

DOMENICA 12 MARZO

AREA GOLOASI

CONVEGNI

Ore 10.30 >	Convegno "L'evoluzione della panificazione meridionale nel post pandemia" - Interviene Giancarlo Ceccolini, presidente nazionale della Federazione Italiana Panificatori, Pasticceri e Affini FIPPA
Ore 14.00 >	Convegno "Pane mezzosale" - a cura dell'Associazione Italiana Panificatori ASSIPAN
Ore 16.00 >	Convegno "Sostenibilità e antispreco nel settore food" - Intervengono: Massimiliano Dell'Aera, fondatore di Goloasi.it, Andrea Cassotta, esperto di formazione manageriale e gestionale nella ristorazione, Alberto Costiantello, docente del Dipartimento di Management, Finanza e Tecnologia dell'Università LUM, Mino Dalonso, imprenditore

LABORATORI

Ore 09.00 >	Show Cooking di "cornetti"
Ore 11.00 >	Show Cooking di "focaccia lucana - stirata" con Nicola Iacovera
Ore 14.00 >	Show Cooking con Catia Stucci
Ore 16.00 >	Show Cooking con i Maestri Antonio Daloiso, Eustachio Sapone e Francesco Borioli

AREA ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI

Ore 11.00 >	"L'espresso incontra il gelato". Demo a cura di Moak Caffè People Training
Ore 12.00 >	Demo di gelateria dell'Associazione Italiana Gelatieri - AIG a cura dell'Ambasciatore Mario Serani, che utilizza i prodotti del partner Giuso SpA
Ore 15.00 >	"Il passaggio generazionale del testimone" Intervento a cura di Franco Puglisi, direttore di "PuntoIT"
Ore 16.30 >	Intervista a cura di Franco Puglisi, direttore di "PuntoIT" al Segretario Generale dell'Associazione Italiana Gelatieri - AIG, Claudio Pica, e all'organizzatore di Levante PROF, Ezio Amendola
Ore 17.00 >	Demo di gelateria dell'AIG a cura dell'Ambasciatore Claudio Bove, che utilizza i prodotti del partner Leagel Srl
Ore 18.00 >	Intervista a cura di Franco Puglisi, direttore di "PuntoIT", all'ambasciatore del gelato Mario Serani

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Ore 10.30 >	LA "MIA" PIZZA: la focaccia barese Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica, con il Master Istruttore Paolo Priore
Ore 14.30 >	LA PIZZA CONTEMPORANEA La nuova tendenza di una pizza iconica, con il Master Istruttore Giuseppe Lucia

LUNEDÌ 13 MARZO

AREA GOLOASI

Ore 10.00 Ore 17.30	Finale del Concorso Divina Colomba che decreta la miglior colomba artigianale d'Italia nelle categorie "tradizionale" e "creativa"
------------------------	--

AREA ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI

Ore 12.00 >	Demo di gelateria dell'Associazione Italiana Gelatieri - AIG a cura dell'Ambasciatore Mario Serani, che utilizza i prodotti del partner Giuso SpA
Ore 15.00 >	"L'espresso incontra il gelato". Demo a cura di Moak Caffè
Ore 17.00 >	Presentazione della 35ª edizione della manifestazione "Gelato a Primavera" e del "Gelato Day"

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Ore 10.30 >	IL SENZA GLUTINE CHE NON TI ACCORGI: dalla pizza al pane L'esigenza di alcuni diventa opportunità per tutti, con il Master Istruttore Giuseppe Lucia
Ore 14.30 >	LA "MIA" PIZZA: la pizza tonda Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica. con il Master Istruttore Paolo Priore

MARTEDÌ 14 MARZO

AREA GOLOASI

CONVEGNI

Ore 11.00 >	Convegno su “Sostenibilità e antispreco nel settore food” - Intervengono: Massimiliano Dell’Aera, fondatore di Goloasi.it, Andrea Cassotta, esperto di formazione manageriale e gestionale nella ristorazione, Antonello Magistà, chef stellato, e Mino Dalonso, imprenditore
Ore 16.00 >	Convegno su “Farine di insetti” - a cura dell’Associazione Italiana Panificatori ASSIPAN

LABORATORI

Ore 09.00 >	Show Cooking di “cornetti”
Ore 14.00 >	Show cooking della “focaccia barese” con il Maestro Tony Fiore
Ore 16.00 >	Show cooking della “pizza” con il Maestro Francesco Modugno

AREA ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI

Ore 11.00 >	Intervista a cura di Franco Puglisi “PuntoIT” al Presidente dell’AIG Vincenzo Pennestrì.
Ore 12.00 >	“La nuova frontiera della comunicazione” - Intervento a cura di Franco Puglisi, direttore di “PuntoIT”
Ore 15.00 >	Concorso “Trofeo PuntoIT” - miglior gelato al gusto caffè. La giuria esamina i vari gusti e assegna il primo premio al miglior gusto di gelato
Ore 16.00 >	Premiazione Concorso “Trofeo PuntoIT” - miglior gelato al gusto Caffè: vengono assegnati i premi fino al 4° classificato. Conducono Claudio Pica, segretario generale dell’associazione Italia Gelatieri, e Franco Puglisi, editore e direttore della rivista di settore <i>PuntoIT</i>

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Ore 10.30 >	LA “MIA” PIZZA: la pizza in pala Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica, con il Direttore Tecnico della Scuola Tiziano De Filippis
Ore 14.30 >	LA PIZZA CONTEMPORANEA La nuova tendenza di una pizza iconica, con i Master Istruttori Paolo Priore e Giuseppe Lucia

MERCOLEDÌ 15 MARZO

AREA GOLOASI

CONVEGNI

Ore 11.00 >	Convegno e laboratorio su “La Faldacchia di Turi”: Ricostruzione storica del dolce, frutto della antica tradizione conventuale pugliese - Introducono il sindaco di Turi, Ippolita Resta, e il presidente dell’Associazione Faldacchia di Turi, Stefano De Carolis Interviene l’ Assessore Sviluppo Economico Regione Puglia Alessandro Delli Noci Modera: Valentino Sgaramella Giornalista
-------------	--

LABORATORI

Ore 09.00 >	Show Cooking di “cornetti”
Ore 10.00 >	Show Cooking dei “cantucci” con il Maestro Giacomino Matteini
Ore 11.00 >	Show Cooking della “faldacchia e zucchero naspro” con Marilena Catucci

AREA ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI

Ore 10.00 >	Il confronto tra il gelato al Caffè di tradizione e il gelato al Caffè dell’innovazione. Demo di gelateria dell’AIG e Moak Caffè, a cura dell’Ambasciatore del Gelato Mario Serani
-------------	---

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Ore 10.30 >	IL SENZA GLUTINE CHE NON TI ACCORGI: dalla pizza al pane L’esigenza di alcuni diventa opportunità per tutti, con il Master Istruttore Giuseppe Lucia
Ore 14.30 >	LA “MIA” PIZZA: la pizza in pala Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica, con i Master Istruttori Tiziano De Filippis e Paolo Priore

MEDIA PARTNER

bargiomale

dolcegiomale

Ristoranti

affaritaliani.it
il primo quotidiano digitale, dal 1986

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

**Associazione
Italiana Gelatieri**

bar.it
informa, forma, riforma

FieraTV.it
Web Television

EDITRICE ZEUS
FOOD PROCESSING
BEVERAGE & PACKAGING

food&beverage
www.food&beverage.com

Goloasi.it
il portale delle Pasticcere e delle Dolciastre

**GUSTO
H24**

HORECA
IL PORTALE DEL FURNIGIANO **NEWS.IT**

HORECA INTERNATIONAL
horeca-online.com

EDITRICE ZEUS

La Gazzetta del Gusto
Informazione per il Benessere

PRO
PRODOTTORE

Pizza & core
IL MARCHIO DI PIZZA & CORE È UN MARCHIO REGISTRATO

puuto IT

**Quotidi
MagazinE**

**Radio
Master**

Risto news
il network al servizio della ristorazione italiana

RISTORAZIONE ITALIANA
INTELLIGENZA E INNOVAZIONE NELLA CUCINA ITALIANA

STRANIFATTI.it
LA NORMALITÀ È IL MARCHIO DI FATTI

HORECA NEWSLETTER

e food .it
QUALITY ITALIAN FOOD

PAGINE HORECA