LEVANTE PROF VIII EDIZIONE

SEGUICI SU

PROGRAMMA EVENTI 2023

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 Costiantiello, 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**

LEVANTE PROF VIII EDIZIONE

SEGUICI SU

PROGRAMMA EVENTI 2023

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 *PuntoIT*

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

LEVANTE PROF VIII EDIZIONE

SEGUICI SU

PROGRAMMA EVENTI 2023

MERCOLEDÌ 15 MARZO

AREA GOLOASI

CONVEGNI

Ore 11.00 >	Convegno e laboratorio su "La Faldacchea di Turi": Ricostruzione storica del dolce, frutto della antica tradizione conventuale pugliese - Introducono il sindaco di Turi, Ippolita Resta, e il presidente dell'Associazione Faldacchea 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 "faldacchea 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

LEVANTE PROF VIII EDIZIONE

SEGUICI SU

PROGRAMMA EVENTI 2023

MEDIA PARTNER

bargiornale

dolcegiornale

Ristoranti

affaritaliani.it

Agen Food

Associazione Italiana Gelatieri

bar.it

FieraTV.it

FOOD PROCESSING

food&beverage

Goloasi.it

GUSTO H24

HORECA NEWS.IT

HORECA INTERNATIONAL

EDITRICE ZEUS

La Gazzetta del Gusto

Pizza&core

puntoIT

QuotidiE Magazin

Radio Master

Risto news

RISTORAZIONE ITALIANA

STRANIFATTI.it

HORECA NEWSLETTER

efood.it

PAGINE HORECA