

PROGRAMMA

VENERDÌ 5

- ore 17.00 apertura villaggio
- ore 20.00 djset a cura di Gianluca Ferrigni (Classic House)
- ore 21.00 djset a cura di GianVi Zonno (tech house) a seguire Performance
- ore 22.00 live music di Soul Experience (Deep Afro)
- ore 23.00 djset a cura di Antonio Donatini (tech house/house)

SABATO 6

- ore 17.00 apertura villaggio
- 16.00-20.00 Cabaret con "I Bastardi della 104" con djset del s-sabile J. Leo Baccarella a cura di Associazione Lezzanare
- ore 20.00 djset a cura di Pasquale 33 (deep house)
- ore 21.00 live music di Gli Amici di Carletto (sigle cartoons e divertentismo)
- ore 23.00 djset a cura di Dhavid DJ (tech house) & Gaty Lopez (tech house)

DOMENICA 7

- ore 11.00 apertura villaggio
- 16.00-20.00 Barisiadi a cura Associazione Lezzanare
- ore 20.00 djset a cura di Candelora jr (house)
- ore 21.00 live music di Sara Nigri (pop)
- ore 22.00 djset a cura di Nicola Corradino (80 90 house) + Galleria della Danza (flashmob hip hop)
- ore 23.00 djset a cura di Jungle Dee (nu disco)

LUNEDÌ 8

- ore 11.00 apertura villaggio
- ore 20.00 djset a cura di Bush (soulful)
- ore 22.00 Fuochi di Artificio
- ore 23.00 djset a cura di Iaco feat. Pheel (house)

MARTEDÌ 9

- ore 17.00 apertura villaggio
- ore 20.00 djset a cura di Davide Migliardi (house)
- ore 21.00 djset a cura di Valeria Veronese (house)
- ore 22.00 Fuochi di Artificio
- ore 23.00 djset a cura di Ferrigni Jr (house)



Direttore Artistico:
Pasquale 33
Presentatore:
Alessandro Antonacci



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



VIENI A FARE UN GIRO SULLA RUOTAPANORAMICA

Sponsor tecnici



LA Birra Artigianale dei Baresi

Scoprite tutte su
WWW.BIRIFICIOBARI.IT



Main Sponsor



BARI \ BARLETTA \ FOGGIA



Col patrocinio di:



Enti promotori:



Event's partner:



Gastronomia tradizionale • Birre artigianali
VILLAGGIO DEL GUSTO
PER BARESI E FORESTIERI
5 - 6 - 7 - 8 - 9
MAGGIO

stampa su carta ecologica



BARI LARGO GIANNELLA
• Rotonda del lungomare •

CHI TI AMA FA LA DIFFERENZA

Media partner:

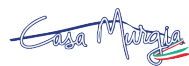


SAVE ME!
SANI NICOLA VA PER MARE,
NON I RISTORANTI!
RISPETTA LA CITTÀ!

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 ALLA PIASTRA
- CIABATTE DI ALTAMURA VEGANA
- FOCACCIA E PANE DI ALTAMURA
- SALUMI DI NORCIA



GF GUSTI E TRADIZIONI - GRUMO APPULA (BA)

- SALSICCIA CASERECCIA CALABRESE CON MISTICANZA DI VERDURA ALLA PIASTRA



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, POLPETTE DI JAMON E BACCALA', PATATE FRITTE STICK
- PANINI DI MARE CON TARTARE DI TONNO E TARTARE DI SALMONE



LE STUZZICHERIE - AVIGLIANO (PZ)

- STRAZZATA AVIGLIANESE FARCITA CON PRODOTTI TIPICI LUCANI



SFIZERIE DI VINCENZO GENTILE - ANDRIA (BT)

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



IL VERO ARROSTICINO D'ABRUZZO - MOZZAGROGNA (CH)

- ARROSTICINI
- OLIVE ASCOLANE
- PATATE FRITTE A SPIRALE



DOLCIUMI SABATO - GALLIPOLI (LE)

- TORRONI MORBIDI E FRIABILI
- CROCCANTE ALLA MANDORLA
- PRALINE DI ARACHIDI E MANDROLE
- CREPES
- ZUCCHERO FILATO
- CARAMELLE GOMMOSE



900 STREET FOOD - CONVERSANO (BA)

- PANINO 900 (CACIOCAVALLO IMPIACCATO E SPEZZATINO DI MANZO)
- CACIOCAVALLO IMPIACCATO CON MISTICANZA DELLA VALLE D'ITRIA
- POLPETTE DI PANE CON CACIOCAVALLO
- SPIEDINO DI CACIOCAVALLO FILANTE



RENAISSANCE CAFE - BARI

- CAFFETTERIA
- BAR
- SPRIZI
- PUCCA PUGLIESE ASSORTITA
- FOCACCIA BARESE FARCITA CON SALUMI E VERDURE
- ASSASSINA
- PANINI CON IL POLPO ARROSTICATO



AL FUSO PUGLIESE - BARI

- FOCACCIA DI ALTAMURA A LUNGA LIEVITAZIONE CON SALUMI
- BRASCIOLE BARESI CUCINATE A BASSA TEMPERATURA



IL CARRETTINO - LECCE

- HAMBURGER DI ANGUS ASSORTITI
- PULLEDPORCK



TICKETYBOO - TORRE A MARE (BA)

- COCKTAIL

BEER

LE BIRRE ARTIGIANALI PRODOTTE IN PUGLIA



BIRIFICIO BARI - BARI

- BIRRA SAN NICOLA - 1087
- ARABICA (Coffee Stout) 5,0% alc.
- ORIGINALE (Bhoemian Pils) 5,3% alc.
- NICOLAIANA (Lager) 5,7% alc.
- #MOLLOTUTTO LA BIONDA (Session Ipa) 4,8% alc.
- #MOLLOTUTTO LA ROSSA (Doppler Bock) 7,5% alc.
- COTTA DI TE (Golden Ale) 6% alc.
- La Meridionale (Blanche) 5,0% alc.
- BELLAFRE' (Apulian 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.



BIRIFICIO I PEUCETI - BITONTO

- Cattedrale - Session IPA Birra 4,2%
- BestPils in Town - Italian Pils Birra speciale 5,4%
- Murgiana - Tripel Birra doppio malto 7,5%
- Levante - American IPA Birra doppio malto 7,5%
- Roccaforte - Scotch Ale Birra doppio malto 7,5%
- Imperial BestPils - Italian Imperial Pils Birra doppio malto 7,5%
- Puglia - Blanche Birra 4,7%



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 birra bionda, alc. 5%;
- La Bock birra ambrata doppio malto alc. 6%



BIRIFICIO DEGLI OSTUNI - POGGIORSINI

- Controra - Pils - 4,8%
- Bellafatta - Triple - 7,8%
- Vezzosa - IPA - 6,2%
- Priscio - Dark Strong Ale - 7,5%
- Sckattosa - Blanche - 5%



BEVI RESPONSABILE E BEVI BIRRA ARTIGIANALE

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