



VI EDIZIONE LEVANTE PROF **Fiera del Levante, 10 - 13 marzo 2019**

- PROGRAMMA EVENTI -

Domenica 10 marzo

- Nell'area dedicata a *Splash Festival*:
 - 10-11 > Inaugurazione -Welcome Coffee | Stand Elektra-Morettino
 - 10-12 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Pierre Cafè| Experience Area
 - 11-12 > Educational Puro Ghiaccio : "Ice Culture" con Giovanni Potente
 - 12-13 > Esibizione Special Guest
 - 14-15 > "Cocktail Safari" con Stefano Nincevich
 - 15-17 > Conversazioni Liquide | "La comunicazione nel beverage" con la partecipazione di:
 - Stefano Nincevich, Bargiornale
 - Gian Paolo Di Pierro, Readrink
 - Francesco Panebianco, 2night
 - Valentina Palange e Luca Rinaldi, Specialty Pal
 - 15-17 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Morettino| Experience Area
 - 17-18:30 > Food-Art Experience di Coloribo: colori da mangiare con Bice Perrini | Experience Area
 - 17:30-19 > AperiSplash | L'aperitivo in Fiera
-



- Nello stand della *Federazione Italiana Gelatieri (FIG)*:
 - 10 > Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati
 - 14:30 -17 > Scuola di granite alla siciliana a cura dei docenti Maestri Vincenzo e Alessandro Squatrito
-

- Nello stand dell'*Accademia Pizzaioli*:
 - 10-17 > Dimostrazione con impasto e assaggi di **Pizza Scrocchiarella**, la pizza leggera e croccante di grande successo, e **Sfizio** per il cestino del pane in **Pizzeria e al ristorante**.
-

- Nello stand di *AILI - Associazione Italiana Latto-Intolleranti*:
 - 10-19 > Seminari per far conoscere l'intolleranza al lattosio a 360°, dalla sintomatologia alla diagnosi, passando per la terapia; il marchio "Lfree", approfondendone l'importanza e spiegandone l'iter di certificazione; e il progetto "Senza Lattosio Fuori Casa".

Per chi lo desidera, previa prenotazione, è possibile, durante i quattro giorni della fiera, effettuare il test genetico per intolleranza al lattosio che, in presenza di sintomi, risulta essere diagnostico. Il test consiste in un prelievo salivare attraverso un tampone boccale, è veloce, facile e non invasivo. Proprio per le sue caratteristiche è adatto anche ai bambini. Per prenotare l'esame inviare una e-mail a segreteria@associazioneaili.it e in copia conoscenza alev.thw17@gmail.com, scrivendo nell'oggetto AILI - Levante Prof: prenotazione test e indicando nell'email nome, cognome, età (costo test in fiera 10,00 euro).



Lunedì 11 marzo

- Nell'area dedicata a *Splash Festival*:
 - 10-11 > Welcome Coffee | Stand Elektra-Morettino
 - 10-12 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Pierre Cafè| Experience Area
 - 11-12 > Educational di Bonaventura Maschio con Alex Frezza
 - 12-14 > Masterclass "Craft Bar Skills: the art of working beautifully" con Vitaly Kolpin, Campione Flair
 - 14-15 > Masterclass "Bareksten Gin" con Stig Bareksten per Spirits & Colori
 - 15-17 > Conversazioni Liquide | "La gestione dei locali" con la partecipazione di:
 - Nicola Milella, Speakeasy - Summit, Bari
 - Gianni Dell'Olio, Contrabar, Bisceglie
 - Tommy Colonna, Gran Caffè Gambinus, Gravina
 - Alex Frezza, L'Antiquario, Napoli
 - 15-17 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Morettino| Experience Area
 - 17-18:30 > Food-Art Experience di Coloribo: colori da mangiare con Bice Perrini | Experience Area
 - 17-17.30 > Masterclass LWS | Finanziamenti per l'apertura di un locale con Giorgio Magno
 - 17:30-19 > AperiSplash | L'aperitivo in Fiera
-

- Nello stand della *Federazione Italiana Gelatieri (FIG)*:
 - 10 > Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati
 - 11 - 17:30 > Dimostrazioni di torte artistiche a cura del docente maestro Cetta Cuppari, Campione Del Mondo 2019
 - 14:30-17:30 > Corso di monoporzioni moderne a cura del docente Maestro Nicola Netti
-



- Nello stand di *Goloasi.it*:

- 14 > Finale del Concorso *Divina Colomba* che decreta la miglior colomba artigianale d'Italia nelle categorie "tradizionale" e "creativa".

Si sono iscritti 107 pasticceri e panificatori da tutta Italia e dopo una prima selezione, le migliori venti si sfidano in finale. Vengono premiate le migliori tre colombe tradizionali, le migliori tre creative e il miglior packaging.

- Nello stand dell'*Accademia Pizzaioli*:

- Tappa di selezione del primo format della pizza: **Master PizzaChampion®** che eleggerà il miglior pizzaiolo d'Italia
-

- Nello stand del *Gran Bazar Attrezzature Alimentari*:

- 12 > - 16 > Antonio Stabellini, chef della Fishing Academy & Cousine - la prima scuola in Italia di pesca e cucina in alto mare - presenterà il forno Multifunzione Bake off con demo cottura convenzione, vapore, vaso-cottura, frittura in forno e gratinatura. Inoltre per tutta la durata della Fiera verranno offerti gratuitamente pasticciotti leccesi appena sfornati.



Martedì 12 marzo 2019

- Nell'area dedicata a *Splash Festival*:
 - 10-11 > Welcome Coffee | Stand Elektra-Morettino
 - 10-12 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Pierre Cafè| Experience Area
 - 11-12 > Masterclass "Il Gin Italiano" con Fulvio Piccinino per The Spiritual Machine
 - 12-16 > Stir It Up | Competizione di Coffee-Mixology
 - Round 1: Tasting Roulette
 - Round 2: Fai tu!
 - 15-17 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Morettino| Experience Area
 - 16.00-18.00 > Conversazioni Liquide | "Il mestiere del bartender" con la partecipazione di:
 - Vito Sportelli, Aperinfresco - Barproject Academy
 - Tommaso Scamarco, Independent bartender
 - Antonella Benedetto, Moonshine, Polignano
 - Diego Melorio, Quantobasta, Lecce
 - 17-18:30 > Food-Art Experience di Coloribo: colori da mangiare con Bice Perrini | Experience Area
 - 17.30-19 > AperiSplash | L'aperitivo in Fiera
-

- Nello stand della *Federazione Italiana Gelatieri (FIG)*:
 - 10 > Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati
 - 11-17:30 > Dimostrazioni di torte artistiche a cura del docente maestro Cetta Cuppari, Campione Del Mondo 2019
 - 11 > Concorso Internazionale di Gelateria 11° Trofeo.it. tema del concorso: "I mille profumi del cioccolato" - cioccolati aromatizzati in tutte le fragranze (come parametro di valutazione, verrà anche inserito il nome della ricetta).
-



- *Nello stand di Goloasi.it:*

- 11-13 > Convegno "Differenze sui lieviti ed etichetta pulita nel panettone" a cura di Marco Picetti, tecnologo Molino Merano). Per iscriversi, bisogna inviare l'email a: info@goloasi.it. Programma convegno:

Differenza tra i vari lieviti:

- Lievito madre - culture selvagge e autoctone - con approfondimenti sui metodi di produzione e controlli
- Pasta acida - culture di batteri lattici laboratoriali inoculati in fermentatori all'interno dei quali gli impasti sono molto caldi e liquidi - metodo di essiccazione
- Pasta di riporto (la differenza con il lievito madre)
- Lievito di birra cultura laboratoriale di *Saccharomyces cerevisiae* con la funzione di creare CO₂ ed etanolo per il rigonfiamento degli impasti
- Lievito chimico reazione al calore per favorisce la cottura di farine torte/biscotto.

Panettone:

- Decreto, calcolo percentuali (a cura di Massimiliano Dell'Aera)

Etichette:

- Enzimi, emulsionanti, sovradosaggi

Produzione lievito madre a Molino Merano (a cura di Michele Picetti)

- *Nello stand dell'Accademia Pizzaioli:*

- 10-19 > tappa di selezione del seguitissimo concorso internazionale per pizzaioli il "**Pizza Senza Frontiere**" – "The World Pizza Champions".
-

- *Nello stand di Goloasi:*

- 15-18 > Workshop "*Misurare - Guidare - Crescere. Principi base per far crescere il proprio business*". Il workshop ha l'obiettivo di sensibilizzare e fornire ai partecipanti i principi guida che possono trasformare un gruppo di persone in un team ad alta prestazione attraverso la metafora sportiva, il concetto di match-analysis, e l'importanza degli obiettivi comuni e di una visione chiara del proprio business.



MISURARE - Chi misura conosce. Cosa e perché misurare in un'azienda.
GUIDARE - Creare alleati: l'equilibrio tra la fiducia e l'accordo.
CRESCERE- Sviluppare l'attenzione e il miglioramento continuo.

- Nello stand del *Gran Bazar Attrezzature Alimentari*:
 - 12 > - 16 > Antonio Stabellini, chef della Fishing Academy & Cousine - la prima scuola in Italia di pesca e cucina in alto mare - presenterà il forno Multifunzione Bake off con demo cottura convenzione, vapore, vaso-cottura, frittura in forno e gratinatura. Inoltre per tutta la durata della Fiera verranno offerti gratuitamente pasticciotti leccesi appena sfornati.



Mercoledì 13 marzo 2019

- Nell'area dedicata a *Splash Festival*:
 - 10-11 > Welcome Coffee - Stand Elektra-Morettino
 - 10-12 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Pierre Cafè| Experience Area
 - 11-14.30 > Stir It Up | Competizione di Coffee-Mixology
 - Round 3: Mystery Break
 - Round 4: Mystery Chef
 - Premiazioni con Andrea Salamida e Cristian Pellegrino, vincitori Splash 2018
 - 14.30-15.30 > Masterclass | "Tecniche di abbinamento: il drink-food pairing" con Fabio Bacchi
 - 15.30-17.30 > Conversazioni Liquide | "Il beverage nella ristorazione" con la partecipazione di:
 - Antonio Bufi, chef e titolare di "Le Giare" - Bari
 - Antonio Scalera, chef e titolare di "La Bul Ristorante"- Bari
 - Antonello Magistà, titolare di "Pashà", Conversano
 - Gianvito Matarrese, chef di "Evo", Alberobello
 - Riccardo Sgarra, sommelier di "Grotta Palazzese", Polignano, e "Umami", Andria
 - Angelo Sabatelli, chef e titolare di "Angelo Sabatelli Ristorante", Putignano
 - Vitantonio Lombardo, chef e titolare di "Vitantonio Lombardo Ristorante", Matera
 - Mario Falco, chef e Presidente Associazione Cuochi Foggia
 - 15-17 > Sessione di cupping specialty coffee a cura di Morettino| Experience Area
 - 17-18:30 > Food-Art Experience di Coloribo: colori da mangiare con Bice Perrini | Experience Area
 - 17.30-19 > Saluti



- Nello stand della *Federazione Italiana Gelatieri (FIG)*:
 - 10 > Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati
 - 14:30-17 > Scuola di granite alla siciliana a cura dei docenti Maestri Vincenzo e Alessandro Squatrito
-

- Nello stand dell'*Accademia Pizzaioli*:
 - 10-19 > Dimostrazione con impasto e assaggi di **Pizza ai Multicereali**, la pizza sana e nutriente che va incontro alle nuove esigenze di benessere dei clienti.

Tutti gli eventi e i workshop organizzati da FIG saranno introdotti e presentati dal maestro Nicola Pieruccini.

Comunicazione e Ufficio Stampa Levante PROF
Giusy Loglisci
fieralevanteprof@gmail.com
+39.334/2588877