

## 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 Costiantello, 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 >	<b>LA "MIA" PIZZA: la focaccia barese</b> Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica, con il Master Istruttore Paolo Priore
Ore 14.30 >	<b>LA PIZZA CONTEMPORANEA</b> 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 >	<b>IL SENZA GLUTINE CHE NON TI ACCORGI: dalla pizza al pane</b> L'esigenza di alcuni diventa opportunità per tutti, con il Master Istruttore Giuseppe Lucia
Ore 14.30 >	<b>LA "MIA" PIZZA: la pizza tonda</b> Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica. con il Master Istruttore Paolo Priore

## 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 <i>PuntoIT</i>

### 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

## MERCOLEDÌ 15 MARZO

### AREA GOLOASI

#### CONVEGNI

Ore 11.00 >	Convegno e laboratorio su “La Faldacchia di Turi”: Ricostruzione storica del dolce, frutto della antica tradizione conventuale pugliese - Introducono il sindaco di Turi, Ippolita Resta, e il presidente dell’Associazione Faldacchia 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 “faldacchia 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

**MEDIA PARTNER**

**bargiomale**

**dolcegiomale**

**Ristoranti**

**affaritaliani.it**  
*il primo quotidiano digitale, dal 1986*

**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA

**Associazione  
Italiana Gelatieri**

**bar.it**  
informa, forma, rifonda

**FieraTV.it**  
Web Television

**EDITRICE ZEUS**  
**FOOD PROCESSING**  
SERVIZI & PACKAGING

**food&beverage**  
www.food&beverage.com

**Goloasi.it**  
Il giornale delle Pasticcerie e delle Dolciarie

**GUSTO  
H24**

**HORECA**  
IL PORTALE DEL TURISMO ALIMENTARE **NEWS.IT**

**HORECA INTERNATIONAL**  
horeca-online.com

**EDITRICE zeus**

**La Gazzetta del Gusto**  
Informazione per il Benessere

**PRO**  
PASTICCERIA - PASTICCIERI

**Pizza & core**

**puolo IT**

**Quotidi  
MagazinE**

**Radio  
Master**

**Risto news**  
Il network al servizio della ristorazione italiana

**RISTORAZIONE ITALIANA**  
RISTORAZIONE ITALIANA

**STRANIFATTI.it**  
LA RISTORAZIONE ITALIANA DI FUORI

**HORECA NEWSLETTER**

**e food .it**  
QUALITY ITALIAN FOOD

**PAGINE HORECA**