBRE 2008

INGRESSO  
GRATUITO

PADIGLIONE I

AREA ESPOSITIVA

PRODOTTI SICILIANI DI ECCELLENZA

SABATO 10,00 - 13,30 16,00-22,00

DOMENICA 9,00-13,30 15,30-20,00

PADIGLIONE IA "EX IRRERA A MARE"

ATTIVITA'

Venerdì

ore 18,00

CONVEGNO

Per...Corsi di Fiera agrodietetari di qualità

PERCORSO DEGUSTATIVO

Rosse e Rossi di Sicilia



Sabato

ore 18,00

MANGIAMOLI GIUSTI a cura di Slow Food  
"Percorso didattico sulla pesca sostenibile"

ore 12,00

BUFFET SCENOGRAFICO a cura dell'Ist. Antonello

ore 16,00

LABORATORIO DI PRODOTTI DA FORNO a cura del panificio Cannata  
"A zaccarana"

ore 17,00

TEATRO DEL GUSTO\* a cura di Slow Food  
"La granita Messinese"

ore 18,00

COCKTAIL A BASE DI FRUTTA a cura dell'Ist. Antonello

Domenica

ore 10,30

CAMPIONATO DELLA FIGNOLATA a cura di Slow Food

ore 12,00

LABORATORIO DI PASTICCERIA a cura dell'Ist. Antonello

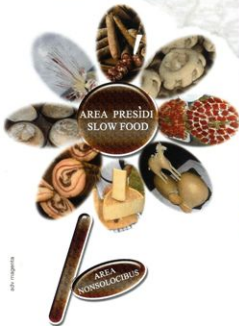
ore 17,00

CUCINA DI SALA a cura dell'Ist. Antonello

ore 18,30

TUNNEL DEI SAPORI\* a cura di Slow Food  
con la partecipazione del panificio Cannata

AREA ISTITUZIONALE



area irraggiata



COMPTON



ISTITUTO "ANTONELLO"



UNIVERSITA' DI MESSINA  
FACOLTA' DI SCIENZE

