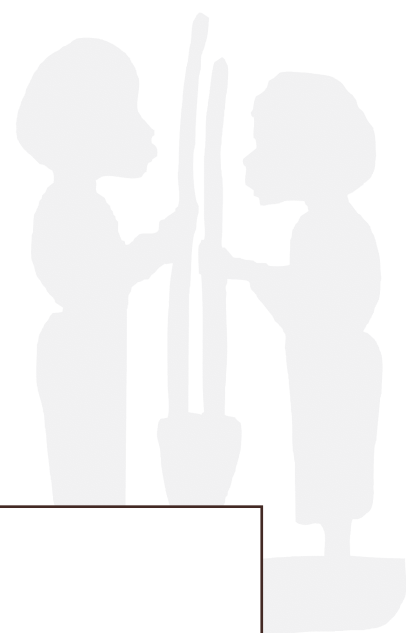




PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



SIGEP 2017

PROGRAMMA EVENTI

Stand Pasticceria Internazionale Hall sud 001

SABATO 21

ore 12

La cultura del cioccolato e del cacao

ABC del cioccolato di qualità. Cioccolato tecnico e non solo a cura di **International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting** e **International Chocolate Awards**

ore 13

Il cioccolato secondo Eliseo Tonti

Riflessioni, degustazioni e confronti

ore 14

Il gelato nella moderna nutrizione: gli zuccheri

Martino Liuzzi

Conpait Gelato insieme a **Ida Di Biaggio** e **Giovanna Musumeci**: "Alla scoperta del Gelato Artigianale con il Manuale del Maestro Luca Caviezel"
L'importanza dell'aggiornamento per una categoria di Professionisti. Degustazioni di ricette presenti nel libro "Scienza e tecnologia del Gelato Artigianale"

ore 15,30

La cultura del cioccolato e del cacao

Bean to Bar, pregi e difetti. Medi, piccoli e micro produttori a confronto a cura di **International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting** e **International Chocolate Awards**

ore 16,30

Presentazione ufficiale del nuovo volume "I 10 comandamenti per l'impresa alimentare"

Incontro con il cre-autore **Filippo Scarponi** e tutti i protagonisti del progetto editoriale

ore 17,45

Le Storie della buonanotte con **Filippo Scarponi**

DOMENICA 22

ore 10,30

Il cioccolato secondo Eliseo Tonti

Riflessioni, degustazioni e confronti

ore 11,30

La cultura del cioccolato e del cacao

A scuola di matching, matrimoni più o meno possibili a cura di **International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting** e **International**



Chocolate Awards

ore 12,30

Il gelato nella moderna nutrizione: frutta e distillati, 7 modi per essere dolce

Martino Liuzzi, Debora Vena, Stefano Dassie e Gastone Pegoraro

Conpait Gelato insieme a **Ida Di Biaggio** e **Patrizia Caviezel, Giovanna Musumeci** e **Antonio Cappadonia**: “Alla scoperta del Gelato Artigianale con il Manuale del Maestro Luca Caviezel”

L'importanza dell'aggiornamento per una categoria di Professionisti. Degustazioni di ricette presenti nel libro “Scienza e tecnologia del Gelato Artigianale”

ore 14,30

Il gelato nella moderna nutrizione: la via delle spezie

Martino Liuzzi, Letizia Diletti e Massimiliano Petrelli

ore 15,30

8° Seminario Professionale sull'Investimento Qualitativo e Creativo del Caffè in pasticceria e gelateria

POLI OPPOSTI, dalla moka alle estrazioni innovative

Live show con ricette, degustazioni, idee innovative, con **Leonardo Di Carlo** e **Gian Luca Forino** con **Federico Cecconi**, coffee trainer Diemme. In collaborazione con **Torrefazione Dubbini**. Presenta Chiara Mancusi.

ore 17

“I 10 comandamenti per l'impresa alimentare”

Incontro con il cre-autore **Filippo Scarponi**

ore 17,45

Le Storie della buonanotte con **Filippo Scarponi**

LUNEDÌ 23

ore 10

“I 10 comandamenti per l'impresa alimentare”

Incontro con il cre-autore **Filippo Scarponi**

ore 11,30

Il gelato nella moderna nutrizione: la via delle spezie

Martino Liuzzi

12,30

La cultura del cioccolato e del cacao

Il cioccolato e i suoi aspetti sensoriali: come sceglierlo e come giudicarlo



a cura di **International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting** e **International Chocolate Awards**

ore 13,30

Il cioccolato secondo Eliseo Tonti

Riflessioni, degustazioni e confronti

ore 14,30

Il gelato nella moderna nutrizione: il progetto Bike Friendly, un anno di successo e condivisioni

Martino Liuzzi e Paolo Garna

Conpait Gelato insieme a **Ida Di Biaggio** e **Giovanna Musumeci**: "Alla scoperta del Gelato Artigianale con il Manuale del Maestro Luca Caviezel"

L'importanza dell'aggiornamento per una categoria di Professionisti. Degustazioni di ricette presenti nel libro "Scienza e tecnologia del Gelato Artigianale"

ore 16,30

"I 10 comandamenti per l'impresa alimentare"

Incontro con il cre-autore **Filippo Scarponi**

ore 17,45

Le Storie della buonanotte con **Filippo Scarponi**

MARTEDÌ 24

ore 10,30

"I 10 comandamenti per l'impresa alimentare"

Incontro con il cre-autore **Filippo Scarponi**

ore 11,30

Il gelato nella moderna nutrizione: zuccheri & spezie

Martino Liuzzi, Alessandro Conte e Veronica Vallini

ore 12,30

Presentazione del volume "Scienza e tecnologia del Gelato Artigianale", firmato da Luca Caviezel

Presenti il dott. **Cannavò** e **Fausto Bortolot** che parla dell'affidamento dell'archivio di Caviezel alla Mig.

ore 13,30

Il cioccolato secondo Eliseo Tonti

Riflessioni, degustazioni e confronti



ore 14,30

Il gelato nella moderna nutrizione: didattica e formazione

Martino Liuzzi, Vito Matarrese, Massimo Pegoraro e Achille Sassoli

Conpait Gelato insieme a **Ida Di Biaggio** e **Giovanna Musumeci**: “Alla scoperta del Gelato Artigianale con il Manuale del Maestro Luca Caviezel”

L'importanza dell'aggiornamento per una categoria di Professionisti. Degustazioni di ricette presenti nel libro “Scienza e tecnologia del Gelato Artigianale”

ore 16

La cultura del cioccolato e del cacao

Giudici e giudicati: incontro al vertice e valutazione cioccolato secondo i criteri di International Chocolate Awards

a cura di **International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting** e **International Chocolate Awards**

ore 17

“I 10 comandamenti per l'impresa alimentare”

Incontro con il cre-autore **Filippo Scarponi**

ore 17,45

Le Storie della buonanotte con **Filippo Scarponi**

MERCOLEDÌ 25

ore 9,30

Accogliamo tutti i bambini e i protagonisti del progetto

“Non Congelateci il Sorriso”

A coordinare il Caffè Letterario, EMANUELA BALESTRINO

con la preziosa collaborazione di **Martino Liuzzi**

SI RINGRAZIA:

