

LA DOLCE AGORA' DI FIPE – Programma eventi

Aggiornato al 3 agosto 2015

Venerdì 23 ottobre 2015

LA DOLCE AGORA DI FIPE – HOST 2015

ORARIO	EVENTO	SET	A CURA DI	DESCRIZIONE
dalle 9.30	Welcome con degustazioni	Area Lounge	GianGusto Cosmai Caffè	<i>Meeting point degli ospiti dell'Agorà</i>
10.30-12.00	Presentazione <i>“La Dolce Agorà” di Fipe</i>	Master Class – Area Interview	Fipe Agrilinea	<i>Inaugurazione ed interviste ai protagonisti dell'Agorà</i>
12.30-13.00	Presentazione alla stampa Record da Guinness: <i>“110 sfumature di...gelato al cioccolato”.</i>	Corner Gelato	Fipe Filippo Bano Mediatyche Ist. Carlo Porta	<i>Fipe rinnova la tradizione della gelateria di “produzione propria” lanciando la sfida della creatività e dell’abilità con innovativi abbinamenti di gelato al cioccolato.</i>
13.00-14.00	Presentazione dello Scoop Ice cream party	Corner Gelato	Fipe	<i>Per tutta la durata della manifestazione, la Fipe distribuirà ai visitatori di Host una paletta da gelato (scoop ice cream) per partecipare alla degustazione delle “110 sfumature di... gelato al cioccolato” presso il Corner Gelato che si concluderà con la festa finale di martedì 27.</i>
14.00-15.00	Gelato Show Il percorso della preparazione della “vetrina del Record” da Guinness	Corner Gelato	Filippo Bano Angelo Principe Ist. Carlo Porta	<i>Il maestro Filippo Bano illustra agli studenti del Carlo Porta e ai visitatori di Host le difficoltà affrontate per preparare le 110 vaschette di gelato al cioccolato</i>
15.00-16.00	Talk show <i>Gelato artigianale/gelato industriale: il business del fuori casa</i>	Master Class	Luciano Sbraga - Uff. Studi Fipe	<i>Focus sul mercato. I protagonisti della filiera del gelato si confrontano con gli esercenti interpreti dei gusti del consumatore.</i>
16.00-17.00	Workshop <i>I Maestri Pasticceri valutano il gelato industriale</i>	Master Class	CastAlimenti	<i>Come riconoscere la qualità.</i>
17.00-17.30#	Seminario informativo <i>Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni</i>	Master Class	Marcello Fiore- Direttore Generale Fipe Caterina Cirillo- Resp. Direzione Legislativa Fipe	<i>Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento</i>
Tutto il giorno	Scoop Ice cream party Degustazione	Corner Gelato	Fipe Ist. Carlo Porta	
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Agrilinea Mediatyche	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host</i>

LA DOLCE AGORA' DI FIPE – Programma eventi

Sabato 24 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	A CURA DI	DESCRIZIONE
dalle 9.30	Welcome con degustazioni	Area Lounge	GianGusto Cosmai Caffè	Meeting point degli ospiti dell'Agorà
10.00-11.00	FuturePastryChef - cioccolato La pralineria del bar	Corner Cioccolato	CastAlimenti Istituto Carlo Porta	Grandi Maestri Pasticceri presentano una realizzazione in cioccolato che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno con l'aiuto dei loro illustri docenti 11.00-13.00 stage 1° gruppo cioccolato 13.00-15.00 stage 2° gruppo cioccolato
11.00-12.00	FuturePastryChef - panettone Ricette e decorazioni del panettone	Corner Panettone	CastAlimenti	Grandi Maestri Pasticceri presentano una realizzazione a base di panettone che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno con l'aiuto dei loro illustri docenti 12.00-14.00 stage 3° gruppo "panettone" 14.00-16.00 stage 4° gruppo "panettone"
12.00-13.00	Gelato Show Gelato al piatto	Corner Gelato	Filippo Bano	
13.00-14.00	Scoop Ice cream party	Corner Gelato	Fipe Ist. Carlo Porta	
14.30-16.00	Talk show <i>I pubblici esercizi e la filiera del dolce. Qualità, prodotti, approvvigionamento.</i>	Master Class	Luciano Sbraga- Uff. Studi Fipe	Un confronto tra produttori ed esercenti per rispondere alle esigenze dei consumatori.
16.00-16.30#	Seminario informativo <i>Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni</i>	Master Class	Marcello Fiore- Direttore Generale Fipe Caterina Cirillo- Resp. Direz. Legislativa Fipe	Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento
16.30-17.30	FuturePastryChef	Master Class	Fipe Giuria CastAlimenti Ist. Carlo Porta	Consegna Attestati e Targhe - 1° gruppo cioccolato - 3° gruppo "panettone" - 2° gruppo cioccolato - 4° gruppo "panettone"
Tutto il giorno	Scoop Ice cream party Degustazione	Corner Gelato	Fipe Ist. Carlo Porta	

LA DOLCE AGORA' DI FIPE – Programma eventi

Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Agrilinea Mediatyche	Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host
------	-----------------------	----------------------------------	-------------------------	--

Domenica 25 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	A CURA DI	DESCRIZIONE
dalle 9.30	Welcome con degustazioni	Area Lounge	GianGusto Cosmai Caffè	Meeting point degli ospiti dell'Agorà
10.00-11.00	FuturePastryChef	Corner Panettone	CastAlimenti	FuturePastryChef 11.00-13.00 stage 5° gruppo "panettone" 13.00-15.00 stage 6° gruppo "panettone"
11.00-12.00	FuturePastryChef	Corner Cioccolato	CastAlimenti	Future PastryChef 12.00-14.00 stage 7° gruppo cioccolato 14.00-16.00 stage 8° gruppo cioccolato
12.00- 13.00.	Gelato Show La scelta delle materie prime	Corner Gelato	Filippo Bano	
14.30-16.00	Talk show Nuovi Trend, Nuovi Format. Layout, servizi e formule emergenti nella pasticceria e gelaterie	Master Class	Luciano Sbraga -Ufficio Studi Fipe	Innovazione e progetti per formule competitive e di successo.
16.00-16.30#	Seminario informativo Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	Master Class	Marcello Fiore- Direttore Generale Fipe Caterina Cirillo- Resp. Direz. Legislativa Fipe	Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento
16.30-17.30	FuturePastryChef	Master Class	Fipe Giuria CastAlimenti Ist. Carlo Porta	Consegna Attestati e Targhe - 5° gruppo "panettone" - 7° gruppo cioccolato - 6° gruppo "panettone" - 8° gruppo cioccolato
Tutto il giorno	Scoop Ice cream party Degustazione	Corner Gelato	Fipe Ist. Carlo Porta	Il record delle "110 sfumature di...gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Agrilinea Mediatyche	Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host

LA DOLCE AGORA' DI FIPE – Programma eventi

Lunedì 26 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	A CURA DI	DESCRIZIONE
dalle 9.30	Welcome con degustazioni	Area Lounge	GianGusto Cosmai Caffè	Meeting point degli ospiti dell'Agorà
10.00-11.00	Chocolate Show & FuturePastryChef	Corner Cioccolato	Fipe CastAlimenti	FuturePastryChef 11.00-12.30 stage 9° gruppo cioccolato
11.00-12.00	Pastry Show	Corner Panettone	Fipe CastAlimenti	Future PastryChef 12.00-13.30 stage 10° gruppo "panettone"
12.00-13.30	Gelato Show Gelato al piatto	Corner Gelato	Filippo Bano	Idee e soluzioni per un gelato-pietanza sano e nutriente
13.30-14.00	FuturePastryChef	Master Class	Fipe Ist. Carlo Porta Giuria CastAlimenti	Consegna Attestati e Targhe - 9° gruppo "panettone" - 10° gruppo cioccolato
14.00-14.30	FuturePastryChef	Master Class	Fipe Ist. Carlo Porta Giuria CastAlimenti	Premiazione finale Assegnazione Coppa ai due gruppi finalisti Consegna Borse di studio
14.30-16.00	Talk show Competenze Professionali e Lavoro. Le opportunità nel pubblico esercizio con pasticceria e gelateria di produzione propria.	Master Class	Silvio Moretti- Ufficio Sindacale Fipe	Incontro a 360° tra il mondo della formazione professionale e gli esercenti
16.00-16.30#	Seminario informativo Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni	Master Class	Marcello Fiore- Direttore Generale Fipe Caterina Cirillo- Resp. Direz. Legislativa Fipe	Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento
16.30-17.30	Master Show	Corner Panettone/Corner Gelato/Corner Cioccolato	Esibizione dei maestri della "Giuria" (CastAlimenti)	Food design interpretazione del gelato, del cioccolato e del panettone al piatto

LA DOLCE AGORA' DI FIPE – Programma eventi

Tutto il giorno	Scoop Ice cream party Degustazione	Corner Gelato	Fipe Ist. Carlo Porta	<i>Il record delle "110 sfumature di...gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali</i>
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Agrilinea Mediatyche	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host</i>

Martedì 27 ottobre 2015

ORARIO	EVENTO	SET	A CURA DI	DESCRIZIONE
dalle 9.30	Welcome con degustazioni	Area Lounge	GianGusto Cosmai Caffè	<i>Meeting point degli ospiti dell'Agorà</i>
10.00-11.00	Seminario informativo <i>Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni</i>	Master Class	Marcello Fiore- <i>Direttore Generale Fipe</i> Caterina Cirillo- <i>Responsabile Direzione</i> <i>Legislativa Fipe</i>	<i>Le risposte proattive della Fipe a uno dei temi del momento</i>
11.00-12.00	Chocolate Show Sculture e decorazioni in cioccolato	Corner Cioccolato	CastAlimenti	<i>Creatività e servizio, valori aggiunti dei pubblici esercizi</i>
12.00-13.00	Pastry Show Panettone tradizione e creatività	Corner Panettone	CastAlimenti	
dalle 13.00	Scoop Ice cream party Finale	Corner Gelato	Fipe	<i>Il record delle "110 sfumature di...gelato al cioccolato" alla prova del gusto dei visitatori professionali di Host</i>
Spot	Riflettori sull'Agorà	Master Class – Area Interview	Agrilinea Mediatyche	<i>Interviste e testimonianze dei protagonisti dell'Agorà e di Host</i>