

13/14 MARZO

STELLE

DELLA RISTORAZIONE

VE
NE
ZIA



SIMPOSIO
TECNICO



STELLE
DELLA RISTORAZIONE
VENEZIA 13/14 MARZO 2023



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



Città metropolitana
di Venezia



san servolo
servizi metropolitanani
di venezia



Consorzio tutela
Radicchio Rosso
di Treviso DOP e
Radicchio Valpurga
di Castellana G.P.



Strada del Radicchio
Rosso di Treviso e
Valpurga di Castellana

BUON SENSO

Ingredienti, attrezzature, gestione: l'equilibrio sostenibile della Cucina

LUNEDÌ 13/3

Ore 9.00 – 11.00 Arrivo Hotel Leonardo, Mestre Accredito	Ore 16.00 Tour lungo il Canale della Giudecca, Bacino San Marco, sosta in riva degli Schiavoni con la Flotta Venezia1937
Ore 9.00 – 10.30 Spazio cucina: finale Contest del Pecorino Romano DOP “La tradizione rivisitata”	Ore 17.00 Piazza San Marco Foto per la stampa e tempo libero
Ore 11.00 – 12.00 APCI Academy: “Food Marketing” sul palco Roberto Carcangiu – Presidente APCI	Ore 17.30 Crociera del Gusto tra i sapori del territorio – Giardini della Biennale, Isola della Certosa, Forte di Sant’Andrea, Boca da Mar dove si trova il Mose, Lido, Isola di San Lazzaro degli Armeni
Ore 12.00 – 13.00 EXPOAPCI	Ore 18.30 Isola di San Servolo Conferimento premio <i>Stelle della Ristorazione</i>
Ore 13.00 – 14.00 Convivio del Gusto	Ore 20.00 Isola di San Servolo – Gala Dinner
Ore 14.00 APCI Academy – Case History di successo: <i>il racconto delle Eccellenze del territorio e le sinergie con il mondo associativo</i>	Ore 22:30 Rientro in barca Transfer Hotel
Ore 15.30 Transfer per Venezia S. Lucia	

MARTEDÌ 14/3

Ore 9:00 – 10.30 Assemblea Nazionale Generale APCI Hotel Leonardo, Mestre	Ore 12.30 Transfer in un salumificio del territorio con degustazione di prodotti tipici
Ore 11.00 Visita guidata in azienda agricola alla scoperta delle fasi di produzione del Radicchio di Treviso IGP	Ore 14.30 Rientro in Hotel