



LEVANTE PROF 2021

Fiera del Levante Bari – 25/29 Settembre 2021

- PROGRAMMA EVENTI -

Domenica 26 settembre

Food

• NELL'AREA DEDICATA A *SPLASH VILLAGE*

- **ore 11-11,30** > Apertura Splash Village V edizione 2021
- **ore 11,30-12** > Masterclass Natura Humana: “Una Storia di Amore e passione” con Luciana Cipriani
- **ore 12,30-12,30** > Presentazione “Millelire Spirits” e lancio di “Brigante Bitter Pericoloso” con Nicoletti Gianvito
- **ore 12,30-13** > Masterclass Coca Cola hbc: “Nemiroff & Snow Leopard”, una vodka dal carattere forte e una vodka super premium
- **ore 13-13,30** > Masterclass Velier: “Storica distilleria di Cuneo” con Giuseppe Campotosto, brand Ambassador Bordiga
- **ore 13,30-14** > Masterclass il Manovale: “Il Caffè, una scelta artigianale” con: Gianni Antonacci, Il Manovale Monica Tarricone, Il Manovale Giuseppe Pinto, Caffetteria Kennedy Lorenza Alessandra Nanna, Caffetteria Arke’ Isa Marzulli, Caffetteria Floro
- **ore 14-14,30** > Masterclass Spiriti Divini: “Liquorificio artigianale” con Laura Roberto, co-founder

Media Partner





- **ore 14,30-15** > Masterclass Jojolly: “La ricerca del personale diventa digitale” con Mattia Ferretti, Ceo founder
- **ore 15 -15,30** > Masterclass Coloribo: “Colori da mangiare e cibo multisensoriale” con Bice Perrini
- **ore 15,30-16** > Masterclass Il manovale: “L’evoluzione del barista” con: Jessica Sartiani, Anfim brand ambassador Italia e barista Hustle Coach Antonella Cutrona, dm Italia marketing manager Gianluca Lavacca, Il manovale
- **ore 16-16,30** > Masterclass Birrificio Atomika: “B31 birra artigianale” con Ruggero Del Carmine
- **ore 16,30-17** > Masterclass More View: “Taste reality, assapora la realtà”, esperienza di degustazione e realtà virtuale con Michele De Santis
- **ore 17-17,30** > Presentazione “2 night” con Francesco Panebianco

● **NELL’AREA DEDICATA A ÉLITE DEL PANETTONE ARTIGIANALE (STAND N. 316)**

- **ore 12** > Workshop "Cos'è l'Élite del panettone artigianale"
- **ore 14** > Workshop "Processo produttivo di un panettone artigianale"
- **ore 15** > Workshop "Cosa cambia con la nuova normativa sui coloranti nei mangimi"
- **ore 16** > Workshop "Conto economico e organizzazione aziendale"
- **ore 17** > Dibattito sul distacco dal pirottino

● **NELL’AREA DEDICATA A INTERNATIONAL PIZZA ACADEMY (STAND N. 117/118/115/136/135/134)**

- **ore 10-11,30** > Apertura delle attività e Conferenza Stampa
 Conferenza stampa di presentazione degli eventi e inaugurazione ufficiale. Sarà presentato lo stand e i partner dell’iniziativa, dando spazio ai brand e alla qualità Made in Italy che rappresentano. Sarà illustrato il progetto di crescita dell’**International Pizza Academy** e degli obiettivi che l’istituzione si è prefissata. Ospite d’eccezione **Tommaso**

Media Partner





Gadaleta, per **Molino Casillo**, a rappresentare l'azienda, rispondere alle domande dei presenti e a presentare il grande progetto di crescita per questo settore

- **ore 12-13** > Workshop "Il Pane e La Focaccia: dal Passato al Futuro" con Salvatore Vullo, Michele Cellamaro, Domenico Tiritiello e Alessandro Dicataldo.
I Maestri Panificatori Salvatore Vullo e Michele Cellamaro custodiscono l'arte bianca, la tramandano e ne elevano il valore e la qualità. Durante questo workshop ci accompagneranno attraverso la storia del Pane, la sua evoluzione in tempi recenti e, allo stesso tempo, il ritorno alla tradizione e al gusto autentico di cui il pubblico ha sempre maggior desiderio attraverso l'uso della Farina "La Pietra" di Molino Casillo.
- **ore 14-15,30** > Workshop "Il Progetto Pizze D'autore e la sua evoluzione in Pizzerie D'autore" con Vincenzo Florio
Come raccontare una storia attraverso una pizza? Come trasmettere identità e unicità attraverso gli abbinamenti? Quali sono le regole da rispettare per una Pizza d'autore che sia bilanciata e apprezzata? Il Maestro Pizzaiolo Vincenzo Florio, Ambasciatore del gusto Doctaly, e presidente della International Pizza Academy, mostrerà e spiegherà alcuni dei suoi segreti in fatto di pizza d'autore.
- **ore 16-17** > Seminario "L'ingrediente che non basta mai" con Nicola Grassitelli
Molte persone credono che l'esperienza e la conoscenza siano come l'acqua in un contenitore: una volta riempito, non c'è spazio per altro. Nicola Grassitelli, Pizza Chef di Combo Pizzeria a Molfetta e Pole Pole Beach Bistrot a Giovinazzo, la pensa diversamente. Racconterà, accompagnato dal giornalista Matteo Diamante, come la formazione continua e costante sia una spinta a innovare e innovarsi alla base del successo dei suoi menù.

Attrezzature per gelato

• NELLO STAND DI CASHPOS SRL (STAND N. 11/24)

ore 11 e alle ore 15 > Incontro "L'intelligenza artificiale a servizio del settore food: scopri tutti i vantaggi di [Pago.io](https://www.pago.io)"

Media Partner





Presentazione ufficiale e demo della nuova soluzione di self-checkout dotata di intelligenza artificiale. Vantaggi, benefit e agevolazioni fiscali previste.

Date le limitazioni dovute al Covid è possibile prenotarsi tramite il seguente link (<https://www.cashpos.it/ci-vediamo-a-levante-prof/>) nello slot e giorno previsto. Numero limitato.

Media Partner





Lunedì 27 settembre

• NELL'AREA DEDICATA A *SPLASH VILLAGE*

- **ore 10,30-11** > Apertura Splash Village V edizione 2021
- **ore 11-11,30** > Masterclass Gamondi: masterclass con Alessandro Toso, product manager e Mirco Meneghetti, product manager
- **ore 11,30-12** > Presentazione progetto "Yak" con Vincenzo Scarangelli
- **ore 12-12,30** > Masterclass Spirits e colori: masterclass con Pietro Zacchini
- **ore 12,30-13** > Masterclass Coca Cola hbc: "Ron barcelo" una gamma di rum di qualità prodotti al 100% dal succo della canna da zucchero
- **ore 13-13,30** > Masterclass Velier: presentazione azienda
- **ore 13,30-14** > Masterclass Peracotà: "Il 'ready to drink' del futuro" con: Tommy Colonna, Gambrinus; Haneul Lee, bartender; Nicolò Ioprieno in arte "nico Skolp", designer
- **ore 14-14,30** > Masterclass Gruppo Facelia presenta progetto "Dontbeescared" con Cristian Scalisi e Nicola Ignomeriello
- **ore 14,30-15** > Masterclass Jojolly: "Rivoluzione digitale della ristorazione post covid" con Mattia Ferretti ceo founder
- **ore 15-16** > Masterclass "Energie del territorio" con: Tommy Colonna, Gambrinus; Antonella Benedetto, Moonshine La Teoria del Gusto; Tommaso Scamarcio, Hagakure Noh Samba; Nico Milella, Speakeasy, Luau Tiki Bar; Summit Giuseppe Vicinanza, Quanto Basta; Michaela Bandini, Area 8
- **ore 16-16,30** > More View: "Taste reality, assapora la realtà", esperienza di degustazione e realtà virtuale con Michele De Santis
- **ore 16,30-17** > Masterclass Beltion: "Dal 1884 maestri della liquoristica italiana" con Federico de Carlo
- **ore 17-17,30** > Masterclass Il manovale: "Il vero costo del caffè" con Andrea Antonelli, brand ambassador pulycaff e Gianluca Lavacca, Il manovale

Media Partner





Attrezzature per gelato

• NELLO STAND DI CASHPOS SRL (STAND N. 11/24)

- **ore 11 e alle ore 15** > Incontro "L'intelligenza artificiale a servizio del settore food: scopri tutti i vantaggi di [Pago.io](https://www.pago.io)"
Presentazione ufficiale e demo della nuova soluzione di self-checkout dotata di intelligenza artificiale. Vantaggi, benefit e agevolazioni fiscali previste.
Date le limitazioni dovute al Covid è possibile prenotarsi tramite il seguente link (<https://www.cashpos.it/ci-vediamo-a-levante-prof/>) nello slot e giorno previsto.
Numero limitato.

• NELL'AREA DEDICATA A ÉLITE DEL PANETTONE ARTIGIANALE (STAND N. 316)

- **ore 11** > Workshop "Conto economico e organizzazione aziendale"
- **ore 12** > Workshop "Mantenimento del Lievito Madre e sue differenze"
- **ore 14** > Workshop "Shelf-life: come aumentarla senza ricorrere alla chimica?"
- **ore 15** > Workshop "Menu engineering"
- **ore 16** > Workshop "Differenze tra panettone realizzato con Lievito Madre e con semilavorati"
- **ore 17** > Premiazione Punto IT - il gelato da abbinare al panettone

Media Partner





• **NELL'AREA DEDICATA A INTERNATIONAL PIZZA ACADEMY (STAND N. 117/118/115/136/135/134)**

- **ore 10-11** > Workshop " Food Photography & Marketing" con Attilio Grisi e Jonathan Todaro
L'uno è un imprenditore, co-fondatore di due aziende nel mondo digitale, l'altro è un fotografo professionista di incredibile talento e popolarità. Insieme ai loro team curano ogni aspetto della comunicazione del Maestro Vincenzo Florio e, insieme, mostreranno quali trucchi trasformeranno la comunicazione e le foto in uno strumento in grado di riempire le pizzerie e i ristoranti e aumentare il valore di ogni coperto.
- **ore 11-12** > Workshop "Napoletana Tradizionale vs. Contemporanea: la sfida" con Antonio Moliterno e Fabrizio Speranza
Due pizzaioli eccellenti, due imprenditori di successo, due maestri dell'arte bianca si sfidano! Antonio dice di sè: "Quando mio figlio mi chiede come sono diventato un pizzaiolo gli rispondo che la cicogna mi ha lasciato su di una nuvola di farina!" e parla di come continua a studiare e a approfondire la sua arte. Fabrizio, nostro Istruttore, è invece pronto "a far evolvere la pizza e a renderla ancora più buona, ancora più amata, in tutto il mondo!". Sarà una sfida e una masterclass indimenticabile, da cui imparare i trucchi di entrambi i modi.
- **ore 12-13** > Workshop "La sfida al femminile" con Tiziana Cappello
Titolare della Pizzeria "il Balcone" di Minervino Murge (BA) e Ambasciatrice Molino Casillo, Tiziana è una visionaria che ha portato innovazione e creatività nel mondo della pizza, e nella sua pizzeria. Durante il workshop mostrerà come fondere la pizza con le più innovative tecniche di cucina molecolare.
- **ore 14-15** > Workshop "Pizza Barese, storia e modernità" con Raffaele Vasile
Come soddisfare i clienti legati alla tradizione ma in cerca di qualità e innovazione? Ce lo racconta Raffaele Vasile, pizzaiolo di "Pole Pole Beach Bistrot" di Giovinazzo in un

Media Partner





workshop in cui scopriremo come offrire un menù unico e personale senza rinunciare ai tratti tradizionali.

ore 16-17 > Workshop "La Pizza Senza Glutine, tendenza o intolleranza?" con Gigi Vurchio

Allergie e intolleranze alimentari, una su tutte la celiachia, costituiscono sempre di più un tema fondamentale per offrire un'offerta di alto livello. Sempre più persone necessitano di un'alimentazione attenta e dotarsi dei processi e delle metodologie giuste è, prima di tutto, una grande opportunità per distinguersi sul mercato. Ci racconterà tutto questo, e come portarlo nelle nostre pizzerie, Gigi Vurchio, pizzaiolo della pizzeria Virgo e Biga di Andria.

Martedì 28 settembre

• NELL'AREA DEDICATA A *SPLASH VILLAGE*

- **ore 10,30-11** > Apertura Splash Village V edizione 2021
- **ore 11-11,30** > Masterclass Spirits & Colori: "Lottino spirits" con Vanni Lottino
- **ore 11,30-12** > Masterclass "3D Vault" presentazione azienda con Dario Bellantuono, Founder Ceo e Davide Barletta, Founder Ceo
- **ore 12-12,30** > Masterclass "Attività e innovazione sociale nella città di Bari", con Vitandrea Marzano, Comune di Bari e Flavia Leone, Responsabile Ufficio Valorizzazione dell'offerta dell'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione
- **ore 12,30-13** > Masterclass Coca Cola Hbc: "Tequila Corralejo e mezcal Perro de San Juan", terroir e tradizione messicana
- **ore 13-13,30** > Masterclass Velier: presentazione azienda

Media Partner





- **ore 13,30-14** > Masterclass Il manovale: “L’impatto del covid sulle piantagioni di caffè” con: Giovanni de Lucia Montecarmelo, agronomo e titolare Montecarmelo srl Gianluca Lavacca, Il manovale
- **ore 14-15** > Masterclass Mario Bolivar presenta “Food blogger: tra informazione ed esasperazione”
- **ore 15-15,30** > Masterclass The Spiritual Machine e BarProject Academy: presentazione azienda con Nicol Terranova, sales manager
- **ore 15,30-16** > Masterclass Il manovale: “Il ruolo dello specialty coffee nella cultura italiana” con: Fabio Sipione, coordinatore eventi Sca, Andrea Matarangolo, coordinatore education Gianluca Lavacca, Il manovale
- **ore 16-16,30** > Masterclass Birrificio Atomika: “B31 birra artigianale” con Ruggero Del Carmine
- **ore 16,30-17** > Masterclass Acqua Orsini: “Più gusto e sostenibilità” con Mario Bisceglia Founder Ceo
- **ore 17-17,30** > Masterclass Gamondi: masterclass con Alessandro Toso, product manager e Mirco Meneghetti, product manager

● **NELL’AREA DEDICATA A ÉLITE DEL PANETTONE ARTIGIANALE (stand n. 316)**

- **ore 11** > Workshop "Menu engineering"
- **ore 12** > Workshop "Differenze tra le farine tenuto da Molino Perteghella"
- **ore 14** > Dibattito sul distaccamento dal pirottino

Media Partner





- ore 15 - 17 > **Convegno "Albanian HO.RE.CA."** su opportunità di business nel settore dell'agrofood in Albania. Ai lavori interverranno: *Genta Mburimi* - Console Generale del Consolato dell'Albania a Bari; *Nikolin Jaka* - Presidente Camera di Commercio e Industria di Tirana; *Antonio Barile* - Presidente, Camera di Commercio Italo Orientale; *Floreta Kërtusha* - Esperta nel settore turistico e progetti UE, Comune di Durazzo; *Klodian Muço* - Docente di Economia, Università Cattolica "Nostra Signora del Buon Consiglio"; *Fundim Gjepali* - Chef internazionale e imprenditore di successo in Italia e Albania; *Fabiola Ismaili* - Avvocato albanese d'Affari e Amministratore FI Solutions S.R.L.S. - Balcando

- ore 17 > Workshop "Il Confezionamento e la sua importanza"

● **NELL'AREA DEDICATA ALL'ASSOCIAZIONE PANIFICATORI DI BARI E PROVINCIA**

- ore 10-11 > **Seminario "Innovazione per il Food: opportunità europee, networking e business cases"** a cura della Camera di Commercio Italo-Orientale in collaborazione con Tecnopolis PST.
In particolare verranno presentate le opportunità offerte dal bando Factory dell'ARTI, dal programma EIT Food, e il CETMA per la valorizzazione di progetti imprenditoriali innovativi.

Media Partner





- **NELLO STAND DI CASHPOS SRL (STAND N. 11/24)**

- **ore 11 e alle ore 15** > Incontro "L'intelligenza artificiale a servizio del settore food: scopri tutti i vantaggi di Pago.io"
Presentazione ufficiale e demo della nuova soluzione di self-checkout dotata di intelligenza artificiale. Vantaggi, benefit e agevolazioni fiscali previste.
Date le limitazioni dovute al Covid è possibile prenotarsi tramite il seguente link (<https://www.cashpos.it/ci-vediamo-a-levante-prof/>) nello slot e giorno previsto. Numero limitato.

- **NELL'AREA DEDICATA A INTERNATIONAL PIZZA ACADEMY (STAND N. 117/118/115/136/135/134)**

- **ore 10-11** > Workshop "La Biga e la Pizza d'Autore" con Alessio Minervini
Alessio è uno degli istruttori dell'International Pizza Academy più apprezzati, oltre ad essere il titolare della pizzeria La Piedigrotta di Molfetta (BA). La sua specialità? La Biga e la Pizza d'Autore: in un mondo pieno di pizzerie e menù tutti uguali, personalità e particolarità dell'offerta fanno la differenza tra un locale acclamato e un locale "come tanti".
- **ore 12-13** > Workshop "Le Pizze d'Autore, Internazionali" con Davide Cavalera
Pizza Chef de La Corte di Gallipoli e Istruttore dell'International Pizza Academy, Davide accoglie ogni anno turisti da tutto il mondo nella sua pizzeria. La sua pizza d'autore è espressione di questo turbinio di culture e gusti, tutti alla ricerca di un'esperienza di gusto indimenticabile. Ci accompagnerà attraverso il suo processo creativo.

Media Partner





- **ore 14-15** > Seminario "Pizza, all'infinito" con Mary Florio
Da Vicepresidente dell'International Pizza Academy e Lady Pizza di Combo Pizzeria, a Molfetta, e Pole Pole Beach Bistrot, a Giovinazzo, Mary ha un punto di vista assolutamente privilegiato nel mondo delle pizzerie e delle infinite variazioni possibili. Nel corso di questo incontro ci mostrerà come, davvero, le combinazioni non abbiano limite grazie alle infinite variazioni di ingredienti e accostamenti.
- **ore 16-17** > Workshop "La Pizza che diventa Dessert" con Hamzaa Brhaim
Pizzaiolo di Pietra Viva, uno dei più rinomati locali di Gallipoli (LE), Hamzaa ci mostrerà i modi creativi e inaspettati in cui una pizza può diventare un dessert gourmet, ricercato ed apprezzatissimo dai clienti di tutto il mondo.

Mercoledì 29 settembre

• NELL'AREA DEDICATA A *SPLASH VILLAGE*

- **ore 11-11,30** > Gamondi: masterclass con Alessandro Toso, product Manager e Mirco Meneghetti, product Manager
- **ore 11,30-12** > Presentazione I.I.S.S. Consoli-Pinto - Istituto Alberghiero e Tecnico Commerciale di Castellana Grotte con il prof. Vernì Giuseppe, Dirigente Scolastico, e intervento di Paola Romano, Assessore all'Istruzione e Politiche Giovanili del Comune di Bari
- **ore 12-12,30** > Masterclass Natura Humana: "Viaggio alla scoperta del magico frutto del carrubo" con Luciana Cipriani
- **ore 12,30-13** > Masterclass Coca Cola Hbc: "Lucano 1894, tradizione e innovazione. Cosa Vuoi Di Più Dalla Vita?"

Media Partner





- ore 13,30-14 > Masterclass Barty Mix: “Barty, l’assistente perfetto per il bartender” con Andrea Salamida, Senior Trainer
- ore 14-14,30 > Masterclass Gruppo Facelia presenta progetto “Dontbeescared” con Cristian Scalisi e Nicola Ignomeriello
- ore 14,30-15,30 > Masterclass Mario Bolivar presenta “Next Gen: fra tradizione e innovazione”
- ore 15,30-16 > Masterclass Barty mix: Barty Mix Demo Live con Giuseppe Digregorio, esperto mixologist
- ore 16-16,30 > Masterclass Velier: presentazione azienda
- ore 16,30-17 > Ringraziamenti e chiusura Splash Village V edizione 2021

● **NELLO STAND DI CASHPOS SRL (STAND N. 11/24)**

- ore 11 e alle ore 15 > Incontro "L'intelligenza artificiale a servizio del settore food: scopri tutti i vantaggi di [Pago.io](https://www.pago.io)"

Presentazione ufficiale e demo della nuova soluzione di self-checkout dotata di intelligenza artificiale. Vantaggi, benefit e agevolazioni fiscali previste.

Date le limitazioni dovute al Covid è possibile prenotarsi tramite il seguente link (<https://www.cashpos.it/ci-vediamo-a-levante-prof/>) nello slot e giorno previsto. Numero limitato.

Media Partner





- **NELL'AREA DEDICATA A ÉLITE DEL PANETTONE ARTIGIANALE (STAND N. 316)**

- **ore 11** > Workshop "Conto economico e organizzazione aziendale"
- **ore 12** > Workshop "Shelf-life: come aumentarla senza ricorrere alla chimica?"
- **ore 14** > Dibattito sul distacco dal pirottino
- **ore 15** > Workshop "Élite del Panettone Artigianale: obiettivi raggiunti e futuri"

- **NELL'AREA DEDICATA A INTERNATIONAL PIZZA ACADEMY (STAND N. 117/118/115/136/135/134)**

- **ore 11-12** > Workshop "La Pizza Contemporanea" con Fabrizio Speranza
La pizza è uno di quegli alimenti che è difficile immaginare "diverso", eppure come tutte le cose anch'essa evolve e cambia. Cosa caratterizza la Pizza Contemporanea? Ce ne parla Fabrizio Speranza, titolare della pizzeria Il Priscio di Bisceglie (BA) e Istruttore dell'International Pizza Academy.
- **ore 13-14** > Workshop "La Pizza Smart" con Gianluca Angione
Quello del pizza chef è uno di quei mestieri che non te lo immagini svolto in webcam. Gianluca Angione, Istruttore dell'International Pizza Academy, ha un'opinione diversa! Nel suo workshop ci spiegherà come si può avviare e gestire una pizzeria di successo all'estero senza muoversi dal proprio paese.

Comunicazione e Ufficio Stampa Levante PROF

Giusy Loglisci

fieralevanteprof@gmail.com

+39.334/2588877

Media Partner

