



PROGRAMMA EVENTI

Sabato 18 Ottobre 2008

AREA MICHELANGELO - PIANO TERRA

- DIMOSTRAZIONE TECNICA DI IMPASTI PER PIZZA CON IL METODO POOLISH
DEGUSTAZIONE PIZZE
A cura di PIZZA E PASTA ITALIANA
in collaborazione con la SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

AREA BLU - PIANO PRIMO

- WORKSHOP " ESPRESSO COFFEE EXPERT "
A cura di Compagnia Meridionale Caffè
Orari 17.30 - 19.00

Domenica 19 Ottobre 2008

AREA MICHELANGELO - PIANO TERRA

- FORUM DI PANETTERIA: "IL DOLCE E IL SALATO"
A cura dell' ASSIPAN - CONFCOMMERCIO CATANIA (Ass.ne Italiana Panificatori)
- IDEE GOLOSE PER PICCOLI GOURMET: "BAMBINI A MERENDA"
A cura dell' ASSIPAN - CONFCOMMERCIO CATANIA (Ass.ne Italiana Panificatori)
- LA LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO E L'UTILIZZO DI UN MIX DI FARINE
DEGUSTAZIONE PIZZE
A cura di PIZZA E PASTA ITALIANA
in collaborazione con la SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

AREA DRINK & BEVERAGE - PIANO TERRA

- "APERITIVO IN FIERA" A CURA DI ILLVA DI SARONNO

AREA BLU - PIANO PRIMO

- FORUM DI CUCINA "MENU' PER BAMBINI"
A cura delle LADY CHEF SICILIA dell' UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI
11.00 - 13.00
- L'ETNA E I SUOI FORMAGGI
DEGUSTAZIONE GUIDATA A CURA DELL' O.N.A.F.
(Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio)
13.30 - 14.30

- WORKSHOP " ESPRESSO COFFEE EXPERT "
A cura di Compagnia Meridionale Caffè
Orari 17.30 - 19.00
- CONCORSO DEL DOLCE TIPICO ETNEO "DOLCE BELLINI"
A cura della FIPE - CONFCOMMERCIO CATANIA (Sezione Pasticceria)
Consegna elaborati 10.00 / 12.00 - Premiazione ore 16.00 presso stand FIPE

AREA GIALLA - PIANO PRIMO

- I SAPORI DELLA TUNISIA - "L'ARMONIA DELLE SPEZIE"
DIMOSTRAZIONE PRATICA DI PIATTI TIPICI DEL MEDITERRANEO INTERVALLATE CON DANZE ARABE A CURA DELLA SCUOLA D'ARTI ORIENTALI IASET DI ZBIDI SAMIA

Lunedì 20 Ottobre 2008

AREA GIALLA - PIANO PRIMO

- PASTA DE CECCO PRESENTA: LA NUOVA FRONTIERA GASTRONOMICA DEL KAMUT
DIMOSTRAZIONE E DEGUSTAZIONE

AREA MICHELANGELO - PIANO TERRA

- 2^ TAPPA DEL GIROPIZZA D'EUROPA
A cura di PIZZA E PASTA ITALIANA
in collaborazione con la SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
- FORUM DI PANETTERIA: "IL DOLCE E IL SALATO"
A cura dell' ASSIPAN - CONFCOMMERCIO CATANIA (Ass.ne Italiana Panificatori)
- IDEE GOLOSE PER PICCOLI GOURMET: "BAMBINI A MERENDA"
A cura dell' ASSIPAN - CONFCOMMERCIO CATANIA (Ass.ne Italiana Panificatori)

AREA BLU - PIANO PRIMO

- A TORNARE INDIETRO CI PROVIAMO GUSTO: VIAGGIO COL CIOCCOLATO DI MODICA "BONAJUTO" A CURA DI FRANCO E PIERPAOLO RUTA
11.00 - 12.00
- I FORMAGGI DI QUATTRO LATTI A CONFRONTO
DEGUSTAZIONE GUIDATA A CURA DELL' O.N.A.F.
(Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio)
13.30 - 14.30
- WORKSHOP " ESPRESSO COFFEE EXPERT "
A cura di Compagnia Meridionale Caffè
Orari 17.30 - 19.00

Martedì 21 Ottobre 2008

AREA BLU - PIANO PRIMO

- LA DECORAZIONE DEL BUFFET CON SCULTURE VEGETALI
A cura dell' ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI
11.00 - 13.00
- WORKSHOP " ESPRESSO COFFEE EXPERT "
A cura di Compagnia Meridionale Caffè
Orari 17.30 - 19.00

AREA MICHELANGELO - PIANO TERRA

- PIZZA ALLA SOIA: LA NOVITA' PER DISTINGUERSI E BATTERE LA CONCORRENZA.
A cura di PIZZA E PASTA ITALIANA
in collaborazione con la SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI