

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 5

ore 18.00 apertura villaggio
ore 21.00 djset a cura di Joey Rinaldi (House Nation Music)
Special Guest, Maria Gourd (canto e Fiati)

VENEDÌ 6

ore 18.00 apertura villaggio
ore 21.00 djset a cura di Nicolò Ferrigni (Contemporary)

SABATO 7

ore 11.00 apertura villaggio
ore 16.00 - 20.00 Barisadi
ore 21.00 djset a cura di Luigi Fantozzi (Nu Urban Jazz)
Gianluca Ferrigni (Best Of House Music)
Special Guest Fabio Varaldo Orsini (Sax)

DOMENICA 8

ore 11.00 apertura villaggio
ore 16.00 - 17.30 esibizione frecce tricolore
ore 20.00 djset a cura di Pasquale 33 & Ginetto Orlandi
"One Love" feat Jungle Dee
ore 22.00 fuochi d'artificio

LUNEDÌ 9

ore 18.00 apertura villaggio
ore 20.00 djset a cura di Filippo D'Attolico
(From Disco To Pop)
ore 22.00 fuochi d'artificio



in tutti gli orari d'apertura sarà presente il presidio permanente di attività per bambini a cura di Amaltea Eventi con zucchero filato e pop-corn



Direttore Artistico:
Pasquale 33
Presentatore:
Alessandro Antonacci



Sponsor tecnici



Detergenti, Carta, Monosuo per alimenti, Macchine e attrezzature per la pulizia professionale, Settore Ho.re.ca., Imprese di pulizia, Industria, Enti e Comunità'



Agenzia di Bari
Claudio Comunale - Via Putignano, 50
tel. 080.9904267 fax 080.5211769
Mob. 329.8887382



SORGENTE DI PUGLIA



birrotecapuglia.it



IL CAFFÈ



LA BIRRA ARTIGIANALE DEI BARESÌ

BARI - FIERA DEL LEVANTE
Padiglione 126, Fontana Monumentale
www.birrificciobari.it - info@birrificciobari.it

Main Sponsor



CONSULENZA AZIENDALE ALLE P.M.I. SRL

Via Papa Giovanni Paolo I, 8/E - 70124 BARI
Tel./Fax 080 9149431 - consulenza-pmi@libero.it



CONSULENZA AZIENDALE

Via Nicola Tridente 22, 70125 - Bari
Tel. 080 2372191 - www.sistemagroup.net



ATTIVITÀ DI CONSULENZA PER LA SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

www.ben-srl.com

Infoline (Lecce)
Tel. 0832 403473

Infoline (Bari)
Tel. 080 8937982



AutoTeam
FORDSTORE BARI

Col patrocinio di



Enti promotori



stampa su carta ecologica



SCOPRI TUTTI GLI STAND



FOOD IL BUON CIBO



CASA MURGIA - GRUMO APPULA (BA)

- CIABATTA DI ALTAMURA ASSORTITE CON PORCHETTA DI GRUMO E SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO
- CIABATTE DI ALTAMURA VEGANA



GF GUSTI E TRADIZIONI - GRUMO APPULA (BA)

- FOCACCIA E PANE DI ALTAMURA
- SALUMI DI NORCIA



BRACERIA LIPPOLIS - NOCI (BA)

- PANINI CON ARROSTO ALLA BRACE DI ZAMPINA, BOMBETTE E FEGATINI DI VITELLO PODOLICO
- TRONORE TURESI



SOLE DI PUGLIA - NOCI (BA)

- PASTICCERIA ARTIGIANALE FRESCA E SECCA, TETTE DI VENERE, BIRRAMISU', BABBA' ALLA BIRRA, CANNOLI, CASSATE



SALENTO CHIPS - UGGIANO LA CHIESA (LE)

- CONO DI CHIPS ARTIGIANALI
- CONO DI CHIPS CAPIO E PEPE
- CONO DI CHIPS CON MISTICANZA SALENTINA
- CONO FISH&CHIPS
- PANINO CON SALSICCIA E PRODOTTI TIPICI SARDI E SEADAS SARDE



MATTARELLO - BARI

- PANZETROTTI ASSORTITI
- SGALIOZZE
- POKE'



AZIENDA AGRICOLA MOLINO A VENTO - BICCARI (FG)

- FORMAGGI TIPICI STAGIONATI
- FAGOTTINI GOURMET FARCITI



AZIENDA AGRICOLA NITTI - SANNICANDRO DI BARI (BA)

- OLIO EVO
- MANDORLE IN FRUTTO FILIPPO CEA
- MANDOLE IN ACQUA FILIPPO CEA
- OLIVE BARESANE



SFIZIERIE DI VINCENZO GENTILE - ANDRIA (BT)

- PRODOTTI AL PISTACCHIO DALLA MATERIA PRIMA ALLE CREME
- CANNOLI RICOTTA E PISTACCHIO
- CASSATINE
- PASTA DI MANDORLE



LA STRAZZATA - AVIGLIANO (PZ)

- STRAZZATA AVIGLIANESE FARCITA CON PRODOTTI TIPICI LUCANI



IL VERO ARROSTICINO D'ABRUZZO - MOZZAGROGNA (CH)

- ARROSTICINI
- OLIVE ASCOLANE
- PATATE FRITTE A SPIRALE



DOLCIUMI SABATO - GALLIPOLI (LE)

- TORRONI CONFEZIONATI
- CROCCANTE ALLA MANDORLA
- PRALINE DI NOCCIOLE E MANDORLE
- CREPES
- ZUCCHERO FILATO
- CARAMELLE GOMMOSE



900 STREET FOOD - CONVERSANO (BA)

- CACIOCAVALLO IMPICCATO CON MISTICANZA DELLA VALLE D'ITRIA E PROFUMI DI MARE AFFUMICATI
- POLPETTE DI PANE CON CACIOCAVALLO



RENAISSANCE CAFE - BARI

- CAFFETERIA
- APRI-SPRITZ
- PUCCIA CON PARMIGIANA
- PUCCIA CON BURRATINA E MORTADELLA
- FOCACCIA BARESE FARCITA CON RAPE E MORTADELLA CON I PISTACCHI



MY HEMPIRE - ALTAMURA (BA)

- PANHAMBURGER CON FARINA DI CANAPA ASSORTITI
- PANINI ALLA CANAPA VEGETARIANI
- PRODOTTI CONFEZIONALI ALLA CANAPA



TICKETYBOO - TORRE A MARE (BA)

- COCKTAIL
- SPAGHETTI ALL'ASSASSINA



ITALIAN BEAN - ADELFA (BA)

- FRUTTA SECCA
- OLIVE VERDI ALLA CALCE
- TARALLI PUGLIESI
- STUZZICHERIA CONFEZIONATA
- PRODOTTI DA FORNO E PASTA CONFEZIONATI
- FOCACCIA BARESE

BEER

LE BIRRE ARTIGIANALI PRODOTTE IN PUGLIA



BIRRIFICIO BARI - BARI

BIRRA SAN NICOLA - 1087

- ARABICA (Coffee Stout) 5,0% alc.
- ORIGINALE (Bhoemian Pils) 5,3% alc.
- NICOLAIANA (Lager) 5,7% alc.

#MOLLTOTTO LA BIONDA (Session Ipa) 4,8% alc.

#MOLLTOTTO LA ROSSA (Doppler Bock) 7,5% alc.

COTTA DI TE (Golden Ale) 6% alc.

La Meridionale (Blanche) 5,0% alc.

BELLAFRE' (Aputian Lemon Golden Ale) 6,0% alc.

STAFIKA (flower ale) 5,7% alc.

PAN (con Pane di Altamura DOC) 5,7% alc.

KTSM (black IPA) 7,5% alc.



BIRRIFICIO I PEUCETI - BITONTO

CATTEDRALE (Session IPA) 4,2% alc.

BESTPILS IN TOWN (Italian Pils) 5,4% alc.

MURGIANA (Tripel) 7,5% alc.

LEVANTE (American IPA) 7,5% alc.

ROCCAFORTE (Scotch Ale) 7,5% alc.

IMPERIAL BESTPILS (Italian Imperial Pils) 7,5% alc.

PUGLIA (Blanche) 4,7% alc.



BIRRA PUGLIESE - LEPORANO

RUSSUM (Red Lager) 6,2% alc.

VIRDEM (Lager Aromatizzata) 4,7% alc.

GALBINUM (Lager Pilsner) 4,8% alc.



ERLAND BEER - RACALE (LE)

La Pils (Lager) 5 alc.%

La Bock (Lager Ambrata) 6 % alc.



BIRRIFICIO DEGLI OSTUNI - POGGIORSINI

CONTRORA (Pils) 4,8% alc.

BALUFF (Pale Ale) 5,5% alc.

COMARE (Saison) 6,0% alc.

SCKATTOSA (Blanche) 5,0% alc.

VEZZOSA (Ipa) 6,2 % alc.

BELLAFATTA (Triple) 7,8% alc.

PRISCIO (Dark Strong Ale) 7,5% alc.

A'STOUT (Imperial Stout) 8,5% alc.



BEVI RESPONSABILE E BEVI BIRRA ARTIGIANALE LOCALE

la fontanina

acqua di casa tua

L'ACQUA BUONA TRE VOLTE.

1 PER LA SALUTE

L'acqua di rubinetto è sana e sicura: Acquedotto Pugliese effettua oltre 480 mila controlli l'anno nei punti di produzione e distribuzione.

2 PER L'AMBIENTE

L'acqua di rubinetto è ecologica: è a km 0 e non prevede l'utilizzo di bottiglie in plastica.

3 PER IL PORTAFOGLIO

L'acqua di rubinetto costa 500 volte meno di quella confezionata.

I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Per gustare al meglio l'acqua "La fontanina" si consiglia di spillarla dal rubinetto di casa, utilizzando il frangigetto distribuito gratuitamente dall'Acquedotto Pugliese. Lasciarla decantare per 1 o 2 ore prima del consumo preferibilmente in frigorifero per abbassarne la temperatura. Si consiglia inoltre di pulire almeno una volta l'anno i serbatoi a servizio dell'abitazione o del condominio.



Regione Puglia



acquedotto
pugliese
l'acqua, bene comune