

FOODEXイタリア館セミナープログラム

FOODEX 2016 Padiglione Italiano

2016年3月8日(火) / 8 Marzo 2016

入場無料/予約不要

	時間/ Orario	タイトル/Titolo 社名/Azienda	製品/Prodotti	スタンドNo./ stand nr.	アイコン/ Icône
1	10:45 } 11:30	「シチリア・エクスワイン・再上陸!」 エクス・ワイン - シチリアン・ワインタレントズ組合 "CONSORZIO X WINES - SICILIAN WINE TALENTS" CONSORZIO X WINES	ワイン VINI	123	
2	11:45 } 12:30	「オイルがスプレーになっているんです」 フラテッリ・マントヴァ "OLIO DI OLIVA ITALIANO SPRAY" F.LLI MANTOVA COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA	エクストラヴァージン・ オリーブオイル OLIO	122	
12:45~13:30 クッキング・デモンストレーション Cooking Demonstration presso la cucina aperta					
3	13:45 } 14:30	「これぞ伝統のイタリアン・オリーブオイル」 アグリオイル "AGRIOIL SPA - EXCELLENCE OF ITALIAN EXTRA" VIRGIN OIL TRADITION AGRIOIL SPA	エクストラ・ヴァージン・ オリーブオイル フレーヴァー・オイル EXTRA VIRGIN OIL DOP "SALERNITANE HILLS", ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN, AROMATIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	35	 BIO
4	15:00 } 15:45	「全部・フ・リ・ウ・リ!!」 ウディネ商工会議所 "EXPERIENCE THE FULL TASTE OF FRIULI VENEZIA GIULIA" UDINE CHAMBER OF COMMERCE	ワイン、チーズ、 ベーカリー製品 WINES, COLD CUTS, FISH PRODUCTS, CHEESE, BAKERY PRODUCTS	26-28	
16:00~16:45 クッキング・デモンストレーション Cooking Demonstration presso la cucina aperta					

2016年3月9日(水) / 9 Marzo 2016

入場無料/予約不要

	時間/ Orario	タイトル/Titolo 社名/Azienda	製品/Prodotti	スタンドNo./ stand nr.	アイコン/ Icône
5	10:30 } 11:15	「ピアチェンツァを食べよう」 ピアチェンツァ食品組合 "MANGIAMO!! PIACENZA" CONSORZIO PIACENZA ALIMENTARE	サルーミ、チーズなどの ピアチェンツァ特産品 SALUMI, FORMAGGI, FOCACCE, POLPA DI POMODORO, SUCCO DI LIMONE, CONSERVE DI PESCE	1-5, 16, 20	
6	11:45 } 12:30	「貴方の知らない自然派ワイン5種類をラツィオ州から」 パラッツォ・トロンコーニ・バイオダイナミック・ワイン "5 UNKNOWN WARIETIES FROM LAZIO AND THE BIODYNAMIC APPROACH" PALAZZO TRONCONI BIODYNAMIC WINES	ワイン VINI	119	
7	12:45 } 13:30	「南イタリア周遊記 -南イタリアの食卓ようこそ-」 日本イタリア料理協会 長本 和子 "BENVENUTI A TAVOLA NEL SUD ITALIA" KAZUKO NAGAMOTO ASSOCIAZIONE CUOCHI CUCINA ITALIANA	トークショー TALK SHOW	-	-
8	13:45 } 14:30	パスタ PASTA!PASTA! パスティフィーチョ・ディ・マルティーノ・ガエターノ & フラテッリ PASTIFICIO DI MARTINO PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI SPA	パスタ各種 SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO, ORZO TRAFILATO AL BRONZO, FUSILLATA CASERECCIA TRAFILATA AL BRONZO	104,105 106,107	
9	15:00 } 15:45	「食べて飲んで旅するアブルッツォ」 アブルッツォ州商工貿易センター "ABRUZZO - WINE & FOOD TASTING TOUR" CENTRO ESTERO ABRUZZO	ワイン、オリーブオイル、 ジュース 他 VINO, SUCCHI DI CAROTE E RAPA, CANTUCCINI, OLIO EVO E AGRUMATO, SOTTOLI, PASTA	65-76	 BIO
16:00~16:45 クッキング・デモンストレーション Cooking Demonstration presso la cucina aperta					

2016年3月10日(木) / 10 Marzo 2016

入場無料/予約不要

	時間/ Orario	タイトル/Titolo 社名/Azienda	製品/Prodotti	スタンドNo./ stand nr.	アイコン/ Icône
10	10:30 } 11:15	「朝からワインテイasting」 アプリア・デスティネーション "WINE TASTING" APULIA DESTINATION	ワイン VINI	88	
11	11:45 } 12:30	「当社自慢の新製品はこれだ-サルーミ・チーズ」 フルロッチェ "LE NOVITA' DELL'AZIENDA FURLOTTI: PROSCIUTTO E PARMIGIANO AFFETTATI" FURLOTTI & C.	サルーミ、チーズ SALUMI, FORMAGGI	85	 BIO
12:45~13:30 クッキング・デモンストレーション Cooking Demonstration presso la cucina aperta					
12	13:45 } 14:30	「話題沸騰、グルテンフリー食品」 ファルモ・グルテンフリー・マニュファクチャラー "AUTHENTIC ITALIAN TASTE AND HEALTHY LIVING, AUTHENTIC ITALIAN PASTRIES, AUTHENTIC ITALIAN SALTY SNACKS" FARMO GLUTEN FREE MANUFACTURER	グルテンフリー食品 パスタ、クラッカー、菓子 他 PASTA, RISO, AMARANTO, QUINOA, CEREALI, LEGUMI, CRACKERS, BARRETTE DI SESAMO, CANTUCCI, MELIGHE, BISCOTTI AL CIOCCOLATO	93	
13	15:00 } 15:45	「日本の皆様、これがシチリアワインです」 シシリーワイン・テッレ・シチリアーネ ATSフェウディ・ルディニ SICILY WINE TO JAPAN SICILY WINE - TERRE SICILIANE ATS FEUDO RUDINI	ワイン VINI	115,116	
16:00~16:45 クッキング・デモンストレーション Cooking Demonstration presso la cucina aperta					

2016年3月11日(金) / 11 Marzo 2016

入場無料/予約不要

	時間/ Orario	タイトル/Titolo 社名/Azienda	製品/Prodotti	スタンドNo./ stand nr.	アイコン/ Icône
14	10:30 } 11:15	「お探しの商材、ここにあります」 オーシャン・イタリア・エクスポート AUCHAN ITALIA EXPORT - ITALIAN RETAILER AND EXPORTER AUCHAN ITALIA EXPORT	ジェラート、オイル漬け製品、 ベーカリー製品など約10社の製品 GELATI SAMMONTANA, SOTTOLI, SALSE VALBONA, PRODOTTI DA FORNO ANTONIO FIORE E TARALLORO, OLIO ROCCHI, VINO CAVALIERI REALI, SALUMI ERMES FONTANA	78	
15	11:45 } 12:30	「はい・チーズ!!」 カゼイフィーチョ・ラ・ヴィッラネッラ- エレディ・ダニエッロ・チェレスティーナ- ディ・オリヴィエリ・アンジェロ・エ・フィッリエ FORMAGGI!! CASEIFICIO LA VILLANELLA - EREDI D'ANIELLO CELESTINA - DI OLIVIERI ANGELO E FIGLIE SAS	モッツアレッラ・ディ・ プッファラDOP、 カチョカヴァッロ、 スカモルツァ 他 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PASTE FILATE (CACIOCAVALLO E SCAMORZA), FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA (VILLANO, VILLANETTO)	129	
12:45~13:30 クッキング・デモンストレーション Cooking Demonstration presso la cucina aperta					
16	13:45 } 14:30	「バーニャカウダ再発見」 タラッタ LA BAGNACAUDA:RISCOPERTA DI UN PIATTO TIPICO DELLA TRADIZIONE TALATTA SRL	バーニャ・カウダ BAGNACAUDA	89	