

La “Dolce Agorà” della Fipe, evento top a Host



DAL 23 AL 27 OTTOBRE IN FIERAMILANO (PAD. 18) LA FIPE METTE IN CAMPO CON CAST ALIMENTI I GRANDI MAESTRI DELLA PASTICCERIA ITALIANA, STAGE FORMATIVI AI RAGAZZI DEL CARLO PORTA E... UN RECORD DA GUINNESS: TUTTO DI GELATO A BASE CIOCCOLATO. E UN RICCO PROGRAMMA CON EVENTI DA NON PERDERE

DI CARLO MARIA BRESCHI

Mai tanti gusti diversi di gelato al cioccolato da gustare presso la “Dolce Agorà”, allestita al padiglione 18, l'area eventi della Fipe protagonista ad Host 2015 del record da Guinness con la “regia” di **Filippo Bano**, presidente dei gelatieri del Triveneto. Sarà lo “Scoop Party” (festa della degustazione con la “palettina” tipica) a sancire la curiosità e la voglia di scoperta dei visitatori professionali di HOST, che di novità e di nuove proposte fantasiose per le proprie attività sono ghiotti. La presentazione, tra le luci di una vetrina da record fornita da ISA www.isaitaly.com, sarà venerdì 23 ottobre e tutti i giorni si potrà degustare fino al gran finale martedì 27 ottobre. Nello spazio saranno organizzati e animati, in collaborazione con CAST Alimenti, laboratori di produzione e “master class” per rappresentare presente e futuro del “pubblico esercizio” con laboratorio di produzione propria. Temi conduttori delle varie attività saranno la scelta degli ingredienti e la loro provenienza, la competenza nella elaborazione di ricette della tradizione rese “attuali”, la capacità di interpretare e soddisfare le tendenze contemporanee, i nuovi format di pubblico esercizio, l'innovazione tecnologica e gestionale, l'arte del servizio. Con l'occasione illustri Maestri rappresenteranno le possibilità di impiego del cioccolato in gelateria; e, lanciando

un collegamento ideale con il vicino Expo2015, la ribalta sarà per una presentazione “universale” del Panettone e delle sue infinite declinazioni in linea con gli obiettivi di diffusione dei canoni di tipicità e di unicità delle proposte gastronomiche territoriali. Il coordinamento è affidato al grande **Iginio Massari**, punta di diamante di CAST Alimenti: e sarà show di farciture, decorazioni, impiattamenti, ecc

LA FORMAZIONE SCOLASTICA

Ma il trasferimento della maestria, del sapere e del “saper fare” resta il maggior impegno che Fipe si assume presentando anche ad Host 2015 un “ponte” con il mondo della scuola, tramite l'Istituto Carlo Porta di Milano.

I Maestri di CAST Alimenti dopo una “lezione” magistrale, seguiranno e affiancheranno gli studenti che si cimenteranno, da futuri professionisti, sotto l'occhio vigile dei docenti sui temi della farcitura, della decorazione e della pralineria di cioccolato.

UN SET MULTIMEDIALE

Grazie alle partnership con l'emittente e agenzia service Agrilinea.tv, l'area Fipe, come in altre occasioni, si presenta come una sorta di set televisivo: interviste ai protagonisti, riprese e differite per consentire la diffusione delle attività di animazione professionale e di dibattito scientifico sulla rete e nei circuiti televisivi collegati.

LO “SPORTELLO INFORMATIVO” IN FIERA

Il “desk” Fipe, assistito da staff di funzionari

SPONSOR

Partner dell'Agorà Fipe



CAST Alimenti (Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione e aggiornamento nato a Brescia nel 1996. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri

del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati. La struttura destinata alla formazione è polifunzionale, tecnologicamente avanzata, flessibile, in linea con il ventaglio di offerta formativa che risulta molto ampio. L'impressione è quella di una organizzazione efficiente e che punta all'eccellenza "garantita" da Maestri di fama. Ogni anno si iscrivono fino a 5.000 allievi di cui 1.200 per corsi della durata di almeno una settimana. Si stima che ciò equivalga a circa il 70% della massima ricettività.

Particolare attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula. CAST Alimenti è inoltre palestra d'allenamento per tutte le squadre che partecipano alle competizioni internazionali nei mestieri del gusto.

Vittorio Santoro, tra i fondatori e presidente, è anche direttore operativo della scuola. Tra i fondatori di CAST Alimenti vi sono anche il maestro Iginio Massari, Presidente onorario e "testimonial" della scuola, quattro volte campione del mondo di pasticceria e cioccolateria come "allenatore" e l'imprenditore Franco Foglio (Artebianca).

Media Partner

MIXER
IL MAGAZINE DEL PUBBLICO ESERCIZIO

AgriLINEA TV

MEDIAZIONE
consiglio di comunicazione

e consulenti competenti nelle varie materie, è a disposizione dei visitatori professionali per tutte le informazioni attinenti le normative igienico-sanitarie e per indicazioni su modalità di apertura, norme amministrative e convenzioni attivate da Fipe-Confcommercio compreso il diritto d'autore e gestione convenzioni su Siae/Scf. **M**

Rispo
I CALDI SURGELATI
Ogni vizio,
uno Sfizio!

Novità
Pepite di Polenta piccanti

PRONTO IN POCHI MINUTI
• PRODOTTO DA FORNO

HOTEL 2015
Fiera Bolzano | 19-22 ottobre
SETTORE CD
STAND C19/06

SCOPRI DI PIÙ SU:
www.risposurgelati.it

SEGUICI SU
FACEBOOK

Venerdì 23 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	DESCRIZIONE
10.30-12.00	Presentazione : "La Dolce Agorà" di Fipe	Master Class – Area Interview	Inaugurazione ed interviste ai protagonisti dell'Agorà
12.30-13.00	Presentazione alla stampa Record da Guinness: "110 sfumature di...gelato al cioccolato".	Corner Gelato	Fipe rinnova la tradizione della gelateria di "produzione propria" lanciando la sfida della creatività e dell'abilità con innovativi abbinamenti di gelato al cioccolato.
13.00-14.00	Presentazione dello Scoop Ice cream party	Corner Gelato	Per tutta la durata della manifestazione, la Fipe distribuirà ai visitatori di Host una paletta da gelato (scoop ice cream) per partecipare alla degustazione delle "110 sfumature di...gelato al cioccolato" presso il Corner Gelato che si concluderà con la festa finale di martedì 27.
14.00-15.00	Gelato Show : Il percorso della preparazione della "vetrina del Record" da Guinness	Corner Gelato	Il maestro Filippo Bano illustra agli studenti del Carlo Porta e ai visitatori di Host le difficoltà affrontate per preparare le 110 vaschette di gelato al cioccolato
15.00-16.00	Talk show : Gelato artigianale/gelato industriale: il business del fuori casa	Master Class	Focus sul mercato. I protagonisti della filiera del gelato si confrontano con gli esercenti interpreti dei gusti del consumatore.
16.00-17.00	Workshop I Maestri Pasticceri valutano il gelato industriale	Master Class	Come riconoscere la qualità.
17.00-17.30	Seminario informativo Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	Master Class	Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento
Tutto il giorno	Scoop Ice cream party : Degustazione	Corner Gelato	
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host

Sabato 24 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	DESCRIZIONE
10.00-11.00	FuturePastryChef - cioccolato La pralineria del bar	Corner Cioccolato	Grandi Maestri Pasticceri presentano una realizzazione in cioccolato che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno con l'aiuto dei loro illustri docenti - 11.00-13.00 stage 1° gruppo cioccolato - 13.00-15.00 stage 2° gruppo cioccolato
11.00-12.00	FuturePastryChef - panettone Ricette e decorazioni del panettone	Corner Panettone	Grandi Maestri Pasticceri presentano una realizzazione a base di panettone che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno con l'aiuto dei loro illustri docenti 12.00-14.00 stage 3° gruppo "panettone" - 14.00-16.00 stage 4° gruppo "panettone"
12.00-13.00	Gelato Show : Gelato al piatto	Corner Gelato	
13.00-14.00	Scoop Ice cream party	Corner Gelato	
14.30-16.00	Talk show : I pubblici esercizi e la filiera del dolce. Qualità, prodotti, approvvigionamento.	Master Class	Un confronto tra produttori ed esercenti per rispondere alle esigenze dei consumatori.
16.00-16.30	Seminario informativo Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	Master Class	Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento
16.30-17.30	FuturePastryChef	Master Class	Consegna Attestati e Targhe 1° gruppo cioccolato - 3° gruppo "panettone" - 2° gruppo cioccolato - 4° gruppo "panettone"
Tutto il giorno	Scoop Ice cream party : Degustazione	Corner Gelato	
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host

Domenica 25 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	DESCRIZIONE
11.00-12.00	FuturePastryChef	Corner Cioccolato	Future PastryChef - 12.00-14.00 stage 7° gruppo cioccolato - 14.00-16.00 stage 8° gruppo cioccolato
12.00- 13.00.	Gelato Show : La scelta delle materie prime	Corner Gelato	
14.30-16.00	Talk show : Nuovi Trend, Nuovi Format. Layout, servizi e formule emergenti nella pasticceria e gelaterie	Master Class	Innovazione e progetti per formule competitive e di successo.
16.00-16.30	Seminario informativo Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	Master Class	Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento
16.30-17.30	FuturePastryChef	Master Class	Consegna Attestati e Targhe 5° gruppo "panettone" - 7° gruppo cioccolato 6° gruppo "panettone" - 8° gruppo cioccolato
Tutto il giorno	Scoop Ice cream party Degustazione	Corner Gelato	Il record delle "110 sfumature di...gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host

Lunedì 26 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	DESCRIZIONE
10.00-11.00	Chocolate Show & FuturePastryChef	Corner Cioccolato	FuturePastryChef 11.00-12.30 stage 9° gruppo cioccolato
11.00-12.00	Pastry Show	Corner Panettone	Future PastryChef 12.00-13.30 stage 10° gruppo "panettone"
12.00-13.30	Gelato Show - Gelato al piatto	Corner Gelato	<i>Idee e soluzioni per un gelato-pietanza sano e nutriente</i>
13.30-14.00	FuturePastryChef	Master Class	Consegna Attestati e Targhe - 9° gruppo "panettone" - 10° gruppo cioccolato
14.00-14.30	FuturePastryChef	Master Class	Premiazione finale - Assegnazione Coppa ai due gruppi finalisti Consegna Borse di studio
14.30-16.00	Talk show <i>Competenze Professionali e Lavoro. Le opportunità nel pubblico esercizio con pasticceria e gelateria di produzione propria.</i>	Master Class	<i>Incontro a 360° tra il mondo della formazione professionale e gli esercenti</i>
16.00-16.30	Seminario informativo <i>Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni</i>	Master Class	<i>Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento</i>
16.30-17.30	Master Show	Corner Panettone/ Corner Gelato/ Corner Cioccolato	Food design interpretazione del gelato, del cioccolato e del panettone al piatto
Tutto il giorno	Scoop Ice cream party Degustazione	Corner Gelato	<i>Il record delle "110 sfumature di...gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali</i>
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class - Area Interview	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host</i>

Martedì 27 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	DESCRIZIONE
11.00-12.00	Chocolate Show Sculture e decorazioni in cioccolato	Corner Cioccolato	Creatività e servizio, valori aggiunti dei pubblici esercizi
12.00-13.00	Pastry Show Panettone tradizione e creatività	Corner Panettone	
dalle 13.00	Scoop Ice cream party Finale	Corner Gelato	<i>Il record delle "110 sfumature di...gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali di Host</i>
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class Area Interview	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host</i>

ABBIAMO RIDISEGNATO LA LINEA.

**VIENI A SCOPRIRLA
A HOST 2015**

PADIGLIONE 22, STAND C40-C48 | 23-27 OTTOBRE 2015



TORREFAZIONE MOKA SIR'S SP.A., VIA TURATI 50, 27051 CAVA MANARA (PV)
TEL. 0382.454600 | INFO@MOKASIRS.COM | WWW.MOKASIRS.COM

SEGUICI SU:     