

PROGRAMMA VISITE A FICO E SIGEP

22 febbraio 2018

Programma di visita SCF

ARRIVO IN MATTINATA A BOLOGNA

Ore 12:30

Meeting point all'area accoglienza di FICO (davanti a Bologna Welcome) - ingresso da Parcheggio P1

Accoglienza e introduzione alla visita al Parco

Ore 13:00

Pranzo c/o Ristoro ANTICA ARDENGHA (Salumi e Formaggi - Osteria del culatello) - 028 mappa

Ore 14:00 - 15:00

Visita guidata (Grand Tour) del Parco Agroalimentare con gli Ambasciatori della biodiversità: le aziende, le stalle, le coltivazioni, le aule didattiche, gli spazi "leisure" (sport, lettura...).

Il tour parte dai 20.000 mq di aree esterne dove è possibile scoprire le principali cultivar italiane e le razze animali più rappresentative del nostro territorio. Gli Ambasciatori della Biodiversità accompagneranno nel cuore pulsante di FICO, le 40 fabbriche contadine in è possibile vedere all'opera i maestri e imparare tutti i segreti della tradizione italiana. Dal fare al degustare, gli Ambasciatori accompagneranno lungo il Ristoro di FICO per un'immersione nell'offerta culinaria più vasta al mondo. La cucina italiana dalle origini alle più attuali sperimentazioni. Nel corso della visita potranno essere osservati gli spazi per la didattica e le lavorazioni nelle fabbriche del Parco Agroalimentare, come da calendario delle produzioni:

<https://www.eatalyworld.it/it/calendario-produzioni-fabbriche>

Ore 15:30-16:30

Laboratori didattici.

La delegazione è suddivisa in due gruppi che parteciperanno

- l'uno, al laboratorio didattico sulla filiera della Carne (**LA FILIERA DELLA CARNE DI QUALITÀ** - corso firmato "**La Granda e Zivieri**" per vivere e scoprire l'intera filiera della carne, dalle radici al piatto - **mappa 030**)
- l'altro, al laboratorio didattico sulla filiera delle Arti bianche (**PIZZA, CHE PASSIONE!** presso la Pizzeria **Rossopomodoro** - **mappa 059**)

Ore 16:30 Tempo libero per degustazioni/acquisti...

Ore 17:00 trasferimento in hotel - Savhotel, via Parri, 9 - Bologna (www.savhotel.com)

Ore 19:30 Cena c/o "I Portici" - Via Zamboni, 2 - Bologna

Pernottamento al Savhotel

Parte facoltativa del programma sulla base degli orari di arrivo

Questa parte del programma segnala gli eventi organizzati dal Team Eventi di FICO nel palinsesto generale del Parco agroalimentare, come esempio di opportunità offerte dal Parco ai visitatori, oltre alle attività didattiche specifiche.

Ore 10:00

c/o Fabbrica Centrale del Latte Granarolo (018 mappa)

Confezionamento ricotta bufala

Ore 10:00-11:00

c/o Fabbrica "Il Suino Nero" (011 mappa)

Lavorazione della Salsiccia

Ore 11:00-12:00 (circa)

Area Allevamenti - Stalla delle vacche da Parmigiano Reggiano (016 mappa)

Mungitura

Ore 11:00-12:00

c/o Fabbrica Caseificio Valsamoggia (029 mappa)

Produzione di Squacquerone

Ore 12:00

c/o Fabbrica Centrale del Latte Granarolo (018 mappa)

Confezionamento latte fresco

Ore 12:00

c/o Fabbrica Consorzio Mortadella BO (009 mappa)

Sacco e legatura della mortadella

PROGRAMMA VISITE A FICO E SIGEP

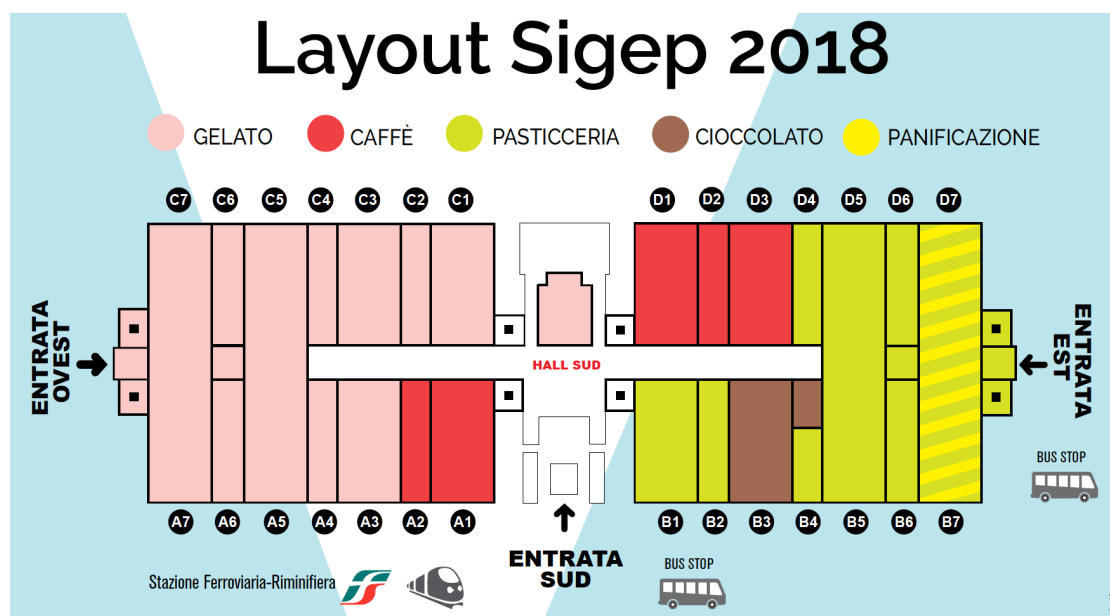
23 febbraio 2018

Ore 8:00 Ritrovo in hotel per trasferimento a Rimini

MEETING POINT ALL'INGRESSO OVEST - SPORTELLLO SCUOLE (con lista iscritti)

Ore 10:00-18:00

Visita per i padiglioni del Sigep.



Nelle pagine seguenti si segnalano diverse opportunità in programma.

Il calendario completo degli eventi è disponibile alla pagina:

<http://www.sigep.it/eventi/programma/programma-eventi>

GELATO

Ore 10:00-18:00

GELATO IN FIORE - MASTERCLASS

Area Maestri della Gelateria Italiana - Pad A3

Al centro di "Gelato in fiore" ci saranno i fiori eduli come l'agerato, la begonia, le bocche di lupo, la borragine, la calendula, la dalia, il garofano cinese e tanti altri. Si giocherà con l'abbinamento delle spezie, per aprire inesplorate strade di gusto e nuove tendenze di consumo consapevole.

<http://www.maestridellagelateriaitaliana.it/sigep-2018-qualita-e-innovazione-con-i-maestri/>

Ore 10:00-14:00

COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA

Arena Hall Sud

La Coppa del Mondo della Gelateria si rivolge ai professionisti della gelateria, pasticceria, cioccolateria ed alta gastronomia selezionati tra i migliori professionisti dei 5 continenti.

Nel corso dell'anno sono state selezionate le 12 squadre che parteciperanno all'ottava edizione: Argentina, Australia, Brasile, Corea, Francia, Giappone, Marocco, Polonia, Spagna, Svizzera, Ucraina, USA.

PROGRAMMA VISITE A FICO E SIGEP



Ore 11:00 -11:30

Pad C7 Stand 080/74 - **COMPRITAL SPA**

SHOW-COOKING ERNST KNAM. KNAM EXTREME

Ore 13:30 -14:15

Pad. C3 Stand 140 - **PRO 2 MA.RI. STUDIO & RICERCHE ALIMENTI E NUTRIZIONE**

GELATO GASTRONOMICO: BILANCIAMENTO DEI SAPORI ED USO DI ZUCCHERI ALTERNATIVI-POD

Ore 10:00-18:00

CONCORSO MONDIALE DI GRANITA ALLA SICILIANA

Area Federazione Italiana Gelatieri - Pad A7

A cura di Federazione Italiana Gelatieri.

Ore 10:00-18:00

MEMORIAL ALBERTO PICA.

Pad. C7

Concorso di gelato promosso da Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Italian Exhibition Group.

Ore 14:00

Premiazione GELATO AL GUSTO NOCCIOLA e MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO - GELATO DELL'ANNO

Ore 17:00

Premiazione IL MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO

I primi classificati dei due concorsi insieme a quelli dei concorsi del giorno 21 (SORBETTI DAL MONDO) e 22 gennaio (L'ECCELLENZA DELLE TORTE GELATO") gareggeranno per aggiudicarsi il titolo di "IL MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO".

PROGRAMMA VISITE A FICO E SIGEP

PASTICCERIA

Ore 10:00-18:00

CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA FEMMINILE THE PASTRY QUEEN

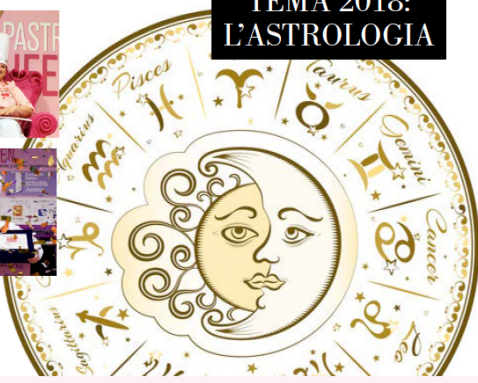
Pastry Arena - Pad B5

12 le nazioni in gara: Australia, Brasile, Colombia, Francia, Giappone, India, Marocco, Messico, Russia, Singapore, Thailandia, Usa. Premiazione ore 17.

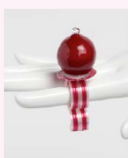
LE VINCITRICI DELLE PRECEDENTI EDIZIONI

- Sonia Balacchi - ITA 2012 • Cher Harry - USA 2014
- Silvia Boldetti - ITA 2016

TEMA 2018: L'ASTROLOGIA



5 PROVE DEL CAMPIONATO MONDIALE

 Scultura in zucchero e pastigliaggio	 Dessert al piatto monoporzione al cioccolato	 Tarte monoporzione	 Mignon anello gioiello	 Dessert al bicchiere con gelato al caffè
				

CAFFÈ

Ore 10:00 - 18:00

BEAN TO BAR

Area Pad B4

I paesi di origine Perù, Costarica, Madagascar e Colombia produrranno barrette di cioccolato partendo dalle fave di cacao, attraverso tutte le fasi di lavorazione. Durante le 4 giornate, i vari paesi racconteranno la cultura della produzione del cacao e incontreranno i maestri cioccolatieri italiani per conoscere le tecnologie made in Italy per la produzione del cioccolato.

Laboratorio coordinato da Conpait, in collaborazione con ICE-Agenzia e promosso da SIGEP.

Ore 10:00 - 18:00

SENSORY ACADEMY

Area - Pad D3

Laboratorio: Isola sensoriale della Conferenza delle accademie dei Narratori del gusto dove specialisti del gusto e della narrazione realizzeranno giochi sensoriali e seminari formativi con i prodotti di eccellenza dei Narratori del gusto. Un'isola suddivisa in due aree: una dedicata principalmente a giochi interattivi e l'altra dedicata a microseminari su prodotti testati in purezza e in abbinamento.

Organizzato da Narratori del Gusto, in collaborazione con SIGEP.

PROGRAMMA VISITE A FICO E SIGEP

CIOCCOLATO

Ore 13:00-18:00

LABORATORIO DI CHOC-TAIL: COCKTAIL AL CIOCCOLATO

Area Campionato Italiano di Cioccolateria - Pad B3

- Gino Benvegnù: Alle radici dei Chocolate Cocktail: dal Chocolate Punchdi The Bowling Cup (1892) al Chocolate Martini.
- Mattia Corunto: Profumi e cocktail al cioccolato.
- Charles Flamminio: Come presentare, decorare e vendere un drink al cioccolato.
- Salvatore Scamardella: Cucina liquida e choco drink
- Debora Tarozzo: Sweet Pairing: l'abbinamento dessert e cocktail al cioccolato
- Gian Nicola Libardi: Grappe, distillati italiani e cocktail con il cioccolato. Una prospettiva moderna.

Organizzato da Cacao Barry e Chocolate Academy, in collaborazione con Bar Giornale.

PANIFICAZIONE

Ore 10:00-18:00

CONCORSO YOUNG IDEAS

Bakery Events Area - Pad B7

(area Lab)

Concorso rivolto ai giovani delle scuole alberghiere e degli istituti professionali italiani.

Organizzato da SIGEP. Coordinamento a cura di Richemont Club Italia, con il Patrocinio di Richemont Club International, in collaborazione con SigepGiovani.

Partecipano al concorso

- CASA DEL GIOVANE
- ENGIM REFFO
- SCUOLA GALDUS
- SFP Brandolini Oderzo
- IISS "P.Cillario Ferrero" Arte Bianca
- CFP LANCENIGO

Ore 11.00-13:00

PANE SÌ PANE NO

Bakery Events Area - Pad B7

Dibattiti, talk show e degustazioni con esperti del settore, nutrizionisti, professionisti e food blogger.

Ore 14:00-16:00

CHI HA INCASTRATO PETER PANE? - Degustazioni

Bakery Events Area - Pad B7

Dibattiti, talk show e degustazioni con esperti del settore, nutrizionisti, professionisti e food blogger.

Un unico spazio per accendere curiosità, acquisire informazioni e conoscenze, scoprire tutti i segreti dell'alimenti più antico e diffuso al mondo.

Info:

LUCIA BOCCIA boccia.l@scformazione.org; cell. 393 9295129

LORENA SASSI: sassi.l@scformazione.org ; cell. 393 541 98 62

PROGRAMMA VISITE A FICO E SIGEP

