

PAD. 18 L70 N89

LA DOLCE AGORÀ DI



PROGRAMMA VENERDÌ 23 OTTOBRE

ORARIO	EVENTO	DESCRIZIONE	SET
10.30-12.00	PRESENTAZIONE "La Dolce Agorà" di Fife	<i>Inaugurazione ed interviste ai protagonisti dell'Agorà, tra cui i Maestri Pasticceri di CAST Alimenti e Allievi di Carlo Porta che saranno protagonisti del Future Pastry Chef.</i>	Master Class - Area Interview
12.30-13.00	PRESENTAZIONE ALLA STAMPA Record da Guinness: "110 sfumature di... gelato al cioccolato"	<i>La sfida della creatività e dell'abilità con innovativi abbinamenti di gelato al cioccolato.</i>	Corner Gelato
13.00-14.00	PRESENTAZIONE DELLO SCOOP ICE CREAM PARTY	<i>Per tutta la durata della manifestazione, la Fife distribuirà ai visitatori di Host un voucher per partecipare alla degustazione delle "110 sfumature di... gelato al cioccolato".</i>	Corner Gelato
14.00-15.00	GELATO SHOW Il percorso della preparazione della "vetrina del Record" da Guinness	<i>Il maestro Filippo Bano illustra le difficoltà affrontate per preparare le 110 vaschette di gelato al cioccolato.</i>	Corner Gelato
15.00-16.00	TALK SHOW Gelato artigianale/gelato industriale: il business del fuori casa	<i>Focus sul mercato "fuori casa". I protagonisti della filiera si confrontano sulle strategie commerciali, di marketing e di comunicazione per lo sviluppo del mercato del gelato fuori casa.</i>	Master Class
15.00-17.00	WORKSHOP Introduzione al tema del cioccolato	<i>Incontro informativo e conoscitivo sulle basi del cioccolato artigianale.</i>	Corner Cioccolato
15.00-17.00	WORKSHOP Introduzione al tema del Panettone Decorato	<i>Incontro informativo e conoscitivo sulle basi della decorazione artistica per il Panettone.</i>	Corner Pasticceria
16.00-17.00	WORKSHOP I Maestri Pasticceri valutano il gelato industriale	<i>Come riconoscere la qualità.</i>	Master Class
17.00-17.30	SEMINARIO INFORMATIVO Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	<i>Le risposte proattive della Fife a uno dei temi del momento.</i>	Master Class
TUTTO IL GIORNO	SCOOP ICE CREAM PARTY Degustazione	<i>La Fife distribuirà ai visitatori di Host un voucher per partecipare alla degustazione delle "110 sfumature di... gelato al cioccolato".</i>	Corner Gelato
SPOT	RIFLETTORI SULL'AGORÀ	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host.</i>	Master Class - Area Interview



Si ringrazia



LA DOLCE AGORÀ DI

PROGRAMMA SABATO 24 OTTOBRE

ORARIO	EVENTO	DESCRIZIONE	SET
9.30	WELCOME CON DEGUSTAZIONI	<i>Meeting point degli ospiti dell'Agorà</i>	Area Lounge
10.00-17.00	FUTURE PASTRY CHEF - CIOCCOLATO	<i>Il Maestro Eliseo Tonti presenta una serie di prodotti classici della cioccolateria artigianale (praline, cioccolatini, creme) che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno in momenti di attività pratica individuale o di gruppo.</i>	Corner Cioccolato
10.00-17.00	FUTURE PASTRY CHEF - PANETTONE	<i>Il Maestro Pierpaolo Magni presenta una serie di decorazioni classiche e moderne per la presentazione estetica di Panettoni Decorati e Farciti che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno in momenti di attività pratica individuale o di gruppo.</i>	Corner Panettone
11.00-12.30	VISITING CHEF	<i>Francesco Boccia il campione del mondo a Lione 2015 racconta la sua esperienza.</i>	Master Class
13.00-14.00	GELATO SHOW Gelato al piatto	<i>Creatività e opportunità di business a cura del Maestro Filippo Bano.</i>	Corner Gelato
14.30-16.00	TALK SHOW I pubblici esercizi e la filiera del dolce. Qualità, prodotti, approvvigionamento.	<i>Un confronto tra produttori ed esercenti per rispondere alle esigenze di un mercato che cambia.</i>	Master Class
16.00-16.30	SEMINARIO INFORMATIVO Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	<i>Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento.</i>	Master Class
TUTTO IL GIORNO	SCOOP ICE CREAM PARTY Degustazione	<i>Il record delle "110 sfumature di... gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali.</i>	Corner Gelato
SPOT	RIFLETTORI SULL'AGORÀ DEGUSTAZIONE	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host.</i>	Master Class - Area Interview

LA DOLCE AGORÀ DI



PROGRAMMA DOMENICA 25 OTTOBRE

ORARIO	EVENTO	DESCRIZIONE	SET
DALLE 9.30	WELCOME CON DEGUSTAZIONI	Meeting point degli ospiti dell'Agorà.	Area Lounge
10.00-17.00	FUTURE PASTRY CHEF - CIOCCOLATO	Il Maestro Eliseo Tonti presenta una serie di prodotti classici della cioccolateria artigianale (praline, cioccolatini, creme) che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno in momenti di attività pratica individuale o di gruppo.	Corner Cioccolato
10.00-17.00	FUTURE PASTRY CHEF - PANETTONE	Il Maestro Pierpaolo Magni presenta una serie di decorazioni classiche e moderne per la presentazione estetica di Panettoni Decorati e Farciti che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno in momenti di attività pratica individuale o di gruppo.	Corner Panettone
11.00-12.30	VISITING CHEF	Il Maestro Iginio Massari 5 volte campione del mondo farà una sua lezione magistrale.	Master Class
12.00-13.00	GELATO SHOW La scelta delle materie prime	A cura del maestro Filippo Bano.	Corner Gelato
14.00-15.30	VISITING CHEF	Davide Comaschi campione del mondo in carica del Word Chocolate Master porterà la pralina di cioccolato vincitrice e la sua rivisitazione del panettone decorato.	Corner Cioccolato e pasticceria
14.30-16.00	TALK SHOW Nuovi trend, nuovi format. Layout, servizi e formule emergenti nelle pasticcerie e gelaterie.	Innovazione e progetti per formule competitive e di successo.	Master Class
16.00-16.30	SEMINARIO INFORMATIVO Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	Le risposte proattive della Fife a uno dei temi del momento.	Master Class
TUTTO IL GIORNO	SCOOP ICE CREAM PARTY Degustazione	Il record delle "110 sfumature di... gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali.	Corner Gelato
SPOT	RIFLETTORI SULL'AGORÀ	Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host.	Master Class - Area Interview



Si ringrazia



LA DOLCE AGORÀ DI

PROGRAMMA
LUNEDÌ 26 OTTOBRE

ORARIO	EVENTO	DESCRIZIONE	SET
DALLE 9.30	WELCOME CON DEGUSTAZIONI	<i>Meeting point degli ospiti dell'Agorà</i>	Area Lounge
10.00-13.00	FUTURE PASTRY CHEF - CIOCCOLATO	<i>Il Maestro Eliseo Tonti presenta una serie di prodotti classici della cioccolateria artigianale (praline, cioccolatini, creme) che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno in momenti di attività pratica individuale o di gruppo.</i>	Corner Cioccolato
10.00-13.00	FUTURE PASTRY CHEF - PANETTONE	<i>Il Maestro Pierpaolo Magni presenta una serie di decorazioni classiche e moderne per la presentazione estetica di Panettoni Decorati e Farciti che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno in momenti di attività pratica individuale o di gruppo.</i>	Corner Panettone
12.00-13.30	GELATO SHOW Gelato al piatto	<i>Idee e soluzioni per un gelato-pietanza sano e nutriente.</i>	Corner Gelato
14.00-14.30	FUTURE PASTRY CHEF	<i>Premiazione finale Assegnazione Coppa ai due gruppi finalisti Consegna Borse di studio</i>	Master Class
14.30-16.00	TALK SHOW Competenze professionali e lavoro. Le opportunità nel pubblico esercizio con pasticceria e gelateria di produzione propria	<i>Incontro a 360° tra il mondo della formazione professionale e gli esercenti.</i>	Master Class
14.30-16.00	VISITING CHEF	<i>Emmanuele Forcone docente CAST Alimenti e Campione del mondo di pasticceria in carica.</i>	Corner Cioccolato e pasticceria
15.00-17.00	FOCUS SULLA CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE	<i>Prodotti e presentazioni estetiche nel mondo del cioccolato.</i>	Corner Cioccolato
15.00-17.00	FOCUS SULLA PASTICCERIA DEL NATALE	<i>Prodotti e presentazioni estetiche per il più famoso dei dolci natalizi, il Panettone.</i>	Corner Pasticceria
16.00-16.30	SEMINARIO INFORMATIVO Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	<i>Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento.</i>	Master Class
TUTTO IL GIORNO	SCOOP ICE CREAM PARTY Degustazione	<i>Il record delle "110 sfumature di... gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali.</i>	Corner Gelato
SPOT	RIFLETTORI SULL'AGORÀ	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host.</i>	Master Class - Area Interview

PAD. 18 L70 N89

LA DOLCE AGORÀ DI

PROGRAMMA MARTEDÌ 27 OTTOBRE

ORARIO	EVENTO	DESCRIZIONE	SET
DALLE 9.30	WELCOME CON DEGUSTAZIONI	<i>Meeting point degli ospiti dell'Agorà.</i>	Area Lounge
10.00-11.00	FOCUS SULLA CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE	<i>Prodotti e presentazioni estetiche nel mondo del cioccolato.</i>	Corner Cioccolato
10.00-12.00	FOCUS SULLA PASTICCERIA DEL NATALE	<i>Prodotti e presentazioni estetiche per il più famoso dei dolci natalizi, il Panettone.</i>	Corner Panettone
10.00-12.00	SGOOP ICE CREAM PARTY Finale	<i>Il record delle "110 sfumature di... gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori di Host.</i>	Corner Gelato
SPOT	RIFLETTORI SULL'AGORÀ	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host.</i>	Master Class - Area Interview



Si ringrazia

