

TECHNO&FOOD IN FIERA

Alice, padovana di 18 anni, vince il primo concorso per pianisti di piano bar

È Alice Barbara Tombola, 18 anni, di Padova, la vincitrice dell'originale campionato "Sono un pianista", promosso dall'interno di Techno&Food, il Salone della ricettività in Fiera fino a domani. Al concorso, ideato da Massimo Biale, titolare del ristorante "Al Naviglio", partecipavano dieci pianisti di piano bar che ieri si sono esibiti davanti ad una giuria composta da Sergio Cossu, discografico e compositore, già tastierista del Matia Bazar; Alberto Gottardo, giornalista; Stefano Medici, presidente dell'Accademia della Musica e presidente di giuria; Look, rivista di Moda e Gossip; Alberto Martin di Easy Network. Tra i partecipanti il veneziano Roberto Piccolo, 34 anni, di Salzano, notato dai responsabili dell'Agenzia Ballandi ("Ballando con le stelle"), che lo hanno invitato a Roma per un provino. A Techno&Food è stata anche la giornata anche di Miss e Mister Tecno Spa. La giuria ha decretato che Mister Tecno Spa è Andrea Toffanin. Tante



Massimo Biale, Gianfilippo Patuzzolo della Fiera e Alice Barbara Tombola

invece sono state le miss elette dalla giuria: Miss Bellezza è andato a Giorgia Fiorini, Miss Benessere a Diana Zotta, Miss Capelli a Chiara Perile, Miss Sportività ad Elena De Checchi, Miss Glamour a Martina Broccardo e Miss Eleganza a Elena Chiappin. Proclamati anche i vincitori under 25 del Campionato nazionale Finger Food. Marco Tomasi di Creazzo (Vi) è il miglior chef italiano nella preparazione di aperitivi artistici caldi, il secondo posto è andato a Elena Mancino di Beneyento e il terzo posto a Amanda Malta di Treviso. Per la preparazione a freddo il primo posto è andato a Keoma Franceschi di Pistola, il secondo a Erica Petroni di Rovereto e il terzo a Luca Pomo di Roma. Tra gli appuntamenti di oggi, alle 15, convegno promosso dall'Appello sul tema "Decreto Monti e liberalizzazioni: esiste ancora la programmazione dei pubblici esercizi? E quali orari?"

Ristoranti in crisi è allarme dell'Appe Coperti, meno 20%

«Le famiglie non vanno in più pizzeria nemmeno al sabato»
L'appello a Tecno&Food: puntare su menù flessibili

Meno 20% di coperti. Lo hanno detto, ieri pomeriggio, tutti i ristoratori che hanno partecipato al convegno regionale «La Ristorazione al Tempo della Crisi» organizzato da Fipe/Appe al Tecno&Food.

Moderati da Antonio Di Lorenzo, hanno riconosciuto lo stato di crisi del settore. Erminio Alajmo (La Montecchia di Selvazzano), Giuseppe Agostini (Il Teatro dei Sapori, Castelfranco), Emanuele Canetti (De Gobbi, Creazzo), Sergio Dussin (Al Pioppeto, Romano d'Ezzelino), Luca Semenzato (Al Company, Vicenza), Luciano Rizzato (Al Ponte, Lusla), Rossana Roma (Dolada, Pieve d'Alpago) e Gianni Veronesi (Bue d'Oro, Valleggio sul Minicio).

«Era inevitabile», ha detto Alajmo, presidente regionale Fipe. «La crisi sta colpendo anche noi». D'altronde sono già alcuni anni che le famiglie non vanno più, al sabato, neanche a mangiare la pizza. A questo punto è indispensabile puntare sui me-

nù differenziati e flessibili, senza mai dimenticare, però, la qualità e la sicurezza alimentare.

In sala, molti ristoratori padovani. In prima fila Giorgio Borin, patron della Montanella di Arquà.

Il segretario dell'Appe non ha avuto peli sulla lingua: «Sempre meno clienti a tavola e costi generali di gestione arrivati alle stelle». «ha sottolineato Angelo Luni. Associati e non stanno facendo un'enorme fatica a mantenere i prezzi dei menù a parità di qualità, pur di non chiudere bottega. Eppure l'energia elettrica, il gas, le materie prime, il personale e gli affitti sono cresciuti con ritmo esponenziale».

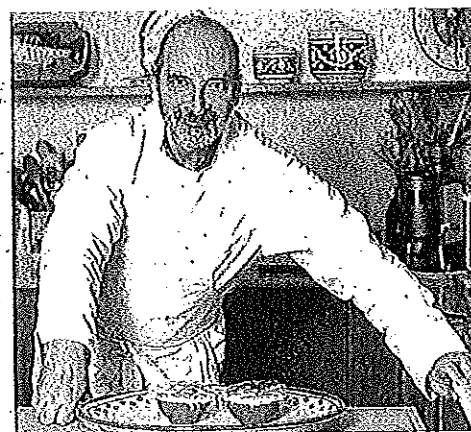
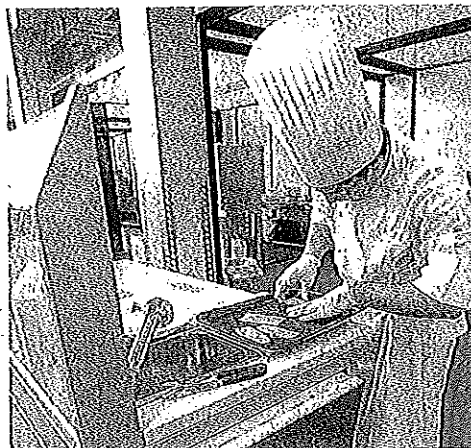
Intanto la seconda giornata di Tecno&Food è trascorsa con numerose dimostrazioni delle tre associazioni di pizza presenti in fiera (Anpir, Scuola Italiana pizzaioli di Carlo e Arpp, con il campione mondiale Gianni Calzon). Resti noti i nomi dei vincitori del campionato nazionale under 25 di Finger Food, orga-

nizzato da Zafferano (Marco Tommasi, Elena Mancino, Amanda Malta, Keoma Franceschi, Erica Petroni e Luca Pomio); terminato il concorso «Pianista di piano bar» con 10 concorrenti, vinto dalla padovana Alice Barbara Tombola di 18 anni.

Tra le novità il nuovo «Spritz» in barattolo portato in fiera dal bellunese Paolo De Martin (vino bianco, acqua minerale ed erbe delle Dolomiti a soli 5 gradi) e il robot lavavetri Windoro, «inventato» dal padovano Carlo Spessato. Scontato il successo della «piazza» Padova e Veneto da Gustare, promossa dalla Camera di Commercio in collaborazione con Appe, Coldiretti, Cia e Confagricoltura.

Oggi alle 15 ancora un convegno organizzato dall'Appe sulla liberalizzazione degli orari dei locali pubblici introdotta dal decreto Monti.

Felice Paduano
comunicazione



Andy Luotto in veste di cuoco e, in alto, una dimostrazione in Fiera

IL PERSONAGGIO

Andy Luotto da attore a cuoco felice Oggi allo stand

E chi ha dimenticato la sua faccia stampata a fianco di Renzo Arbore all'«Altra domenica». Correva l'anno 1976 e Andy Luotto aveva 26 anni. Era arrivato da poco dagli Stati Uniti e Arbore lo aveva arruolato vedendolo in una tv privata mentre vendeva sacchetti per l'immundizia. «Arrival come disertore», dice sorridendo, «perché col cavolo che sarei andato in Vietnam a rischiare la pelle...».

Aveva sempre sognato di diventare un cuoco. Andy Luotto è ben presto, oltre che davanti alla macchina da presa, s'è messo anche ai fornelli. Ha avuto ben tre ristoranti, l'ultimo a Sutri vicino a Nepi, dove abita con la moglie e i tre figli (la più piccola adottata). «La famiglia e la cucina», confessa, «sono due valori importanti nella mia vita». Ama da pazzi il baccalà mantecato...

In questi giorni Andy Luotto anima, con Domy Grande di Radio Padova, lo stand di Piazza «Padova da gustare» a Tecno&Food. Lei illustra i produttori del lavoro dei cuochi padovani. Il pubblico applaude, perché si sente che è del mestiere. Ieri sera, per rinfocillarlo, Fabio Legnaro della Trattoria Ballotta gli ha fatto preparare l'amata baccalà da Franco Favaretto, un maestro in materia. (re.mai.)



PIOVÈ DI SACCO Tre bar ingara a Tecno&Food

Sono tre i bar piovèsi che oggi alla fiera Tecno & Food a Padova gareggeranno per approdare alla finale del 27 febbraio. I locali sono stati fra i più votati dal popolo di internet e ora dovranno dare prova delle loro abilità nel concorso Bar Abile. Portabandiera piovèsi dell'abilità dietro al banco Mattia Michiante de El Bacaro, Federico Giraldo del bar Ai Tosì e Daniela Salmistraro di Ego Music Caffè. (e.l.)

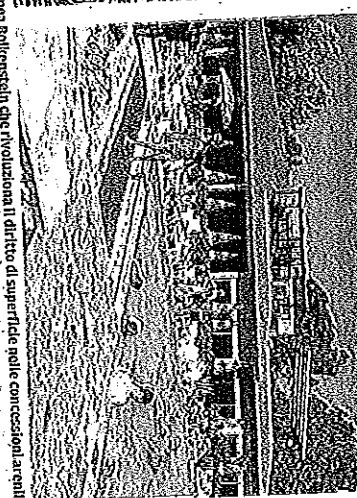
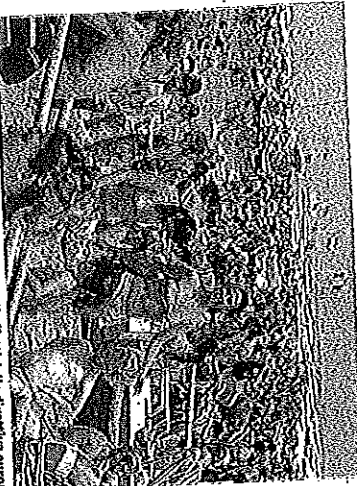
16.04.10 6.02.12

Imprese balneari: giù le mani delle spiagge

Allarme dal convegno di Padova: si teme la calata delle multinazionali favorite da una direttiva Ue

di PADOVA

«Bagni di mare o bagni di sant-gue». E ancora «Non mettere al sasso le nostre spiagge». Sono gli slogan più aggressivi echeggiati da Nord a Sud, nei lidi di tutta la Penisola, durante le manifestazioni di protesta dei balneari scoppiate nei primi giorni di maggio 2011. Il destinatario della protesta l'Unione Europea, la cui direttiva Bolkenstein sul diritto di superficie delle spiagge prevede concessioni a enti pubblici, ma è sempre avverso, nelle affollate spiagge italiane, ovvero timore all'asta le concessioni delle attività balneari a partire dal 2015 per favorire la concorrenza nei servizi. Una direttiva aspramente contestata dalle categorie economiche e dalle stesse amministrazioni comunali, anche del Nord-Est. Nelle centinaia di lidi che risalgono la costa della costa adriatica, toccando i diversi litorali da un anno regna il mal-



Le piccole imprese balneari temono gli effetti della direttiva europea Bolkenstein che rivoluziona il diritto di superficie delle spiagge

Le piccole imprese balneari temono gli effetti della direttiva europea Bolkenstein che rivoluziona il diritto di superficie delle spiagge

Le piccole imprese balneari temono gli effetti della direttiva europea Bolkenstein che rivoluziona il diritto di superficie delle spiagge

Le piccole imprese balneari temono gli effetti della direttiva europea Bolkenstein che rivoluziona il diritto di superficie delle spiagge

Il confronto a più voci - incentrato sulla riorganizzazione e l'eventuale riposizionamento del mercato turistico balneare in caso di applicazione integrale della direttiva Bolkenstein in materia di libera concorrenza - ha visto come protagonista il presidente veneto della Confindustria Massimo Zanon. Il vicepresidente del Sip Sindacato italiano balneari, Antonio Capicchione, il presidente nazionale della Faba (Federazione camping villaggi) Maurizio Vianello, e i sindaci di Isola Francese Calzavara, e di Forte dei Marmi Umberto Biondi. Apprendisti cartocciati gli interventi. Se Capicchione parla di una situazione «molto complessa e confusa», il sindaco isolanese invita a «strutturare questi 4 anni per costruire città e regole che garantiscano la continuità agli operatori attuali. Tutto è ancora in ballo, certo, ma le proposte del governo non ci saranno più». Ediziano che operatori del Sud e grandi multinazionali si impadroniscano delle nostre spiagge, e il sindaco di Calzavara, e del sindaco di Forte dei Marmi, spera che l'interesse pubblico ci imponga di tutelare le nostre risorse naturali.

Massimo Zanon

Ecco gli arabi, business a Padova

Delegazioni di Emirati, Qatar, Russia e Singapore: acquistano tecnologia alberghiera, fanno shopping

di Aldo Comello

L'atmosfera assomiglia a quella di una Sala Borsa, ma meno concitata: profumo di business. Espositori del Tecno&Food, in una saletta dello sterminato padiglione 8 della Fiera incrociano colloqui d'affari con operatori provenienti da Emirati Arabi, Qatar, Russia, Singapore.

L'incontro organizzato da Promex, azienda speciale della Camera di Commercio, promette, in assoluta controtendenza rispetto a quest'Italia massacrata dalla crisi, un consistente, benefico movimento di denaro. George Atallah, imprenditore di Doha, manager, vestito da manager, elegante, giacca e cravatta, mette sul piatto una domanda variegata, costruisce e attecchisce negli Emirati, grandi alberghi che poi vende «chiavi in mano».

Il Qatar, con un milione e 700 mila abitanti concentrati nella capitale, con lo svettare dei grattacieli in mezzo al deserto, è area di pittoreschi contrasti e di estrema ricchezza: petrolio e gas. Gas che arriva in 24 paesi del mondo. Cristiana Cesarotto, padovana, da 4 anni lavora alla Camera di Commercio italiana degli Emirati Arabi. «Fui convocata con un telegramma. Avevo già un lavoro, non fu quindi una scelta per disperazione, ma per spirito d'avventura. Non è stato facile, bisogna essere duttili, rispettare le loro regole. Poi gli stereotipi si sbriciolano: c'è rispetto per la donna, c'è molta cortesia. Certo, bisogna osare, capire e integrarsi. Io sono entrata in una "majlis", club d'affari e di loisir, riservato agli uomini, mi sono fatta accettare e ne ho avuto vantaggi professionali importanti. Che cosa fanno le qatarine, le donne di Doha? Leggono, vanno al cinema, ma, soprattutto, fanno shopping, non nei souk ma negli sterminati centri commerciali in cui trovi di tutto, anche la moda, come da Harrod's a Londra».

L'altra giovane donna padovana al seguito delle delegazio-

ni straniere, si chiama Erica Marcellan, laureata in Lingue Orientali a Venezia. Erica ha realizzato un sogno: muoversi, vedere il mondo ed è partita per Singapore, più Ulisse che Penelope. È affascinata da questo paese, grande come la Val d'Aosta, ma con 5 milioni e mezzo di

abitanti. È l'area più ricca dell'Asia; la skyline di grattacieli e pagode è abbracciata dalla giungla, club esclusivi lussuosi, slum, torri che sostengono una piattaforma con piscina. Magie dell'urbanistica più innovativa si accoppiano all'antica architettura sacra. Con Erica c'è

Chris Wong della Continental Equipment. Chris, in completo grigio scuro, ha il fisico di una terza linea di rugby, denti bianchissimi e un po' rapaci.

«È la prima volta che vengo a Padova, questa è una grande occasione d'affari in una città piena d'arte e di storia. Il cibo, poi,

è delizioso, i negozi offrono cose stupende». Il prossimo anno - dice Franco Conzato, direttore di Promex Padova - puntiamo a promuovere rapporti d'affari con altre realtà economiche interessanti, come l'India e qualche area della Cina.



Cristina Cesarotto ed Erica Marcellan, rappresentanti della delegazione degli Emirati in Fiera e, a destra, un compratore giapponese



E' sposi in Fiera In tre giorni 10 mila persone



La sfilata di Rosy Garbo

Diecimila visitatori in soli tre giorni. Una vera e propria festa per la dodicesima edizione di «E sposi» la rassegna, organizzata da Marcella Lanvi, che ha chiuso i battenti ieri, alle 20. I fuochi d'artificio finali sono stati spartiti da Rosy Garbo, la stilista internazionale che ha presentato la sua nuova collezione «Raffinatezza con... Garbo», presentata al pubblico dal volto televisivo, Giusy Legrenzi.

In passerella anche tante giovani modelle padovane. Tra i espositori che si sono distinti più anche lo studio Vint Wedding Planner, la Mals Mariage, che ha presentato nuova moda del matrimoni burlesque tra pizzi, merle guipures e corsetti con sculture trasparenti e la cooper via sociale Risco, di Silvia S rabello, che ha evidenziato una tendenza eco-sostenibile di tanti matrimoni con p messi sposi che hanno deciso di convolare a nozze in agriturismo a chilometro zero, dove, al massimo, si spende 5.000 euro. Tanta gente si presenta al libro «M monio No Stress» scritto da via Beani, di Pordenone, che la conferenza della psic Raffaela Tontolo.

Ma non dimentichiamo la fiera dedicata agli sposi pur sempre un appuntamento importante dedicato al d'affari che ruota intorno produzione ed alla commercializzazione delle bombon-

TECNO&FOOD RESTAURANT FINO A MERCOLEDÌ

Miss Bellezza è Giorgia Florini di Cadoneghe, miss Capelli va a Chiara Pertile



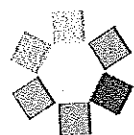
Ieri ha preso il via Tecno&Food (nella foto). Resterà aperto sino a mercoledì. 600 espositori su 34.000 mq. La prima giornata è stata dedicata alla bellezza. All'interno del salone Tecno Spa sono state elette numerose miss. Il titolo più importante, Miss Bellezza, è andato a Giorgia Florini, di Cadoneghe. Miss Benessere a Diana Zotta. Miss Capelli a Chiara Pertile. Miss

Sportività ad Elena De Checchi. Miss Glamour a Martina Brocardo. Miss Sorriso a Beatrice Bussarin e Miss Eleganza a Ilana Chiappin. Mister TecnoSpa è Andrea Toffanin. Riuscitissima la prima cena d'apertura per 120 invitati a tavola, dove sono stati assaggiati i 25 finger food, contenuti nel libro omonimo scritto da Marco Valletta e Gian Luca Tommasi. (f.p.d.)

VOLUNIA SI SVELA Motore di ricerca tutto padovano Oggi presentazione



È prevista per questa mattina nella Sala dell'Archivio Antico al Bo la presentazione del nuovo motore di ricerca Volunia. Saranno presenti tra gli altri il Magnifico Rettore Giuseppe Zaccaria e il matematico Massimo Marchiori (in foto) che



Schlecker

PER TE. VICINO A TE.



ANTICA FRODOSTERIA shampoo assortito 250 ml (0-4.00)

1.00



NIVEA crema assorbita 750 ml (0-2.67)

2.00



Fory MECA carta igienica 4 rotoli

2.00



SOLE PIANTI assortito 1,1 l (0-0.91)



ACE candeggina Fresco 3 l (0-0.57) Mediosol 2,5 l (0-0.83)



General detersivo in polvere

2.00

LE APERTURE DOMENICALI

Il freddo frena lo shopping Trony chiuso per lo sciopero

Il freddo polare di ieri, con il termometro che non è andato sopra lo zero neanche a mezzogiorno, ha condizionato anche le aperture dei pochi supermercati, grandi magazzini e negozi ieri aperti nonostante il divieto imposto dalla legge regionale Coppola sul commercio. Nel cuore della città pochi consumatori hanno osato effettuare lo shopping. Sia al mattino che al pomeriggio. Oltre alla Rinascente, Upim, Coin, Oviess e Pam, hanno sollevato le serrande solo pochissimi negozi. Tra questi Te Zenis e Foot Locker. «I negozi, specialmente i piccoli, non hanno alcun interesse ad aprire» dice Nicola Rossi, presidente della Confesercenti. Alla domenica dovrebbero sostenere troppe spese. Ad esempio una commessa costa il 30% in più. Ieri, intanto, lo sciopero per tutta la giornata.

Il negozio dentro l'Ipercity, ad esempio, è rimasto chiuso nel pomeriggio proprio a causa del peggio indetto dalla Cgil. «Volevo indire lo sciopero commercio da sola per lo hanno chiesto, a più di giovedì scorso, mi dipendevano del settore per aver una tutela certa rispetto alle ritorsioni da parte del lavoro» spiega Cecilia Tz, segretaria della F Ma, finito uno sciopero già pronto un altro. D 19 febbraio, tre giorni del pronunciamento dei giudici del Tar, sul ricorso presentato Grande Distribuzione, il secondo sciope globale indetto, questo livello unitario, da F sascat ed Ulitius do. (f.p.d.)

IL MATTINO 4.02.12

Tecno&Food apre a Padova Fiere **Quattro giornate di puro business**

Da domani (a mercoledì 8 febbraio) torna a Padova Fiere l'edizione biennale di Tecno&Food. Gli espositori sono 600 su 30.000 mq2 con oltre cento appuntamenti. Tra le aziende in vetrina anche 34 espositori trevigiani e 22 veneziani. Il salone riservato a bar, ristoranti, alberghi e da quest'anno anche ai centri benessere, non è solo un appuntamento economico, ma anche una carrellata di eventi dedicati alla ristorazione, all'alimentazione ed alla bellezza in genere.

Il principale evento economico è l'arrivo di un nutrito gruppo di manager dagli Emirati arabi, dalla Russia e da Singapore. Grazie alla mediazione di Padova Promex, verranno a Padova ad

acquistare attrezzature alberghiere made in Veneto. Tra le manifestazioni più attese, domani alle 16, al padiglione 7, si terrà il concorso di bellezza per eleggere Miss e Mister Tecnospa. In pedana le modelle indosseranno anche accappatoi e divise tipiche per le operatrici e gli ospiti dei centri wellness. Lunedì e martedì è in programma anche il primo campionato nazionale per pianisti di piano bar. Quest'anno grande spazio anche alla birra con la rassegna Birra Nostra, all'Ais (associazione italiana sommelier), all'Albes (quella dei baristi per i cocktail), ed alla Biollife. Ossia a tutto il vasto settore dell'alimentazione e della ristorazione biologica. (f.pad.)

IL GAZZETTINO 5.02.12

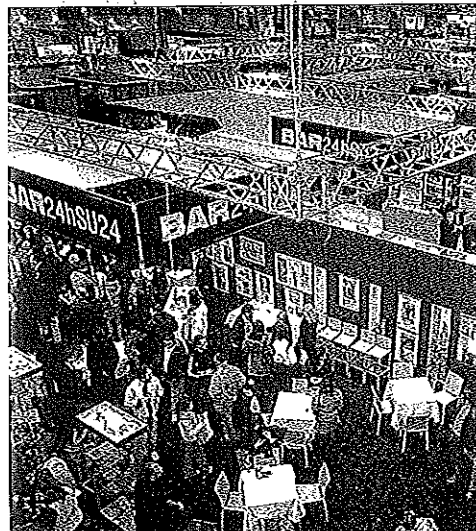
Tecno & Food: appuntamento con la ricettività

Oggi la 12esima edizione di Tecno&Food apre i battenti in Fiera. Inaugura l'edizione il convegno sulla riassegnazione delle concessioni demaniali, sulla proposta di riforma del meccanismo di attribuzione delle licenze per chi opera sulle proprietà del Demanio. Tecno&Food è una delle manifestazioni più autorevoli: 600 espositori, 30mila metri quadri di esposizione, 24 mila visitatori nel 2010 e oltre 100 appuntamenti. Oltre ai prodotti tipici da valorizzare, PadovaFiere ha sentito l'esigenza di presentare con il Consorzio Zafferano una gamma vasta di prodotti di qualità.

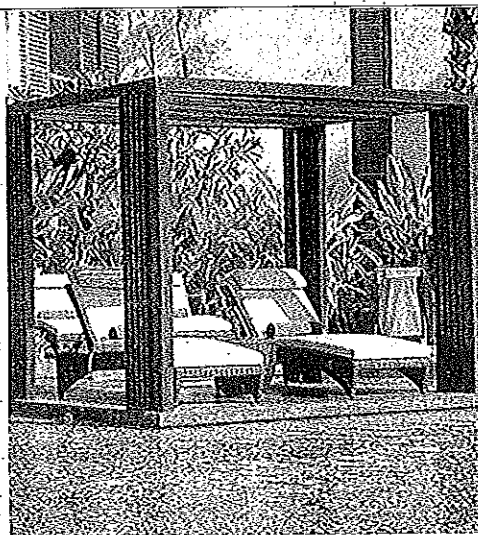
Giorno & NOTTE

IL MATTINO
1/2/2012

LA FIERA DI PADOVA



Uno scorcio del padiglione che ospita «Tecno&Food» che apre in Fiera da domenica; a destra, un allestimento dedicato al settore termale delle Spa



Tecno&Food apre alle Spa Quattro giorni di benessere

Da domenica a mercoledì fra concorsi di bellezza, stand dedicati alle Terme, concorsi per barman, degustazioni e incontri con esperti di formaggi e vini

Da domenica prossima a mercoledì 8 febbraio torna alla Fiera l'edizione biennale di Tecno&Food. Gli espositori sono 600 su 30 mila mq2 con oltre cento appuntamenti. Il salone riservato al bar, ristoranti ed agli alberghi e quest'anno, anche ai centri benessere con il settore specifico di TecnoSpa, non è solo un appuntamento economico, ma anche una carrellata di eventi qualificati dedicati alla ristorazione, all'alimentazione ed alla bellezza in genere. Tanto per cominciare, già domenica pomeriggio, alle 16, al padiglione 7, si terrà il concorso di bellezza per eleggere Miss e Mister TecnoSpa. Il defilé è curato da ModaCleb4 delle sorelle Brogini, in collabo-

razione con Dimitri Barbiere. Alla vincitrice Medical Division offrirà il primo premio di 1.000 euro. In padana le modelle indosseranno anche accaproti e divise tipiche per le operatrici e gli ospiti dei centri benessere. Lunedì e martedì è in programma anche il primo campionato nazionale di Pianisti di piano bar: in giuria fra gli altri Sergio Cossu, Salvatore Solimeno e Stefano Medici. Alla Galleria 7/8 è previsto il terzo campionato italiano ed il primo internazionale di Finger Food: ovvero il cibo che si tiene con due dita che nella pratica veneta è il classico "spuncion" da osteria o bacaro. I due concorsi, supportati dal Consorzio Zafferano, saranno incentrati

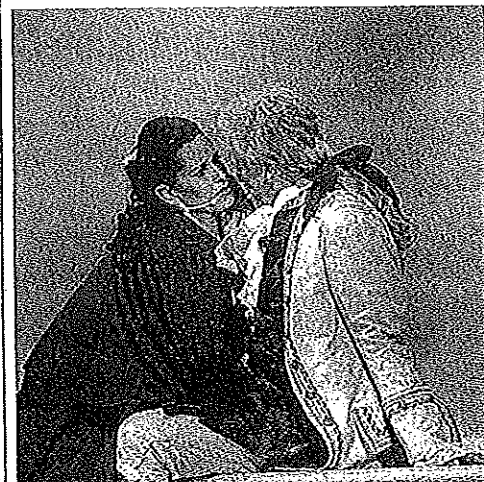


Alberto Marcomini

sulle carni bianche. Coordinati dal padovano Ferruccio Ruzante, saranno in gara anche ragazzi al di sotto dei 16 anni. In Fiera sarà presentato anche il libro "Chef in Punta di Dita" con 60 ricette a cura di Gianluca Tommasi e Marco Valletta. Grande spazio anche alla birra, nella sezione Birra Nostra, dove è previsto anche un intervento del "re dei formaggi" Alberto Marcomini, all'Ais (associazione italiana sommelier), all'Aibes (quella dei baristi per i cocktail), ed alla Biolife. Ossia a tutto il vasto settore dell'alimentazione e della ristorazione biologica, al cui interno sono previste anche degustazioni curate dal biochef altoatesino Alex Miragoli. (f.pad.)

IL CORSO

Chicago musical stage con Lorenza Mario da sabato al Verdi



Lorenza Mario con Corrado Tedeschi ne «Le relazioni pericolose»

Il Chicago Musical stage è una prima volta importante, perché dà la possibilità a ballerini, appassionati di recitazione e canto di poter lavorare con dei professionisti che da sabato 4 a domenica 12 prossimi si riuniscono al Teatro Verdi per una full immersion dedicata al "musical theatre", il teatro musicale. L'evento è importante anche per l'ideatrice, Lorenza Mario, che ha iniziato la sua carriera come ballerina per arricchirla anno dopo anno con nuove esperienze, fino ad approdare al teatro ed al genere del musical che l'ha appassionata da subito. Sua l'idea di creare questo stage a Padova aperto a giovani dai 18 ai 45 anni che abbiano una buona formazione in almeno una delle tre discipline e curiosità per le altre. "L'idea di creare questo momento formativo nasce dalla richiesta sempre maggiore di artisti che sappiano ballare, cantare e recitare, dei musi-

cal performer. Solitamente un ballerino si specializza solo nella danza, così fa un cantante ed un attore, ma nel musical c'è l'esigenza di mettere assieme queste tre discipline. In questo stage - spiega la Mario - diamo la possibilità di seguire una passione attingendo allo stile particolare del coreografo e regista Bob Fosse, quello che ha realizzato successi come Broadway, Sweet Charity, Cabaret e Chicago". Proprio quest'ultimo musical darà il materiale per far lavorare i partecipanti dello stage. Lorenza Mario è il direttore artistico accompagnata in questa avventura da Stefano Bontempi, che insegnerà il Fosse's style, la vocal coach Shawna Farrell, l'attrice e regista Stefania Felliccioli e la ballerina Roberta Pagliaro. Le iscrizioni per partecipare al Chicago Musical stage sono aperte fino alle 12 di venerdì 3. Per costi ed informazioni 328 2082795. (B.Bol.)

il mattino di Padova presenta "L'offerta del giorno"

Ogni giorno le migliori offerte di ristoranti e locali della tua città con sconti fino al 90%.

L'offerta di oggi

Cena di coppia a 21,90€ invece di 44

Scopri-la su www.mattinopadova.it

powered by Get0372a



LIBERALIZZAZIONI Comparto turistico a confronto in "Tecno & Food"

Liberalizzazioni sì, liberalizzazioni no: domenica 5 febbraio alle 11, nella prima giornata di Tecno & Food 2012, saranno gli stati generali del demanio a tenere banco in Fiera a Padova durante il convegno nazionale dal titolo "(Ri)assegnazione delle concessioni demaniali: un problema o un'opportunità per il turismo italiano?"

Una tavola rotonda di stringente attualità che chiamerà a confrontarsi tra loro i sindaci di alcune tra le maggiori località balneari d'Italia (Jesolo, Rimini, Forte dei Marmi),

oltre che esponenti di associazioni, organizzazioni di categoria, sindacati, operatori, e imprenditori: tutti protagonisti del comparto turistico nazionale sui quali ricadranno in modo diretto gli effetti della nuova manovra che punta a liberalizzare, e quindi a mettere a gara pubblica, le concessioni demaniali, così come stabilisce tra l'altro la Direttiva europea Bolkestein.

A Padova, dunque, i riflettori saranno tutti puntati sui diversi scenari che si apriranno con un'eventuale approvazione del decreto Monti (il cui nodo

centrale è un tetto alla durata delle concessioni, fissato in soli 4 anni, non rinnovabili) e sulla conseguente riforma strutturale del settore balneare.

Uno degli aspetti più delicati del nuovo disposto di legge sul quale si dovrà molto riflettere nel corso dei lavori a Padova, per esempio, è quello della liberalizzazione delle attività commerciali in aree demaniali, con la possibilità eventuale di svolgere attività di ristorazione e svago durante tutto l'anno.

FINANZA Dopo il caso della dipendente di banca che "scremava" i conti dei clienti

«Attenzione ai falsi promotori»

Il direttore generale di Apf: «La selezione è molto rigorosa. Solo lo 0,4% viene radiato»

Agostino Buda

Su 54mila iscritti all'albo dei promotori finanziari le mele marce sono poche. «Poche e isolate», precisa Giuseppe Capobianco, direttore generale dell'Apf, l'organismo che svolge la funzione pubblica di tenuta dell'albo stesso. La percentuale, dati alla mano, è dello 0,4% con un numero di radiati nel 2011 di circa 90 unità.

Il caso della promotrice finanziaria padovana dipendente di Unicredit, denunciata già lo scorso agosto, sospesa dalla Consob e infine "allontanata" dall'intermediario per il quale lavorava non rientra ancora in questa cate-

goria, si è messa subito in contatto con tutti i clienti coinvolti al fine di «ripristinare le singole posizioni».

I risparmiatori, evidentemente non solo in questo caso venuto alla ribalta, non perdono i loro soldi. La garanzia sono proprio gli intermediari per i quali lavorano i promotori finanziari. «Ma qui bisogna fare un distinguo preciso - avverte Capobianco - tra

i veri promotori e quelli falsi, gente senza garanzie e capacità professionale verificata» che cerca di mettere le mani sui "soldi degli altri". Personaggi di questo genere non mancano, allora la prima regola da osservare è controllare sul sito dell'Apf l'iscrizione o meno all'albo di chi sollecita investimenti o denaro. Una precauzione minima che però può salvare molte situazioni.

Il promotore "certificato" è invece una figura professionale sottoposta a una selezione tecnica molto severa e tracciabile. Forse sarebbe necessario anche un profilo psicologico per abbassare ulteriormente quella quota

Sono 54mila

in Italia



Imprese balneari: giù le mani delle spiagge

Allarme dal convegno di Padova: si teme la calata delle multinazionali favorita da una direttiva Ue

► PADOVA

«Bagni di mare o bagni di sangue». E ancora «Non mettete all'asta le nostre spiagge». Sono gli slogan più aggressivi echeggiati da Nord a Sud, nei lidi di tutta la Penisola, durante le manifestazioni di protesta dei balneari scoppiate nei primi giorni di maggio 2011. Il destinatario della protesta? L'Unione Europea, la cui direttiva Bolkenstein sul diritto di superficie delle spiagge nelle concessioni arenili prevede l'esatto contrario di quanto avviene, ed è sempre avvenuto, nelle affollate spiagge italiane, ovvero rimette all'asta le concessioni delle attività balneari a partire dal 2015 per favorire la concorrenza nei servizi. Una direttiva aspramente con-

testata dalle categorie economiche e dalle stesse amministrazioni comunali, anche del Nordest. Nelle centinaia di lidi che risalgono la conca della costa adriatica, toccando i diversi litorali, da un anno regna il malumore delle piccole e medie imprese, pronte a tirar fuori i denti per difendere il loro orticello balneare. Questione di schei, naturalmente. E tanti anche.

Sì, perché ciascuno dei circa 3 mila mini bar disseminati fra le spiagge venete e quelle friulane, costituiscono autentiche galline dalle uova d'oro. Ma in ballo ci sono anche migliaia di posti di lavoro. Non deve stupire allora che ieri, al convegno «(Ri) assegnazione delle concessioni demaniali: un problema o un'opportunità per il turismo italiano», organizzato a Padova-

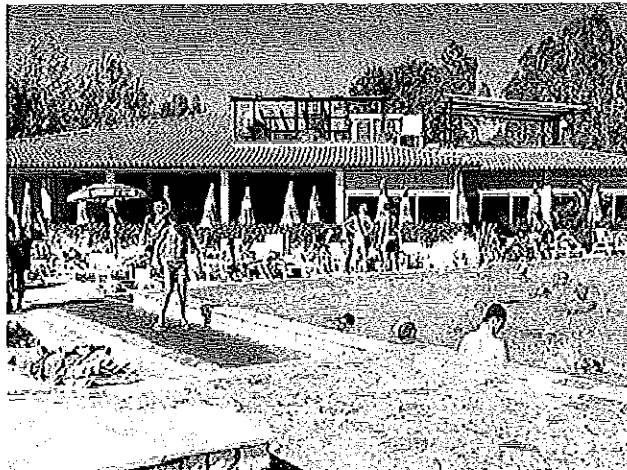
ve legate al Salone Tecno&Food, un tranquillo dibattito con sindaci e rappresentanti della Confcommercio si sia trasformato in una rivolta del settore imprenditoriale legato alle attività arenili contro il diktat imposto dall'Ue al Governo italiano: l'Italia non si sogna di cedere le spiagge per 90 anni ai privati solo perché ci lavorano già, la sostanza dell'altolà di Bruxelles.

Coordinato dal direttore del mattino di Padova Omar Monestier, il confronto a più voci - incentrato sulla riorganizzazione o l'eventuale riposizionamento del mercato turistico balneare in caso di applicazione integrale della direttiva Bolkenstein in materia di libera concorrenza - ha visto come protagonisti il presidente veneto della Confcommercio Massimo Zanon, il

vicepresidente del Sib (Sindacato italiano balneari) Antonio Capacchione, il presidente nazionale della Faita (campeggi, camping, villaggi) Maurizio Vianello, e i sindaci di Jesolo Francesco Calzavara, e di Forte dei Marmi Umberto Buratti. Approfonditi e articolati gli interventi.

Se Capacchione, parla di una situazione «molto complessa e confusa», il sindaco jesolano invita a «sfruttare questi 4 anni per costruire criteri e regole certe garantendo la continuità agli operatori attuali». Tutto è ancora in ballo, certo, ma le proroghe del governo non ci saranno più. «Evitiamo che operatori del Sud o grandi multinazionali si impadroniscano delle nostre spiagge», è l'appello di Calzavara e del sindaco di Forte dei Marmi «perché l'interesse pubblico ci impone di tutelare le nostre risorse naturali».

Massimo Nardin



Le piccole imprese balneari venete temono gli effetti della direttiva europea Bolkenstein che rivoluziona il diritto di superficie nelle concessioni arenili

Diario del Web

V. 3.0 "Unicuique Suum"

Agroalimentare

venerdì, 06/02/2012, 09:16 h


[Home](#) [Mondo](#) [Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Agroalimentare](#) [Energia](#) [Sport](#) [Salute](#) [SciTech](#) [Spettacoli](#) [Video](#)
[PIÙ NOTIZIE:](#) [Agricoltura](#) [Vino](#) [OGM](#) [Enoturismo](#) [Zooteoria](#) [Made in Italy](#) [Ristorazione](#) [Sicurezza](#) [Industria](#)
[DiariodelWeb.it](#) > [Agroalimentare](#) > [Turismo](#)
[Vai allo speciale »](#)

IN FIERA A PADOVA FINO A MERCOLEDÌ 8 FEBBRAIO

Inaugurata l'edizione numero 12 di Tecno&Food

■ Il presidente Macola: «Il palcoscenico ideale per presentare il meglio del settore e dell'accoglienza. C'è un grande spazio di crescita per questa rassegna non solo sul mercato nazionale»

Padova Fiere | Pubblicato domenica 5 febbraio 2012 alle 14:28

TAG: Turismo Macola Ferruccio Padova Fiere Tecno&Food Veneto

Più notizie di Agroalimentare: [Agricoltura](#) [Vino](#) [Verona Fiere](#) [Agriest](#) [Udine e Gorizia Fiere](#) [Fieragricola](#) [Coldiretti](#) [OGM](#) [UE](#) [Sergio Marini](#) [CGIL](#) [Rimini Fiera](#) [SIGEP](#) [Luca De Marco](#) [Scopero tir](#) [Movimento Turismo del Vino](#)



Inaugurata l'edizione numero 12 di Tecno&Food

PADOVA - Con la cerimonia di inaugurazione di questa mattina alle ore 11 è partita ufficialmente l'edizione numero 12 di Tecno&Food, il Salone dedicato alla ricettività. «C'è un grande spazio di crescita per questa rassegna non solo sul mercato nazionale. Se il sistema Padova risponderà come ha fatto per questa edizione sono certo che ci saranno grandi risultati soprattutto per il nostro territorio» - ha detto Ferruccio Macola Presidente di PadovaFiere. Tecno&Food è un grande momento di business, ha proseguito Macola, è il palcoscenico ideale

Articoli correlati

» Il mondo della ricettività a Tecno&Food

per presentare il meglio del settore dell'accoglienza e della ristorazione». Il Presidente Macola ha ringraziato la Camera di Commercio di Padova che ha dedicato ancora una volta la sua presenza istituzionale nell'area «Padova da Gustare», ambizioso progetto pluriennale volto alla promozione dei prodotti tipici agroalimentari che più li rappresentano sui mercati nazionali e internazionali. Ha ringraziato le associazioni che hanno supportato questo progetto (Coldiretti-Confederazione italiana agricoltura e CONFAGRICOLTURA di Padova) e APPE (Associazione provinciale pubblici esercizi di Padova). Infine un ringraziamento anche alla DIREZIONE PROMOZIONE TURISTICA INTEGRATA della Regione Veneto, che ha scelto ancora una volta Tecno&Food per presentare tramite i Consorzi di tutela del Veneto un ricco programma di attività rivolte alla promozione, alla valorizzazione culturale e al business di settore dei prodotti tipici del nostro territorio.

Già dalle prime ore di questa mattina numerose sono state le presenze di operatori che hanno affollato i padiglioni di Tecno&Food che in questa edizione si presenta particolarmente ricco di contenuti e di eventi rivolti alla promozione, al marketing, alla promozione, alla cultura e al business del settore. Non mancano le gare e le acrobazie dei pizzaioli al padiglione 5 come quelle del Campione del Mondo 2012 Gianni Calan e dello chef Manuel Baraldo che hanno messo le «mani in pasta per realizzare» la pizza del futuro.

Domani 6 febbraio si parlerà della **Ristorazione al tempo della crisi** - Ore 15.00 - Sala 7A con il convegno organizzato da Appe - Associazione provinciale pubblici esercizi Padova e FiPe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. La crisi economica che

Segui DiariodelWeb.it Agroalimentare su



Facebook



Twitter



RSS



Email



Il DiariodelWeb.it lancia
«Diario diffusion»

Vuoi collaborare con noi, clicca per conoscere tutti i dettagli

[I più letti](#) [Articoli](#) [Agenzie](#) [Blog](#) [Comunicati](#)

1. Il Genoa non si ferma, 3-2 alla Lazio
2. Maltempo, Temporal al Sud, ancora neve al Centro
3. Juve e Milan vanno in bianco
4. Black Sabbath: Andiamo avanti senza Bill Ward
5. Demi Moore in clinica, ha deciso di curarsi
6. A Fieragricola conti e novità del precision farming
7. Maltempo, Neve e ghiaccio, la Gran Bretagna nel caos
8. Maltempo, Ritrovato corpo senza vita a Ostia, forse clochard
9. Agrilabor modello vincente per chi cerca lavoro
10. Maltempo, Scondono a 84 mila le utenze Enel senza elettricità


[Archivio completo](#)

1. La rimonta della Schiavone: «Non ho mai mollato, ringrazio il pubblico»
2. Parisi: Lusi gestiva i soldi per Rutelli
3. La gioia di Barazzutti: «La forza di queste ragazze è che si aiutano»
4. Kyle Eastwood in concerto in Italia
5. Il ritiro di Sara: «Avevo delle fitte al ginocchio destro»


[Leggi più notizie](#)

1. Gb, Per i 60 anni di regno Elisabetta rinnova "dedizione" a Paese
2. Falkland, Chavez: pronti a combattere a fianco degli argentini
3. Gas, Scaroni: Da giovedì situazione difficile, possibili stop

stiamo vivendo ha comportato un radicale cambiamento delle attività commerciali ed economiche, inclusa la ristorazione. Se fino a qualche mese fa spuntavano come funghi nuovi ristoranti *gourmet*, oggi la situazione è mutata: molte di quelle realtà sono state chiuse oppure trasformate secondo richieste del mercato. La tavola rotonda ha lo scopo di tracciare le possibili vie per la «rivoluzione» del ristorante tradizionale, secondo i nuovi dettami imposti dal mercato. Occorre trovare la migliore collocazione per il proprio esercizio, senza «svalutarlo» e quindi rischiare di abbassare troppo il livello qualitativo alla ricerca assoluta del prezzo più basso.

Alle ore 15,00 di domani 6 febbraio presso lo stand della ditta Guzzon al padiglione 7 si svolgerà l'incontro per i macellai dal titolo «I preparativi che passione», dimostrazione di ricette e consigli di cottura dei «pronti a cuocere».

Calendario eventi - Lunedì 6 febbraio 2012 – Pizza e Pasta (Pad 5 E 198)

Gliopizza d'Europa 2012 – alla ricerca della migliore Pizza della Casa. Continua la gara di pizza a tappe, più famosa d'Europa. I primi dieci classificati accederanno di diritto alla finalissima di Parigi il 3 e 4 aprile.

Lunedì 6 febbraio 2012 – Ristorazione Italiana (Pad 5 A 1)

Trofeo la Pizza a metro

Lunedì 6 febbraio 2012 – ANPIR (Pad 8 A 1)

Ore 15.00: Arrivo degli operatori del settore pizzeria e ristorazione.

Momento di benvenuto dedicato alle nostre delegazioni e agli operatori intervenuti. Nel corso delle ore pomeridiane si farà una visita di presentazione dei padiglioni di Tecno&Food.

Ore 15.30: Presentazione della Gluten-Out con Nicolò Angileri. Aggiornamenti e nuovi prodotti.

Ore 16.00: L'istruttore Giuseppe Longo ci insegna ad usare il prodotto – Kamut – per la pizza. Impariamo ad usarlo.

Lunedì 6 febbraio 2012 – Centro Servizi del Gelatiere (Pad 8 C 73)

Corso «Il gelato Artigianale e Monoporzioni»

Lunedì 6 febbraio 2012 dalle ore 11:00 alle 13:00 – AMIRA (Pad 8 H 227)

esibizione «Preparazione e Miscelazione di Cocktail < A Volume Zero >» – alunni dell'Istituto IPSSAR di Abano Terme

Lunedì 6 febbraio 2012 dalle 16:00 alle 18:00 – AMIRA (Pad 8 H 227)

corso di «Formazione e Degustazione delle Acque Minerali» da parte di un «IdroSommelier» della nota Azienda Fonti Vallio di Vallio Terme (BS) presentata dal Dott. Sergio Berardi

Lunedì 06 febbraio 2012 – AIS (Galleria 78 A 1)

ore 15:30: La figura del Sommelier nella moderna ristorazione.

ore 16:30: L'Azienda TOMMASI presenta: «I Vini della Valpolicella» - Degustazione guidata.

Lunedì 6 febbraio 2012 – AIBES (Galleria 78 B 22)

Dalle 12.30 alle 13.00 e dalle 18.00 alle 18.30: Educational «Parliamo di Cocktail», Barman professionisti illustrano le tecniche per la miscelazione e la proposta dei migliori aperitivi di tendenza del momento

Lunedì 6 febbraio 2012 – Palco Galleria 78

dalle 14.00 alle 18.00: prima edizione del Campionato di Pianisti di Piano Bar «Sono un Pianista». L'iniziativa intende premiare il miglior pianista di piano bar nella città dell'inventore del Pianoforte e dare visibilità a chi allinea le serate all'interno di locali pubblici e non facendo sentire la propria voce in maniera sempre discreta e mai invadente..

Lunedì 6 febbraio 2012 – Sala 7B (Soppalco Pad 7)

Ore 10.30: Assemblea AIBES Veneto e Trentino Alto Adige, coordinamento a cura di Aibes Venezia

4. Lavoro, Profumo: posto fisso ai giovani? Imparino a creare lavoro

5. Iran, Obama: Lavoriamo con Israele per risolvere la crisi

1. Contro la crescita, l'imposta sulla finanza

2. Altro che liberalizzazioni! Le mani del governo nei contratti agroalimentari

3. Ancora Grecia, i mille paradossi e l'exit che serve all'Italia

4. Fanno i dirigenti e le chiamano liberalizzazioni

5. Decreto semplificazioni: Agenda digitale e banda larga

1. Il maltempo non ferma Fieragricola 2012, superate le 100mila presenze

2. Inaugurata l'edizione numero 12 di Tecno&Food

3. Dal fotovoltaico un'accelerata all'eliminazione dell'amianto

4. Agrilabor modello vincente per chi cerca lavoro

5. Lombardia sugli scudi nella mostra nazionale Bruna



Notizie dal Veneto

Tutta l'attualità dal Veneto: notizie dalla regione veneta e dalle sue province nel DiariodelWeb.it

pubblicità

Lunedì 6 febbraio 2012 – Birra Nostra (Pad 5)

ore 18.30 – laboratorio degustazione «Birra Nostra: introduzione alla degustazione accompagnata dalle migliori birre italiane» lo conduce Jacopo Mazzeo (si occupa di degustazione da diversi anni. Attualmente vive a *Southampton* - Regno Unito - e collabora attivamente con la sezione locale del *CAMRA* e con la *Southampton University Real Ale & Cider Society*)

ore 20.30: laboratorio degustazione «*Uno, nessuno, centomila stili, ovvero: che birra sto bevendo?*» lo conduce Jacopo Mazzeo (si occupa di degustazione da diversi anni. Attualmente vive a *Southampton* - Regno Unito - e collabora attivamente con la sezione locale del *CAMRA* e con la *Southampton University Real Ale & Cider Society*)

Diventa fan del [DiariodelWeb Agroalimentare](#) su Facebook

pubblicità

COMMENTA LA NOTIZIA

L'ARTICOLO È ARCHIVIATO COSÌ:

- › Pubblicato nel [DiariodelWeb](#).It nella sezione [Agroalimentare](#)
- › Argomenti: [Turismo](#)
- › Personaggi: [Macola Ferruccio](#)
- › Imprese: [Padova Fiere](#)
- › Eventi: [Tecno&Food](#)
- › Paesi: [Veneto](#)

ULTIME NOTIZIE AGROALIMENTARE

CHIUDE OGGI LA 110ª EDIZIONE DELL'INTERNATIONAL AGRI-BUSINESS SHOW
Il maltempo non ferma Fieragricola 2012, superate le 100mila presenze

Verona Fiere - 05-02-2012

«La 110ª edizione di Fieragricola - dichiara Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - è riuscita ad assicurare la presenza di tutte le delegazioni estere e dei buyer provenienti dai 46 Paesi del mondo accreditati»



FIERAGRICOLA, PROTAGONISTI GLI AGRICOLTORI DI DOMANI
Agrilabor modello vincente per chi cerca lavoro

Verona Fiere - 05-02-2012

Il dg di Veronafiere, Mantovani: «Fieragricola caso innovativo a livello Internazionale». Giovani, per lo più tra i 23 e i 28 anni, con un diploma o una laurea agricoltura-oriented, provenienti da tutta Italia: è questo l'identikit di chi cerca lavoro nel settore dell'agrimeccanica



QUANDO ESSERE «PRECISI» DIVENTA UN RISPARMIO
A Fieragricola conti e novità del precision farming

Verona Fiere - 05-02-2012

Trattori e macchine da raccolta con la telemetria, come in Formula 1. Si stanno diffondendo sempre di più navigatori satellitari e guida assistita. Tanto che in provincia di Foggia, il «granato d'Italia», gli apparecchi per l'agricoltura di precisione sono montati su 4 trattori su 10



UN COMPUTER PROTEGGERÀ LE PIANTE E L'AGRICOLTURA
A Fieragricola arriva «l'informatica sostenibile»

Verona Fiere - 04-02-2012

Una community di 107mila iscritti e una rete per difendere le colture che si basa su software computerizzati: che permettono anche di prevedere condizioni di avversità per la pianta o patologie future. In prima linea le soluzioni dell'Associazione Italiana per la protezione delle piante



AGROFARMA: IL MERCATO ILLEGALE VALE IL 4% DEL TOTALE
Arsenio Lupin ora ruba anche gli agrofarmaci

Verona Fiere - 04-02-2012

L'associazione di Federchimica censisce solamente la parte relativa ai furti di merce di proprietà delle ditte associate, che nel 2011 ha toccato 1,37 milioni di euro. Ma tra importazioni e contraffazioni il mercato nero supera i 30 milioni di euro. Dal 2005 Agrofarma ha lanciato la campagna «Stop agli agrofarmaci illegali»



rivista on line di informazione enogastronomica
 Benvenuti su la rivista OlioVinoPeperoncino.it - 06/02/2012 - con contenuti aggiornati al 06/02/2012

OLIOVINOPEPERONCINO

Questo spazio potrebbe essere tuo

HOME

NEWS

ARTICOLI

RUBRICHE

OVP SICILIA

LINK

ATLANTE

VIDEO WINE

Sei qui: [HOME PAGE](#) > News

NEWS

» VINO E DINTORNI

» COSA SUCCEDDE IN ...

» GIACIMENTI GASTRONOMICI

» VIAGGI E SCOPERTE

» FOOD & BEVERAGE

06/02/12

Sopressa vicentina dop a tecno&food di Padova

Il consorzio Sopressa Vicentina DOP presenta a Padova la "Merenda Contenta", risposta tutta vicentina al fast food. Degustazioni teatralizzate e show cooking.

Il Consorzio tutela Sopressa Vicentina DOP sarà presente a Tecno&Food, salone biennale professionale per bar, alberghi e ristoranti, in programma a Padova dal 5 all'8 febbraio. Nello stand allestito al padiglione 5, spazio 227-228, troveranno spazio le quattro aziende aderenti al consorzio (Salumificio Valpasubio, Salumificio dei Castelli, Salumificio Micad e Salumificio di Aslago/Salumificio Vicentino).

Per far conoscere il goloso salume il Consorzio Sopressa DOP ha preparato la "Merenda Contenta", un sacchetto da asporto in tutto simile a quello del più famoso fast food americano. Al posto di hamburger, patatine e cola però il visitatore della fiera patavina troverà qualcosa di più nostrano (e sano): un panino preparato con pane La Vicentina (pane prodotto con grano locale dai panificatori artigiani della provincia di Vicenza) e Sopressa Vicentina DOP; un sacchetto di Crocca in Bocca di Mals Marano (gallette di mais a forma di fiammiferino) e un bicchiere di vino Tai Rosso Colli Berici DOC (con la collaborazione del Consorzio tutela vini Colli Berici e Vicenza).

La Sopressa Vicentina DOP si farà conoscere agli intenditori anche attraverso una degustazione teatralizzata: a guidarla sarà una voce narrante che condurrà i partecipanti in un viaggio tra sapori ed emozioni. Le degustazioni si ripeteranno tutti i giorni della fiera alle ore 12, alle 14, alle 16.

A fornire nuovi spunti di utilizzo in cucina agli chef invece ci penserà uno show cooking, organizzato dalla Regione del Veneto, in cui la Sopressa diventerà ingrediente di quattro ricette che la vedrà protagonista di uno sfizioso menu, con proposte dall'antipasto al secondo piatto.

« Indietro | Stampa

MAPPA DEL SITO

MAILING LIST

Inserisci la tua email

TAGS

vino formaggi

enogastronomia olio

ricette ristoranti vini

guide locali aziende uva

eventi cantina

HOME NEWS ARTICOLI RUBRICHE OVP SICILIA LINK ATLANTE VIDEO WINE

CREATED BY CONGUSTO COMUNICAZIONE - 100% MADE IN ITALY

© CON GUSTO S.N.C. 2012 - P.IVA: 01622750384

Diario del Web

V. 3.0 "Uniclique Suum"

Agroalimentare

domenica, 05/02/2012 08.21 h


[Home](#) [Mondo](#) [Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Agroalimentare](#) [Energia](#) [Sport](#) [Salute](#) [SciTech](#) [Spettacoli](#) [Video](#)
[PRINCIPALI](#) [Agricoltura](#) [Vino](#) [OGM](#) [Enoturismo](#) [Zootecnia](#) [Made in Italy](#) [Ristorazione](#) [Sicurezza](#) [Industria](#)
[DiariodelWeb.it](#) [Agroalimentare](#) [Turismo](#)
[Vai allo speciale >>](#)

IN FIERA A PADOVA FINO A MERCOLEDÌ 8

Il mondo della ricettività a Tecno&Food

■ In arrivo dal Qatar, Emirati Arabi, Russia e Singapore una delegazione di buyer a caccia di affari. Inaugura il Salone il convegno sulla rassegnazione delle concessioni demaniali

Padova Fiere | Pubblicato sabato 4 febbraio 2012 alle 11.46

TAG: Turismo Padova Fiere Tecno&Food Veneto

Più notizie di Agroalimentare: [Agricoltura](#) [Vino](#) [Verona Fiere](#) [Agriest](#) [Udine e Gorizia Fiere](#) [Fieragricola](#) [Coldiretti](#) [OGM](#) [UE](#) [Sergio Marini](#) [CGIL](#) [Rimini Fiera](#) [SIGEP](#) [Lusa De Marco](#) [Scopero tir](#) [Movimento Turismo del Vino](#)



Il mondo della ricettività a Tecno&Food

PADOVA - Domani, 5 febbraio 2012, la 12esima edizione di Tecno&Food apre i battenti in Fiera a Padova. Inaugura questa edizione il convegno sulla riassegnazione delle concessioni demaniali, dove si discuterà un tema molto dibattuto per tutte le categorie economiche che operano nel settore turistico balneare italiano e che in Veneto rappresentano migliaia di operatori. Si tratta della proposta di riforma del meccanismo di

attribuzione delle licenze per chi opera sulle proprietà del Demanio. Al tavolo si siederanno personalità autorevoli come il Presidente di Confindustria Veneto Massimo Zanon, il Vicepresidente Vicario del Sindacato Italiano Balneari Antonio Capacchione, il Presidente Nazionale Faltia Maurizio Vianello, il Sindaco di Jesolo Francesco Calzavara, il Sindaco di Forte dei Marmi Umberto Buratti e il Sindaco di Rimini, Andrea Gnassi. Sono attese inoltre diverse delegazioni provenienti da Liguria, Toscana, Friuli e Emilia Romagna.

Tecno&Food è una delle manifestazioni del comparto più rappresentative e più autorevoli nel panorama fieristico nazionale: 600 espositori, 30mila metri quadri di esposizione, 24 mila visitatori nel 2010 e oltre 100 appuntamenti. Accanto alla tradizionale ricerca di prodotti tipici anche di nicchia da valorizzare, PadovaFiere ha sentito l'esigenza di presentare in collaborazione con il Consorzio Zafferano una gamma più vasta di prodotti di qualità collegandoli anche al momento della mise en place: un misto di arte, design e tradizione che trovano visibilità sia nel Tecno&Food che nella 3° Edizione del Concorso «Chef in Punta di Dita» e 1° Campionato Internazionale di Finger Food: 100 chef, italiani e stranieri dovranno esibirsi cercando di concentrare sapore, gusto e originalità in un «sol boccone».

Nel grande palcoscenico di Tecno&Food 2012 trova spazio un nuovo evento, TECNOSPA CHE si rivolge a tutte le aziende del settore del turismo del benessere offrendo una visuale a 360° su questo settore, sempre in forte crescita.

Non solo infatti l'arredo ed il contract per le strutture alberghiere termali e per le Spa, non solo la cosmetica professionale, non solo il comparto curativo, ma TecnoSpa è il primo esempio in Italia in cui tutti questi aspetti sono in esposizione, insieme e sinergicamente, per offrire la migliore proposta italiana del settore. E non a caso TecnoSpa è al centro della più grande area termale d'Europa per il numero di alberghi, piscine termali, e si colloca, al centro della grande area metropolitana, costituita dalle città di Padova, Treviso e Venezia, capitali rispettivamente del terziario avanzato, dell'industria e del Turismo. Tanti gli eventi all'interno di TecnoSpa tra cui l'elezione di Miss e Mister TecnoSpa, domani 5 febbraio alle ore 16. Tante belle ragazze e tanti bei ragazzi infatti sfileranno, in

Segui DiariodelWeb.it Agroalimentare su



Facebook



Twitter



RSS



Email



Il DiariodelWeb.it lancia
«Diario diffusion»

Vuoi collaborare con noi, clicca per conoscere tutti i dettagli

[1 più letti](#) [Articoli](#) [Agenzie](#) [Blog](#) [Comunicati](#)

1. Maltempo, Alemanno: tutti con le pale in mano, prima che ghiacci
2. Roma, getta figlio nel Tevere: fermato un 26enne
3. Lavoro, Fornero: Nessuna demonizzazione del posto fisso
4. Montagna, Valanga Val Pusterla, tra vittime ex azzurro biathlon
5. Il PD avverte Monti: Così non va. Ma il Premier rilancia
6. Grecia, Juncker: senza riforma, Atene non si aspetti solidarietà
7. Siria, Strage Homs, Parigi: urgente voto Onu
8. Roma, porta via da casa figlio 2 anni: si cerca bimbo nel Tevere
9. Tosi: So come vincere a Verona
10. Veltroni: Serve il controllo della Corte dei Conti sui bilanci dei partiti


[Archivio completo](#)

1. Lavoro, Di Pietro: Monti occupa la tv e dice solo bugie, non tocchi l'articolo 18
2. Casini: Chi ha il mal di pancia se lo faccia passare
3. Esce il nuovo video di Madonna: «Give me all your love»
4. Tosi: So come vincere a Verona
5. Monti: Andiamo verso la soluzione della crisi, in Italia disarmo partiti


[Leggi più notizie](#)

1. Finlandia, Oggi ballottaggio presidenziali, favorito Niinistö
2. Grecia, Juncker: senza riforme, Atene non si aspetti solidarietà

abbigliamento da Spa: accappatoi e costumi dunque, ma anche divise professionali in linea con lo stile dell'ambiente.

Domani 5 e lunedì 6 febbraio saranno le giornate dei grandi appuntamenti per gli addetti ai lavori. In arrivo da Emirati Arabi, Qatar, Russia e Singapore una delegazione di dieci buyer interessati a fare affari con le aziende espositrici a Tecno&Food. Il workshop è organizzato in collaborazione con Padova Promex, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Padova.

Per gli amanti della birra torna per la terza volta a Tecno&Food Birra Nostra, evento di riferimento per l'area nord-est italiana che, per contenuti del programma e quantità di birrifici artigianali presenti, è ad oggi la più grande manifestazione del settore in Italia (<http://www.birranostra.it/>)

Info su <http://www.tecnofood.it/>

Diventa fan del **DiariodelWeb Agroalimentare** su Facebook

pubblicità

COMMENTA LA NOTIZIA

L'ARTICOLO È ARCHIVIATO COSÌ:

- » Pubblicato nel DiariodelWeb.it nella sezione Agroalimentare
- » Argomenti: Turismo
- » Imprese: Padova Fiere
- » Eventi: Tecno&Food
- » Paesi: Veneto

ULTIME NOTIZIE AGROALIMENTARE



AGROFARMA: IL MERCATO ILLEGALE VALE IL 4% DEL TOTALE

Arsenio Lupin ora ruba anche gli agrofarmaci

Verona Fiere - 04/02/2012

L'associazione di Federchimica censisce solamente la parte relativa ai furti di merce di proprietà delle ditte associate, che nel 2011 ha toccato 1,37 milioni di euro. Ma tra importazioni e contraffazioni il mercato nero supera i 30 milioni di euro. Dal 2005 Agrofarma ha lanciato la campagna «Stop agli agrofarmaci illegali»

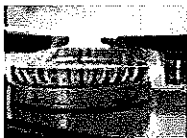


ZOOSYSTEM. DOPO L'INTERMEZZO SPAGNOLO, COME NEL 2010 VINCE UNA BOVINA DI ERREIRA HOLSTEINS

Dairy Show, «S. Fermo Vintage» regina delle frisone

Verona Fiere - 04/02/2012

Per l'allevatore mantovano la palma anche per la «Miglior mammella vacche adulte», la «Campionessa vacche adulte», la campionessa «Vacche di 2 anni Junior», il premio «Miglior soggetto per produzione per giorno di vita»



LE OPPORTUNITÀ PER L'AGRICOLTURA SOTTO LA LENTE DI FIERAGRICOLA NEL SALONE BIOENERGY EXPO

La filiera agricola guarda anche al biometano

Verona Fiere - 03/02/2012

Tre sessioni nella Prima Giornata nazionale del biometano, per focalizzare gli sviluppi del settore, grazie al progetto europeo Intelligent Europe Energy. Il presidente dell'Associazione europea biogas, Arthur Wellinger: «La situazione italiana, in particolare nel Nord Italia è ideale per lo sviluppo del biometano»



LATTE, CONVEGNO DEL CRPA DI REGGIO EMILIA PER ZOOSYSTEM DI FIERAGRICOLA

Efficiente e sostenibile, ecco la stalla del 2030

Verona Fiere - 03/02/2012

Continuerà il trend di diminuzione del numero di allevamenti e di concentrazione del numero di capi. Però, accanto a realtà importanti, continuerà ad esistere una ossatura di imprese agro-zootecniche a conduzione familiare



LE VALUTAZIONI DEL PRESIDENTE DEL COGECA, L'ORGANIZZAZIONE DI 40 MILA COOPERATIVE DELL'UE

PAC, allarme di Paolo Bruni sul Capping: Coop penalizzate

Verona Fiere - 02/02/2012

A margine del convegno inaugurale di Fieragricola dedicato alla Politica agricola comune post 2013, Bruni parla della «necessità di una profonda correzione dell'impianto». Nel mirino, in particolare, l'aggravio della burocrazia conseguente

al greening

3. Cinema, Abel Ferrara conferma: Depardieu nel ruolo di Dsk
4. Italia-Usa, Monti vede Clinton, si prepara a Incontro con Obama
5. Gas, Italia, calo 30% forniture Russia; min. Sviluppo corre a ripari

1. Contro la crescita, l'imposta sulla finanza
2. Altro che liberalizzazioni! Le mani del governo nei contratti agroalimentari
3. Ancora Grecia, i mille paradossi e l'exit che serve all'Italia
4. Fanno i dirigenti e le chiamano liberalizzazioni
5. Decreto semplificazioni: Agenda digitale e banda larga

1. Fieragricola: Confagricoltura punta sulle serre fotovoltaiche
2. Il mondo della ricettività a Tecno&Food
3. Dairy Show, «S. Fermo Vintage» regina delle frisone
4. Somalia, FAO: finita la carestia, ma la situazione resta critica
5. Armaio: no a incremento costo energia elettrica per Sicilia



Notizie dal Veneto

Tutta l'attualità dal Veneto: notizie dalla regione veneta e dalle sue province nel DiariodelWeb.it

pubblicità



Eventi Gennaio 2012

eventiesagre.it
Gianfranco G. Mantovani
[Home](#) | [Eventi](#) | [Sagre](#) | [Fiere](#) | [Mercatini](#) | [Cerca](#) | [Segnalazione](#) | [Servizi](#) | [Ultimi eventi](#) | [RSS](#)

Cerca

Eventi

Fiere

Fiere -> Altre -> Veneto -> PD -> Padova

[Alimentari](#)
[Artigianato](#)
[Antiquariato](#)
[Tempo Libero](#)
[Elettronica](#)
[Moda](#)
[Sposi](#)
[Altre](#)

Teatro

Mercatini

Natale

Presepi

Capodanno

Carnevale

Pasqua

Sfilate

Concorsi

Itinerari

Da Visitare

Ricette

Artisti

Viaggi e Vacanze

Unity

Comuni

NEWSLETTER

GALLERY

Siti Utili

Eventi Oggi

Link

Elenco Completo

Ultimi Inseriti

I Nostri Banner

Ricostruzione

Pasqua

Proiezioni

IL TUO EVENTO SU



Lazerte

entra

Fiere Altre

Biolife
a **TECNO&FOOD**

dai 05/02/2012
al 08/02/2012

Dove:



Padova (PD)
info su Padova e mappa interattiva
Veneto - Italia

Per maggiori informazioni:

W tecnofood.it
W Facebook
W biolife.bz

Fonte:

Biolife

|||

Schèda Evento

Presenza di
Biolife
a **TECNO&FOOD**

Fiera di Padova
05-08 Febbraio 2012

Dopo l'ottava edizione ufficiale della manifestazione, conclusa il 20 novembre scorso a Bolzano, Biolife inizia l'attività 2012 con la propria partecipazione alla dodicesima edizione di TECNO&FOOD - Salone Biennale della Ristorazione - che si terrà dal 5 all'8 febbraio 2012 presso la Fiera di Padova (www.tecnofood.it).

TECNO&FOOD, salone biennale dedicato agli operatori di bar, alberghi, pasticcerie e ristoranti, storicamente rivolto alle soluzioni tecnologiche per la ricettività, ha dedicato dalle recenti edizioni un intero padiglione al prodotto alimentare.

A sottolineare l'importanza che TECNO&FOOD affida a tale settore, l'obiettivo di presentare alla prossima edizione una selezione della qualità enogastronomica italiana più alta e la scelta di Biolife come portabandiera.

Orgogliosa di questo risultato, dal 5 all'8 febbraio 2012 Biolife andrà quindi "in tour" e, in collaborazione con Fiera di Padova ed una rappresentanza dei propri produttori più significativi, consentirà ai visitatori di conoscere e scoprire la qualità della scelta che rappresenta: piccole aziende, piccole produzioni che, lavorando giornalmente nel rispetto delle regole e dell'ambiente, realizzano la gastronomia italiana di livello più alto salvaguardando il territorio, la tradizione e la salute dell'uomo.

A TECNO&FOOD, al padiglione 5, stand A3, Biolife rappresenterà produttori bio di varie regioni italiane, alcuni personalmente presenti, tra i quali: Mia Terra, Abafoods, Parmabio, Cascina Belvedere, Peperita, Molino Bongiovanni, Consorzio Biocor, Romanticfarm, S'Atra Sardinia, Fagiolo d'Oro, Biostilla, Pius Runger, Stachlburg, Kräuter Gold, Gnam Gnam, Castello di Stefanago, La Viola, Perpero Caffè, Frantoio Aleandri, San Filippo, Profanter, Bongiovanni, Vin & Organic Products e L'Ulif.

Oltre alla possibilità di scoprire eccellenze enogastronomiche insieme ai relativi produttori, in un'area attrezzata di 70 mq show cooking e degustazioni tenute da Alex Miragoli, affermato Chef del Bio Ristorante aretè di Bolzano.

Segui Biolife su www.biolife.bz e www.facebook.com/BiolifeFiera.

Stefania Angeli



| CONTATTACI |

search...

Cerca in IlGiornale.ch

Cerca su Google

Il Giornale.ch

Meteo



Home	Attualità	Politica	Economia	Cucina	Cultura	Arte	Scienza	Turismo	Spettacoli	Cinema
Borsa	Moda	Motori	Sport	Libri	Musica	TV	Foto	Video	Agenda	Archivio

Loading...

HOME

LA SOPRESSA VICENTINA DOP A TECNO&FOOD DI PADOVA

PDF PRINT EMAIL

di Redazione

Sunday, 05 February 2012



Il consorzio Sopressa Vicentina DOP presenta a Padova la "Merenda Contenta", risposta tutta vicentina al fast food. Degustazioni teatralizzate e show cooking.

Il Consorzio tutela Sopressa Vicentina DOP sarà presente a Tecno&Food, salone biennale professionale per bar,

alberghi e ristoranti, in programma a Padova dal 5 all'8 febbraio.

(foto www.fotocru.it/category/sopressa-vicentina)

Nello stand allestito al padiglione 5, spazio 227-228, troveranno spazio le quattro aziende aderenti al consorzio (Salumificio Valpasubio, Salumificio dei Castelli, Salumificio Micad e Salumificio di Asiago/Salumificio Vicentino).

Per far conoscere il goloso salume il Consorzio Sopressa DOP ha preparato la "Merenda Contenta", un sacchetto da asporto in tutto simile a quello del più famoso fast food americano. Al posto di hamburger, patatine e cola però il visitatore della fiera patavina troverà qualcosa di più nostrano (e sano): un panino preparato con pane La Vicentina (pane prodotto con grano locale dai panificatori artigiani della provincia di Vicenza) e Sopressa Vicentina DOP; un sacchetto di Crocca in Bocca di Mais Marano (gallette di mais a forma di fiammiferino) e un bicchiere di vino Tai Rosso Colli Berici DOC (con la collaborazione del Consorzio tutela vini Colli Berici e Vicenza).

La Sopressa Vicentina DOP si farà conoscere agli intenditori anche attraverso una degustazione teatralizzata: a guidarla sarà una voce narrante che condurrà i partecipanti in un viaggio tra sapori ed emozioni. Le degustazioni si ripeteranno tutti i giorni della fiera alle ore 12, alle 14, alle 16.

A fornire nuovi spunti di utilizzo in cucina agli chef invece ci penserà uno show cooking, organizzato dalla Regione del Veneto, in cui la Sopressa diventerà ingrediente di quattro ricette che la vedrà protagonista di uno sfizioso menu, con proposte dall'antipasto al secondo piatto.

Per ulteriori informazioni: www.sopressavicentina.it

[Back]



ITALIENISCH FÜR DICH
Italienischkurs nach Mail

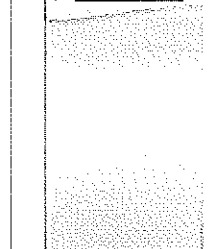


helvetia
CHOCOLATE

Theater 11

SCDB

OROSCOPO



PADOVA TECNO&FOOD

**Dal 5 all'8 febbraio in fiera a Padova
l'esposizione per gli addetti**

► Atteso appuntamento con Tecno&Food che anche per questa edizione si presenta come il palcoscenico ideale per le aziende che lanciano nuove tecnologie inedite e mostrano le innovazioni di prodotto che sono la chiave del successo di ogni impresa che opera nel mercato dell'ospitalità. Seicento espositori, 30 mila metri quadri di esposizione, circa 24 mila visitatori nelle passate edizioni per assistere agli oltre cento appuntamenti in programma ogni anno, sono i numeri di questo salone specializzato che si conferma momento di riferimento per uno dei comparti più importanti della nostra economia regionale.





IN FIERA A PADOVA FINO A MERCOLEDÌ 8

Il mondo della ricettività a Tecno&Food

■ In arrivo dal Qatar, Emirati Arabi, Russia e Singapore una delegazione di buyer a caccia di affari. Inaugura il Salone il convegno sulla rassegnazione delle concessioni demaniali

Padova Fiere | Pubblicato sabato 4 febbraio 2012 alle 11.45

TAG: Turismo Padova Fiere Tecno&Food Veneto

Più notizie di Agroalimentare: [Agricoltura](#) [Vino](#) [Verona Fiere](#) [Agriest](#) [Udine e Gorizia Fiere](#) [Fieragricola](#) [Coldiretti](#) [OGM](#) [UE](#) [Sergio Marini](#) [CGIL](#) [Rimini Fiera](#) [SIGEP](#) [Luca De Marco](#) [Solepero](#) [bi](#) [Movimento Turismo del Vino](#)



Il mondo della ricettività a Tecno&Food

PADOVA - Domani, 5 febbraio 2012, la 12esima edizione di Tecno&Food apre i battenti in Fiera a Padova. Inaugura questa edizione il convegno sulla riassegnazione delle concessioni demaniali, dove si discuterà un tema molto dibattuto per tutte le categorie economiche che operano nel settore turistico balneare italiano e che in Veneto rappresentano migliaia di operatori. Si tratta della proposta di riforma del meccanismo di

attribuzione delle licenze per chi opera sulle proprietà del Demanio. Al tavolo si sederanno personalità autorevoli come il Presidente di Confindustria Veneto Massimo Zanon, il Vicepresidente Vicario del Sindacato Italiano Balneari Antonio Capacchione, il Presidente Nazionale Faia Maurizio Vianello, il Sindaco di Jesolo Francesco Calzavara, il Sindaco di Forte dei Marmi Umberto Buratti e il Sindaco di Rimini, Andrea Gnassi. Sono attese inoltre diverse delegazioni provenienti da Liguria, Toscana, Friuli e Emilia Romagna.

Tecno&Food è una delle manifestazioni del comparto più rappresentative e più autorevoli nel panorama fieristico nazionale: 600 espositori, 30mila metri quadri di esposizione, 24 mila visitatori nel 2010 e oltre 100 appuntamenti. Accanto alla tradizionale ricerca di prodotti tipici anche di nicchia da valorizzare, PadovaFiere ha sentito l'esigenza di presentare in collaborazione con il Consorzio Zafferano una gamma più vasta di prodotti di qualità collegandoli anche al momento della mise en place: un misto di arte, design e tradizione che trovano visibilità sia nel Tecno&Food che nella 3ª Edizione del Concorso «Chef in Punta di Dita» e 1° Campionato Internazionale di Finger Food: 100 chef, italiani e stranieri dovranno esibirsi cercando di concentrare sapore, gusto e originalità in un «sol boccone».

Nel grande palcoscenico di Tecno&Food 2012 trova spazio un nuovo evento, TECNOSPA CHE si rivolge a tutte le aziende del settore del turismo del benessere offrendo una visuale a 360° su questo settore, sempre in forte crescita.

Non solo infatti l'arredo ed il contract per le strutture alberghiere termali e per le Spa, non solo la cosmesi professionale, non solo il comparto curativo, ma TecnoSpa è il primo esempio in Italia in cui tutti questi aspetti sono in esposizione, insieme e sinergicamente, per offrire la migliore proposta italiana del settore. E non a caso TecnoSpa è al centro della più grande area termale d'Europa per il numero di alberghi, piscine termali, e si colloca, al centro della grande area metropolitana, costituita dalle città di Padova, Treviso e Venezia, capitali rispettivamente del terziario avanzato, dell'industria e del Turismo. Tanti gli eventi all'interno di TecnoSpa tra cui l'elezione di Miss e Mister TecnoSpa, domani 5 febbraio alle ore 16. Tante belle ragazze e tanti bei ragazzi infatti sfiliranno, in

Segui DiariodelWeb.it Agroalimentare su



Facebook



Twitter



RSS



Email



Il DiariodelWeb.it lancia

«Diario diffusion»

Vuoi collaborare con noi, clicca per conoscere tutti i dettagli

[I più letti](#) [Articoli](#) [Agenzie](#) [Blog](#) [Comunicati](#)

1. Maltempo, Alemanno: tutti con le pale in mano, prima che ghiacci
2. Roma, gatta figlio nel Tevere: fermato un 26enne
3. Lavoro, Fomero: Nessuna demonizzazione del posto fisso
4. Montagna, Valanga Val Pusteria, tra vittime ex azzurro biathlon
5. Il PD avverte Monti: Così non va. Ma il Premier rilancia
6. Grecia, Juncker: senza riforme, Atene non si aspetti solidarietà
7. Siria, Strage Horns, Parigi: urgente voto Onu
8. Roma, porta via da casa figlio 2 anni: si cerca bimbo nel Tevere
9. Tosi: So come vincere a Verona
10. Veltroni: Serve il controllo della Corte dei Conti sui bilanci del partito


[Archivio completo](#)

1. Lavoro, Di Pietro: Monti occupa la tv e dice solo bugie, non tocchi l'articolo 18
2. Casini: Chi ha il mal di pancia se lo faccia passare
3. Esce il nuovo video di Madonna: «Give me all your love»
4. Tosi: So come vincere a Verona
5. Monti: Andiamo verso la soluzione della crisi, in Italia disarmo partiti


[Leggi più notizie](#)

1. Finlandia, Oggi ballottaggio presidenziali, favorito Niinistö
2. Grecia, Juncker: senza riforme, Atene non si aspetti solidarietà

abbigliamento da Spa: accappatoi e costumi dunque, ma anche divise professionali in linea con lo stile dell'ambiente.

Domani 5 e lunedì 6 febbraio saranno le giornate dei grandi appuntamenti per gli addetti ai lavori. In arrivo da Emirati Arabi, Qatar, Russia e Singapore una delegazione di dieci buyer interessati a fare affari con le aziende espositrici a Tecno&Food. Il workshop è organizzato in collaborazione con Padova Promex, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Padova.

Per gli amanti della birra torna per la terza volta a Tecno&Food Birra Nostra, evento di riferimento per l'area nord-est italiana che, per contenuti del programma e quantità di birrifici artigianali presenti, è ad oggi la più grande manifestazione del settore in Italia (<http://www.birranostira.it/>)

Info su <http://www.tecnoefood.it/>

Diventa fan del [DiariodelWeb Agroalimentare](#) su Facebook

pubblit

COMMENTA LA NOTIZIA

L'ARTICOLO È ARCHIVIATO COSÌ:

- » Pubblicato nel DiariodelWeb.it nella sezione Agroalimentare
- » Argomenti: Turismo
- » Imprese: Padova Fiere
- » Eventi: Tecno&Food
- » Paesi: Veneto

ULTIME NOTIZIE AGROALIMENTARE



AGROFARMA: IL MERCATO ILLEGALE VALE IL 4% DEL TOTALE

Arsenio Lupin ora ruba anche gli agrofarmaci

Verona Fiere - 04/02/2012

L'associazione di Federchimica censisce solamente la parte relativa ai furti di merce di proprietà delle ditte associate, che nel 2011 ha toccato 1,37 milioni di euro. Ma tra importazioni e contraffazioni il mercato nero supera i 30 milioni di euro. Dal 2005 Agrofarma ha lanciato la campagna «Stop agli agrofarmaci illegali»



ZOOSYSTEM. DOPO L'INTERMEZZO SPAGNOLO, COME NEL 2010 VINCE UNA BOVINA DI ERREIRA HOLSTEINS

Dairy Show, «S. Fermo Vintage» regina delle frisone

Verona Fiere - 04/02/2012

Per l'allevatore mantovano la palma anche per la «Miglior mammella vacche adulte», la «Campionessa vacche adulte», la campionessa «Vacche di 2 anni Junior», il premio «Miglior soggetto per produzione per giorno di vita»



LE OPPORTUNITÀ PER L'AGRICOLTURA SOTTO LA LENTE DI FIERAGRICOLA NEL SALONE BIOENERGY EXPO

La filiera agricola guarda anche al biometano

Verona Fiere - 03/02/2012

Tre sessioni nella Prima Giornata nazionale del biometano, per focalizzare gli sviluppi del settore, grazie al progetto europeo Intelligent Europe Energy. Il presidente dell'Associazione europea biogas, Arthur Wellinger: «La situazione italiana, in particolare nel Nord Italia è ideale per lo sviluppo del biometano»



LATTE, CONVEGNO DEL CRPA DI REGGIO EMILIA PER ZOOSYSTEM DI FIERAGRICOLA

Efficiente e sostenibile, ecco la stalla del 2030

Verona Fiere - 03/02/2012

Continuerà il trend di diminuzione del numero di allevamenti e di concentrazione del numero di capi. Però, accanto a realtà importanti, continuerà ad esistere una ossatura di imprese agro-zootecniche a conduzione familiare



LE VALUTAZIONI DEL PRESIDENTE DEL COGECA, L'ORGANIZZAZIONE DI 40 MILA COOPERATIVE DELL'UE

PAC, allarme di Paolo Bruni sul Capping: Coop penalizzate

Verona Fiere - 02/02/2012

A margine del convegno inaugurale di Fieragricola dedicato alla Politica agricola comune post 2013, Bruni parla della «necessità di una profonda correzione dell'impianto». Nel mirino, in particolare, l'aggravio della burocrazia conseguente

al greenling



Notizie dal Veneto

Tutta l'attualità dal Veneto: notizie dalla regione veneta e dalle sue province nel DiariodelWeb.it

pubblit

Tecno&Food apre a PadovaFiere Quattro giornate di puro business

Da domani a mercoledì 8 febbraio torna a PadovaFiere l'edizione biennale di Tecno&Food. Gli espositori sono 600 su 30.000 mq2 con oltre cento appuntamenti. Tra le aziende in vetrina anche 34 espositori trevigiani e 22 veneziani. Il salone riservato a bar, ristoranti, alberghi e da quest'anno anche ai centri benessere, non è solo un appuntamento economico, ma anche una carrellata di eventi dedicati alla ristorazione, all'alimentazione ed alla bellezza in genere.

Il principale evento economico è l'arrivo di un nutrito gruppo di manager dagli Emirati arabi, dalla Russia e da Singapore. Grazie alla mediazione di Padova Promex, verranno a Padova ad

acquistare attrezzature alberghiere made in Veneto. Tra le manifestazioni più attese, domani alle 16, al padiglione 7, si terrà il concorso di bellezza per eleggere Miss e Mister Tecnospa. In pedana le modelle indosseranno anche accappatoi e divise tipiche per le operatrici e gli ospiti dei centri wellness. Lunedì e martedì è in programma anche il primo campionato nazionale per pianisti di piano bar. Quest'anno grande spazio anche alla birra con la rassegna Birra Nostra, all'Als (associazione italiana sommelier), all'Albes (quella dei baristi per i cocktail), ed alla Biollife. Ossia a tutto il vasto settore dell'alimentazione e della ristorazione biologica. (f.pad.)





**PUBBLICA GRATIS
IL TUO EVENTO!**



Clicca qui!

Inserisci subito



il tuo evento!

Nascondi i thread | Keyboard Shortcuts



admin 04.05 on 2 February 2012

La sopressa vicentina DOP a Tecno&Food di Padova

Il consorzio Sopressa Vicentina DOP presenta a Padova la "Merenda Contenta", risposta tutta vicentina al fast food. Degustazioni teatralizzate e show cooking.



Il Consorzio tutela Sopressa Vicentina DOP sarà presente a Tecno&Food, satone biennale professionale per bar, alberghi e ristoranti, in programma a Padova dal 5 all'8 febbraio. Nello stand allestito al padiglione 5, spazio 227-228, troveranno spazio le quattro aziende aderenti al consorzio (Salumificio Valpasubio, Salumificio dei Castelli, Salumificio Micad e Salumificio di Asiago/Salumificio Vicentino).

Per far conoscere il goloso salume il Consorzio Sopressa DOP ha preparato la "Merenda Contenta", un sacchetto da asporto in tutto simile a quello del più famoso fast food americano. Al posto di hamburger, patatine e cola però il visitatore della fiera patavina troverà qualcosa di più nostrano (e sano): un panino preparato con pane La Vicentina (pane prodotto con grano locale dai panificatori artigiani della provincia di Vicenza) e Sopressa Vicentina DOP; un sacchetto di Crocca In Bocca di Mals Marano (gallette di mals a forma di fiammiferino) e un bicchiere di vino Tai Rosso Colli Berici DOC (con la collaborazione del Consorzio tutela vini Colli Berici e Vicenza).

La Sopressa Vicentina DOP si farà conoscere agli intenditori anche attraverso una degustazione teatralizzata: a guidarla sarà una voce narrante che condurrà i partecipanti in un viaggio tra sapori ed emozioni. Le degustazioni si ripeteranno tutti i giorni della fiera alle ore 12, alle 14, alle 16.

A fornire nuovi spunti di utilizzo in cucina agli chef invece ci penserà uno show cooking, organizzato dalla Regione del Veneto, in cui la Sopressa diventerà ingrediente di quattro ricette che la vedrà protagonista di uno sizioso menu, con proposte dall'antipasto al secondo piatto.

Per ulteriori informazioni: <http://www.sopressavicentina.it>

No related posts.

Rispondi

I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Rispondi

Ultimi appuntamenti

La sopressa vicentina DOP a Tecno&Food di Padova

Romeo e Giulietta- spettacolo teatrale

L'Orlando Furioso- spettacolo teatrale

Le 12 fatiche di Ercole - spettacolo teatrale

Il Paradiso di Dante

I professionisti dell'estetica italiani e stranieri si incontrano presso la Nuova Fiera di Roma 28, 29, 30 Gennaio 2012

Turi marionetta

Presepe vivente a Civita di Bagnoregio (VT)

Il Torcolato incontra i grandi vini dolci del mondo a Castelfranco Veneto

Grande Presepe Vivente Parrocchia S. Maria del Roio

Eventi

Antiquariato

Arte

Artigianato

Biglietti

Cinema

Concerti

Concorsi

Congressi

Corsi e scuole

Disco Party

Elezioni

Feste

Funerari

Hobbies

Inaugurazioni

Libri

Manifestazioni pubbliche

Mercatini

Moda

Mondanità

LA SOPRESSA VICENTINA DOP 2012 PADOVA

Il consorzio Sopressa Vicentina DOP presenta a Padova la Merenda Contenta, risposta tutta vicentina al fast food. Degustazioni teatralizzate e show cooking. Il Consorzio tutela Sopressa Vicentina DOP sarà presente a Tecno&Food, salone biennale professionale per bar, alberghi e ristoranti, in programma a Padova dal 5 all'8 febbraio. Nello stand allestito al padiglione 5, spazio 227-228, troveranno spazio le quattro aziende aderenti al consorzio (Salumificio Valpasubio, Salumificio dei Castelli, Salumificio Micad e Salumificio di Asiago/Salumificio Vicentino). Per far conoscere il goloso salume il Consorzio Sopressa DOP ha preparato la Merenda...

CavoloVerde

Il magazine del cibo e del bere

vinoclic
pubblicità wine & food

[Home](#) [Articoli](#) [Notizie](#) [Directory](#) [Annunci](#) [Comunicati](#)

Home > comunicatistampa > eventi > comunicato

Presenza Di Biolife A TECNO&FOOD, Fiera Di Padova

Biolife Inizia L'attività 2012 Con La Partecipazione A TECNO&FOOD - Comunicato N. 2052

Comunicati stampa e articoli del CavoloVerde - n.



01/02/2012 - Dopo l'ottava edizione ufficiale della manifestazione, conclusa il 20 novembre scorso a Bolzano, Biolife inizia l'attività 2012 con la propria partecipazione alla dodicesima edizione di TECNO&FOOD - Salone Biennale della Ristorazione - che si terrà dal 5 all'8 febbraio 2012 presso la Fiera di Padova (www.tecnofood.it).

TECNO&FOOD, salone biennale dedicato agli operatori di bar, alberghi, pasticcerie e ristoranti, storicamente rivolto alle soluzioni tecnologiche per la ricettività, ha dedicato dalle recenti edizioni un intero padiglione al prodotto alimentare.

A sottolineare l'importanza che TECNO&FOOD affida a tale settore, l'obiettivo di presentare alla prossima edizione una

selezione della qualità enogastronomica italiana più alta e la scelta di Biolife come portabandiera. Orgogliosa di questo risultato, dal 5 all'8 febbraio 2012 Biolife andrà quindi 'in tour' e, in collaborazione con Fiera di Padova ed una rappresentanza dei propri produttori più significativi, consentirà ai visitatori di conoscere e scoprire la qualità della scelta che rappresenta: piccole aziende, piccole produzioni che, lavorando giornalmente nel rispetto delle regole e dell'ambiente, realizzano la gastronomia italiana di livello più alto salvaguardando il territorio, la tradizione e la salute dell'uomo.

A TECNO&FOOD, al padiglione 5, stand A3, Biolife rappresenterà produttori bio di varie regioni italiane, alcuni personalmente presenti, tra i quali: Mia Terra, Abafoods, Parmabio, Cascina Belvedere, Peperita, Molino Bongiovanni, Consorzio Biocor, Romanticfarm, S'Atra Sardinia, Fagiolo d'Oro, Biostilla, Pius Runger, Stachlburg, Kräuter Gold, Gnam Gnam, Castello di Stefanago, La Viola, Perpero Caffè, Frantoio Aleandri, San Filippo, Profanter, Bongiovanni, Vin & Organic Products e L'Ulif. Oltre alla possibilità di scoprire eccellenze enogastronomiche insieme ai relativi produttori, in un'area attrezzata di 70 mq show cooking e degustazioni tenute da Alex Miragoli, affermato Chef del Bio Ristorante aretè di Bolzano.

Segui Biolife su www.biolife.bz e www.facebook.com/BiolifeFiera.

Per informazioni

Fiera Biolife
biolife@cooparete.it
aretè

Sito web:
<http://www.biolife.bz>

01/02/2012

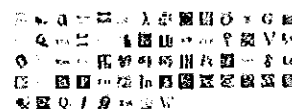
Comunicati stampa

» Inserisci articolo
agriturismi
catering
consorzi
cuochi
distributori
enoteche
enti
eventi
gdo
giornalisti
industrie
laboratori
negozi
produttori
ristoranti
siti-blog
servizi
sommelier
tecnologie
testate
vinicantine
winebar

cerca in articoli

cerca

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo



Condivisone & Social

CONDIVIDI

Problemi?
Iscriviti alla Newsletter

Tags

Gualtiero Marchesi, McDonald's
panino di Marchesi, Bruno
Barbieri, MasterChef Italia Cielo
TV, Clandestino Moreno Cedroni,
Massimo Bottura,

Cavolo Verde rivista di cibo e vino ©2007 L. Rangoni | pv:5 |

Link rapidi: Registrati nella directory | Inserimento annuncio gratuito | Inserisci comunicati stampa | Sito mobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EVENTI

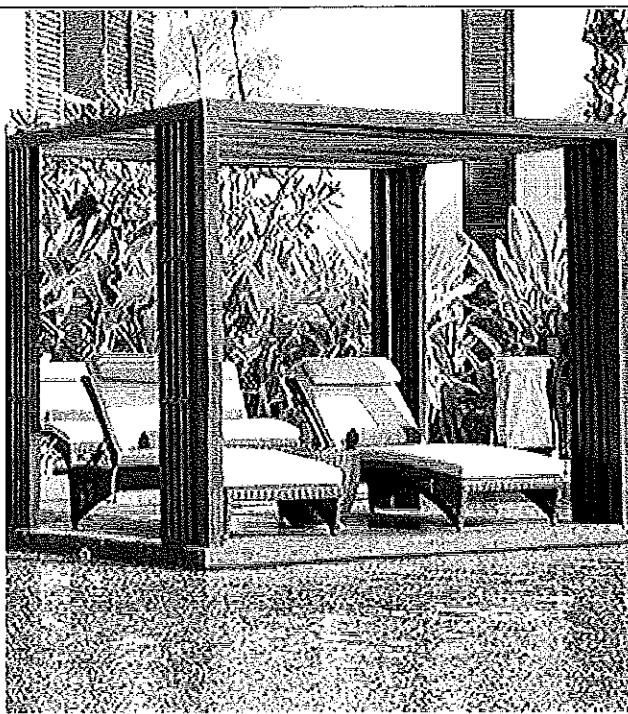
**GRUPPO ETHAN A
TECNOEFOOD**

Si chiama Egonaturae, ed è una serie di prodotti naturali di bellezza tutti rigorosamente made in Italy, creati con piante ed essenze biologiche del territorio. Le piante officinali sono coltivate esclusivamente dai soci dell'azienda produttrice, Agripharma Società Cooperativa Agricola di Vescovana (Padova), con la collaborazione del laboratorio di analisi di Eco Management (Gruppo Ethan) di Monselice (Padova). Egonaturae verrà presentata nel corso di Tecnoefood, che si terrà dal 5 all'8 febbraio a Padovafiore. Della collezione saranno presenti le creme viso e corpo per uomo e donna, nelle versioni giorno e notte. Le creme sono realizzate con calendula, rosmarino, uva spina, vinacce del fior d'arancio, vinacce del friularo, edera, borragine, ribes nero, anice verde, olio di oliva, miele e molti altri ingredienti prodotti nel comprensorio dei Colli Euganei. Saranno presenti anche gli oli per massaggi e per bambini e i sali Egonaturae, mentre per gli integratori alimentari, i prodotti dimagranti e le bibite energetiche bisognerà attendere la fine delle sperimentazioni.

IL CONSORZIO ZAI ED IL NUOVO SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO
L'azienda si è dotata di un sistema di gestione integrato che ottimizza i processi produttivi e riduce i costi. Il nuovo sistema di gestione integrato è stato implementato con successo, garantendo un'efficienza operativa e una riduzione dei costi di produzione.

L'ABBONAMENTO AI TRASPORTI DIRETTAMENTE CON BANCOMAT
Da oggi è possibile abbonarsi ai trasporti pubblici utilizzando direttamente la carta Bancomat. Questo servizio semplifica notevolmente il processo di pagamento, eliminando la necessità di ricorrere a contanti o a carte di credito.

LA FIERA DI PADOVA



Uno scorcio del padiglione che ospita «Tecno&Food» che apre in Fiera da domenica; a destra, un allestimento dedicato al settore termale delle Spa

Tecno&Food apre alle Spa Quattro giorni di benessere

Da domenica a mercoledì fra concorsi di bellezza, stand dedicati alle Terme, concorsi per barman, degustazioni e incontri con esperti di formaggi e vini

Da domenica prossima a mercoledì 8 febbraio torna alla Fiera l'edizione biennale di Tecno&Food. Gli espositori sono 600 su 30mila mq2 con oltre cento appuntamenti. Il salone riservato ai bar, ristoranti ed agli alberghi e quest'anno, anche ai centri benessere con il settore specifico di Tecnospa, non è solo un appuntamento economico, ma anche una carrellata di eventi qualificati dedicati alla ristorazione, all'alimentazione ed alla bellezza in genere. Tanto per cominciare, già domenica pomeriggio, alle 16, al padiglione 7, si terrà il concorso di bellezza per eleggere Miss e Mister Tecnospa. Il defilé è curato da ModaCleb4 delle sorelle Brogini, in collabo-

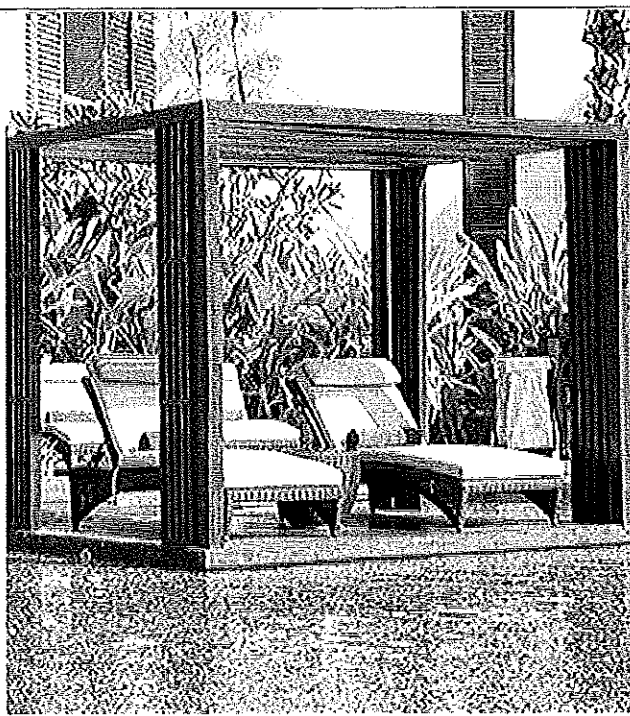
razione con Dimitri Barbiero. Alla vincitrice Medical Division offrirà il primo premio di 1.000 euro. In pedana le modelle indosseranno anche accappatoi e divise tipiche per le operatrici e gli ospiti dei centri wellness. Lunedì e martedì è in programma anche il primo campionato nazionale di Pianisti di piano bar. In giuria fra gli altri Sergio Cossu, Salvatore Solimeno e Stefano Medici. Alla Galleria 7/8 è previsto il terzo campionato italiano ed il primo internazionale di Finger Food: ovvero il cibo che si tiene con due dita che nella pratica veneta è il classico "spuncion" da osteria o bacaro. I due concorsi, supportati dal Consorzio Zafferano, saranno incentrati



Alberto Marcomini

sulle carni bianche. Coordinati dal padovano Ferruccio Ruzante, saranno in gara anche ragazzi al di sotto dei 16 anni. In Fiera sarà presentato anche il libro "Chef in Punta di Dita" con 60 ricette a cura di Gianluca Tommasi e Marco Valletta. Grande spazio anche alla birra, nella sezione Birra Nostra, dove è previsto anche un intervento del "re dei formaggi" Alberto Marcomini, all'Ais (associazione italiana sommelier), all'Aibes (quella dei baristi per i cocktail), ed alla Biolife. Ossia a tutto il vasto settore dell'alimentazione e della ristorazione biologica, al cui interno sono previste anche degustazioni curate dal biochef altoatesino Alex Miragoli. (f.pad.)

LA FIERA DI PADOVA



Uno scorcio del padiglione che ospita «Tecno&Food» che apre in Fiera da domenica; a destra, un allestimento dedicato al settore termale delle Spa

Tecno&Food apre alle Spa Quattro giorni di benessere

Da domenica a mercoledì fra concorsi di bellezza, stand dedicati alle Terme, concorsi per barman, degustazioni e incontri con esperti di formaggi e vini

Da domenica prossima a mercoledì 8 febbraio torna alla Fiera l'edizione biennale di Tecno&Food. Gli espositori sono 600 su 30mila mq2 con oltre cento appuntamenti. Il salone riservato ai bar, ristoranti ed agli alberghi e quest'anno, anche ai centri benessere con il settore specifico di Tecnospa, non è solo un appuntamento economico, ma anche una carrellata di eventi qualificati dedicati alla ristorazione, all'alimentazione ed alla bellezza in genere. Tanto per cominciare, già domenica pomeriggio, alle 16, al padiglione 7, si terrà il concorso di bellezza per eleggere Miss e Mister Tecnospa. Il defilé è curato da ModaCleb4 delle sorelle Brogini, in collabo-

razione con Dimitri Barbiero. Alla vincitrice Medical Division offrirà il primo premio di 1.000 euro. In pedana le modelle indosseranno anche accapatoi e divise tipiche per le operatrici e gli ospiti dei centri wellness. Lunedì e martedì è in programma anche il primo campionato nazionale di Pianisti di piano bar. In giuria fra gli altri Sergio Cossu, Salvatore Solimeno e Stefano Medici. Alla Galleria 7/8 è previsto il terzo campionato italiano ed il primo internazionale di Finger Food: ovvero il cibo che si tiene con due dita che nella pratica veneta è il classico "spuncion" da osteria o bacaro. I due concorsi, supportati dal Consorzio Zafferano, saranno incentrati



Alberto Marcomini

sulle carni bianche. Coordinati dal padovano Ferruccio Ruzante, saranno in gara anche ragazzi al di sotto dei 16 anni. In Fiera sarà presentato anche il libro "Chef in Punta di Dita" con 60 ricette a cura di Gianluca Tommasi e Marco Valletta. Grande spazio anche alla birra, nella sezione Birra Nostra, dove è previsto anche un intervento del "re dei formaggi" Alberto Marcomini, all'Ais (associazione italiana sommelier), all'Aibes (quella dei baristi per i cocktail), ed alla Biolife. Ossia a tutto il vasto settore dell'alimentazione e della ristorazione biologica, al cui interno sono previste anche degustazioni curate dal biochef altoatesino Alex Miragoli. (f.pad.)

FIERA DI PADOVA: PRESENZA DI BIOLIFE A TECNO&FOOD

Dopo l'ottava edizione ufficiale della manifestazione, conclusa il 20 novembre scorso a Bolzano, Biolife inizia l'attività 2012 con la propria partecipazione alla dodicesima edizione di Tecno&Food - Salone Biennale della Ristorazione - che si terrà dal 5 all'8 febbraio 2012 presso la Fiera di Padova (www.tecnoefood.it).

Tecno&Food, salone biennale dedicato agli operatori di bar, alberghi, pasticcerie e ristoranti, storicamente rivolto alle soluzioni tecnologiche per la ricettività, ha dedicato dalle recenti edizioni un intero padiglione al prodotto alimentare. A sottolineare l'importanza che Tecno&Food affida a tale settore, l'obiettivo di presentare alla prossima edizione una selezione della qualità enogastronomica italiana più alta e la scelta di Biolife come portabandiera.

Orgogliosa di questo risultato, dal 5 all'8 febbraio 2012 Biolife andrà quindi "in tour" e, in collaborazione con Fiera di Padova ed una rappresentanza dei propri produttori più significativi, consentirà ai visitatori di conoscere e scoprire la qualità della scelta che rappresenta: piccole aziende, piccole produzioni che, lavorando giornalmente nel rispetto delle regole e dell'ambiente, realizzano la gastronomia italiana di livello più alto salvaguardando il territorio, la tradizione e la salute dell'uomo.

A Tecno&Food, al padiglione 5, stand A3, Biolife rappresenterà produttori bio di varie regioni italiane, alcuni personalmente presenti, tra i quali: Mia Terra, Abafoods, Parmabio, Cascina Belvedere, Peperita, Molino Bongiovanni, Consorzio Biocor, Romanticfarm, S'Atra Sardinia, Fagiolo d'Oro, Biostilla, Pius Runger, Stachlburg, Kruter Gold, Gnam Gnam, Castello di Stefanago, La Viola, Perpero Caff, Frantoio Aleandri, San Filippo, Profanter, Bongiovanni, Vin & Organic Products e L'Ulif. Oltre alla possibilità di scoprire eccellenze enogastronomiche insieme ai relativi produttori, in un'area attrezzata di 70 mq show cooking e degustazioni tenute da Alex Miragoli, affermato Chef del Bio Ristorante aret di Bolzano.

LIBERALIZZAZIONI

Appello a governo e Regione «Regole certe in tempi rapidi»

DI SOTTOMARINA

«Per gli imprenditori del settore balneare servono regole certe in tempi rapidi: da anni la nostra categoria vive un calvario di cambiamenti, senza nessuna certezza». La richiesta arriva da Fabrizio Boscolo, presidente del Gebis, che raggruppa i gestori delle spiagge di Sottomarina e Isola Verde, a commento delle dichiarazioni del ministro Piero Gnudi il quale aveva riconosciuto, qualche giorno fa, la illogicità della norma che prevede un'asta pubblica ogni quattro anni per le concessioni demaniali.

«Questa norma – spiega Boscolo – avrebbe penalizzato un

settore con 30mila aziende, spesso piccole, e 300mila lavoratori. Il limite dei quattro anni, infatti, bloccherebbe tutti gli investimenti con riflessi negativi sull'offerta e sui consumatori».

Il ministro Gnudi aveva riconosciuto questo rischio ma anche se non si faranno aste in tempi così brevi, resta il problema di una chiara regolamentazione del settore. «La Regione – dice Boscolo – che ha una delle più ampie estensioni di demanio marittimo, ha già delineato le linee guida della nuova legge, ora in fase di approvazione». La questione sarà al centro dell'appuntamento del 5 febbraio al Tecno&food di Padova. (d.deg.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA



LIBERALIZZAZIONI

Appello a governo e Regione «Regole certe in tempi rapidi»

► SOTTOMARINA

«Per gli imprenditori del settore balneare servono regole certe in tempi rapidi: da anni la nostra categoria vive un calvario di cambiamenti, senza nessuna certezza». La richiesta arriva da Fabrizio Boscolo, presidente del Gebis, che raggruppa i gestori delle spiagge di Sottomarina e Isola Verde, a commento delle dichiarazioni del ministro Piero Gnudi il quale aveva riconosciuto, qualche giorno fa, la illogicità della norma che prevede un'asta pubblica ogni quattro anni per le concessioni demaniali.

«Questa norma – spiega Boscolo – avrebbe penalizzato un

settore con 30mila aziende, spesso piccole, e 300mila lavoratori. Il limite dei quattro anni, infatti, bloccherebbe tutti gli investimenti con riflessi negativi sull'offerta e sui consumatori».

Il ministro Gnudi aveva riconosciuto questo rischio ma anche se non si faranno aste in tempi così brevi, resta il problema di una chiara regolamentazione del settore. «La Regione – dice Boscolo – che ha una delle più ampie estensioni di demanio marittimo, ha già delineato le linee guida della nuova legge, ora in fase di approvazione». La questione sarà al centro dell'appuntamento del 5 febbraio al Tecno&food di Padova. (d.deg.)

GRUPPO EDITORIALE



Mercoledì 25 Gennaio 2012 - Anno VIII | COLORE | PUBBLICITÀ | Registrati all'area riservata! USER: | PASSWORD: |


[Appuntamenti](#) | [Offerte di Viaggio](#) | [Dossier & Speciali](#) | [Cataloghi](#) | [Libri & Guide](#) | [Racconti di Viaggio](#) |
Seguici anche su: [f](#) [t](#)
[Notizie](#) | [Attualità](#) | [Reportage](#) | [Cultura & Società](#) | [Viaggi Brevi](#) | [Natura & Sport](#) | [Non solo Viaggio](#) | [Mediagallery](#) |

NOTIZIE

CERCA |



RICERCA AVANZATA



ARCHIVIO



METEO



RSS



NEWSLETTER

APPUNTAMENTI



Scegli la categoria...

- >> ARTE
- >> CULTURA
- >> SPETTACOLI
- >> SPORT
- >> FESTIVAL
- >> FOLKLORE
- >> FERE E SAGRE

Mostrali tutti >>

Gusto

Il mondo della birra artigianale a Padova



Il Padiglione 5 di Padova Fiere ospiterà dal 5 all'8 febbraio la quarta edizione di **Birra Nostra** in concomitanza con Tecno&Food. Su un'area di circa 3mila metri quadri, Birra Nostra chiamerà a raccolta molti dei migliori produttori italiani di birra artigianale. Nei cinque giorni di manifestazione il programma proporrà laboratori-degustazione guidati da esperti docenti del settore, la quarta edizione del Torneo di Cultura Birraria, la terza edizione del Premio "Birra Nostra - Best of the show" che premierà le migliori birre presenti in Fiera, oltre alla tradizionale preparazione di una grande cotta pubblica e alla presenza del Club Internazionale Collezionisti "Amici della Birra". Nell'area espositiva sarà inoltre allestita un'ampia area food che, dalle 10.00 alle 24.00, proporrà pietanze - spesso a base di birra - raccolte nel menu della Magna Charta. Per info su programma, iscrizioni ai laboratori e al Torneo di Cultura Birraria: www.birranostri.it (25/01/2012)

Cerca hotel

Destinazione

Data check-in Data check-out

☐ Non ho ancora deciso le date del mio soggiorno

CERCA

Stampa | Segnala

Top



Sci & Gourmet in Alto Adige

Il Comprensorio sciistico di Obereggen organizza dal 25 marzo al 1° aprile la Settimana Sci & Gourmet, con i migliori chef stellati dell'Alto Adige. Karl Baumgartner del...



Asta benefica delle foto dei campioni dello sport

Domenica 29 gennaio saranno battute all'asta le fotografie della mostra L'importante è... vincere realizzata da Reuters e Contrasto a Palazzo Incontro, Roma. L'esposizione si compone di...



Ai Caraibi per disintossicarsi da cellulare e tablet

L'Ente del Turismo di St Vincent e Grenadine (Carabi) ha pensato a coloro che sono dipendenti dai dispositivi tecnologici e non riescono a fare a meno di smartphone e tablet anche in...

Annunci auto usate

OFFERTE DI VIAGGIO

Floriade: profumo d'Olanda

Dal 12 al 15 aprile 2012 in occasione di Floriade, l'esposizione universale per i cultori del verde, tour in terra olandese tra vivai...

Guarda

Narcisi alla Pescigola

29 Marzo L'itinerario porta a Faenza, in mezzo alle colline sul retro delle Api Apuane, nel cui Comune sorge la selcantasca

Guarda

Mostrale tutte >>

city

f M place 933

REGISTRATI

LOGIN

PadovaOggi

sabato, 21 gennaio 4° Domani

Vuoi dare
più visibilità
alla tua
attività?

Eventi

Concerti

Cinema

Mostre

Teatri

Discoteche

Fiere

Segnala evento

La fiera di Tecno&Food

MAPPA

Presso Fiera di Padova Via Niccolò
Tommaso, 59, PadovaDal 05/02/2012
Al 08/02/2012

LIKE 1 0

Consiglia



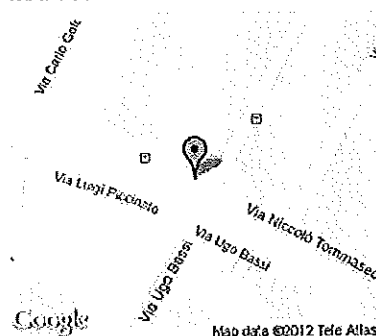
Visitori in fiera

Dal 5 all'8 febbraio in Fiera a Padova Tecno&Food.

La manifestazione sarà il palcoscenico ideale per gli espositori settore: le aziende potranno presentare le novità riguardo le attrezzature alberghiere, i prodotti alimentari, tra cui quelli di gastronomia, soprattutto di piccole e medie imprese, e le tecnologie. Uno spazio importante sarà dedicato alla birra e alla sua produzione artigianale.

Una fiera che conferma nomi prestigiosi del settore che si confronteranno tra loro sulle ultime novità: un confronto che verrà rafforzato anche dai tantissimi eventi in programma rivolti al marketing e alla promozione.

Ecco i numeri dell'evento: 600 espositori, 30mila metri quadri di esposizione, 100 appuntamenti in scaletta e oltre 24 mila visitatori previsti.



TOP EVENTI



A Palazzo Zabarella: "Il simbolismo in Italia"

"Il Simbolismo in Italia". L'appuntamento è dal 1° ottobre al 12 febbraio 2012, a Palazzo Zabarella con una...



I Kasabian in concerto al Gran Teatro Geox: biglietti in vendita

Li hanno definiti gli eredi degli Oasis: la band inglese dei Kasabian, che da poco ha sfornato il quarto album, "...



Il balletto "Romeo e Giulietta" al Gran Teatro Geox

Il 14 febbraio notte di San Valentino romantica al Gran Teatro Geox con la classica storia d'amore, sottoforma di danza, &ldquo...



Burlesque al Gran Teatro Geox

Il 3 febbraio serata di burlesque al Gran Teatro Geox. Direttamente dai palchi dei teatri europei, "An Evening of...



David Sylvian in concerto

Torna dopo 5 anni la musica di David Sylvian a Padova. Il Gran Teatro Geox a marzo del 2012 aprirà proprio nella città...



Negrita in concerto

Venerdì 3 febbraio al Gran Teatro Geox arriva il rock dei Negrita. La band dopo il grande successo di "Hellorado"...



Sonics al Gran Teatro Geox

Dopo anni di show all'aperto i Sonics sono lieti di presentarvi il loro spettacolo "Meraviglia" a teatro: il 29...

VOTOREDAZIONE: 9

ORARIO: dalle 10 alle 18.30

ZONA: Fiera

SITO: www.tecnofood.it

DAL: 05/02/2012

AL: 08/02/2012

Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia JavaScript attivata.

Tutte le location di Padova

PER MANGIARE IN ZONA:

Tutti i Ristoranti di Padova

EVENTI, FIERE & CO. ► AGENDA 2012

di Alice Gaeta

CORSI ► AGENDA 2012

21/25 gennaio - SIGEP

 33esimo Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali
 Rimini - www.sigep.it
21/22 gennaio - SIGEP PASTRY QUEEN

 Campionato mondiale di pasticceria femminile - Rimini - www.sigep.it
21/24 gennaio - SIGEP BREAD CUP

 Campionato internazionale della panificazione a squadre - Rimini - www.sigep.it
21/24 gennaio - COPPA DEL MONDO DI GELATERIA

 Quinto concorso internazionale organizzato da Co.Gel-Fipe
 Rimini - www.sigep.it
21/25 gennaio - LABORATORIO DELLE IDEE

 Concorso di gelateria a tema: Una favola di gelato - Rimini - www.sigep.it
21/25 gennaio - SIGEP COFFEE

 Laboratorio sperimentale dedicato alle miscele con caffè, cioccolato, gelato, creme
 e distillati - Rimini - www.sigep.it
21/25 gennaio - MASTER CLUB ARTI E MESTIERI SCHOOL

 Corsi su diversi temi della pasticceria e panificazione. Rimini - www.sigep.it
23 gennaio - CAMPIONATO IT. PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA JUNIORES

 Selezione Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores 2013 - Rimini - www.sigep.it
24 gennaio - CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA SENIORES

 Selezione della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2013 - Rimini - www.sigep.it
25 gennaio - SARANNO FAMOSI

 Concorso di pasticceria per neoprofessionisti - Rimini - www.sigep.it
10/14 febbraio - CIOCCOLENTINO

 I giorni della dolcezza - kermesse del cioccolato - Terni - www.cioccolentino.com
28 febbraio - SIMPOSIO DI PASTICCERIA (GSG SERVICE SRL - BRAVO SPA)

 Corso tecnico-dimostrativo con di Roberto Rinaldini a cura di GSG Service srl
 Bravo Tritico Club - Perugia - www.triticoclub.com
29 gennaio/1 febbraio - ISM

 Fiera Internazionale della Confetteria - Colonia (Germania) - www.ism-cologne.com
05/07 febbraio - IDENTITÀ GOLOSE

 Congresso Internazionale di Cucina d'Autore - Milano - www.identitagolose.it
5/8 febbraio - TECNO&FOOD

 Salone Professionale Internazionale per bar, alberghi, ristoranti, attrezzature
 alberghiere, prodotti alimentari e tecnologie - Padova - www.tecnofood.com
19/22 febbraio - RISTOEXPO

 Cibo e parole è il tema del salone dedicato al cibo con workshop, stage e seminari
 di approfondimento sulla cucina del Perù - Erba (CO) - www.lariofiere.com
26/29 marzo - ALIMENTARIA

 Mundidulce: Fiera della Confetteria, Biscotteria e Snack industriali - Barcellona (Spa-
 gna) - www.alimentaria-bcn.com

 Le manifestazioni possono subire variazioni.
 Per conferme contattare gli organizzatori.

● Eventi ● Fiere

17 gennaio

 Corso: Business plan della gelateria
 Scuola: Carpigiani Gelato
 University

30 gennaio/01 febbraio

 Corso: Senza glutine, grandi
 lievitati e prime colazione
 Scuola: CastAlimenti

06/08 febbraio

 Corso: Fiori e decorazioni di uova
 in "stile Guido Bellissima"
 Scuola: Arte Dolce

06/08 febbraio

 Corso: Pane da ristorazione
 Scuola: Boscolo Etoile Academy

07 febbraio 2012

 Corso: Come nappare le torte
 Scuola: Fabbri 1905

06/10 febbraio

 Corso: L'ABC della pasticceria
 Scuola: Saint George School

06/07 febbraio 2012

 Corso: Intaglio di frutta
 Scuola: Saint George School

06/07 febbraio 2012

 Corso: Perfezionamento
 per gelatieri professionisti
 Scuola: Scuola Italiana di Gelateria

13/15 febbraio

 Corso: Colomba pasquale e paste
 con lievito madre
 Scuola: CastAlimenti

13 febbraio

 Corso: Gelato con alcol
 Scuola: Carpigiani Gelato
 University

13/17 febbraio

 Corso: Cioccolato dalla materia
 prima al prodotto finito
 Scuola: ZDS - Solingen
 (Germania) - www.zds-solingen.de
20/22 febbraio

 Corso: Cake design
 Scuola: Arte Dolce

27/28 febbraio

 Corso: La decorazione pasquale,
 uova e soggetti al cioccolato
 Scuola: Chococuola

Selezione di scuole e centri di formazione aziendale in Italia

 Accademia del Gusto - Osio Sotto (BG) - www.ascomformazione.it - Tel. +39 0354185706;
 Accademici del Gusto - Ravenna - www.accademideltogusto.ra.it - Tel. +39 0544515714; Aida
 - Coriano (RN) - www.aidacorsi.it - Tel. +39 0541657874; Alma - Colono (PR) - www.alma.scuolacucina.it - Tel. +39 0521525211; Arte Dolce - Rimini - www.artedolce.it - Tel. +39 0541 370516; Boscolo Etoile - Toscana (VI) - www.vistutoetole.it - Tel. +39 0761445160;
 Bravo Tritico Club (GSG Service srl) - Montecelio Maggiore (VC) - www.triticoclub.com -
 Tel. +39 0444607245; Carpigiani Gelato University - Anzola Emilia (BO) - www.gelatouni-versity.com - Tel. +39 051 6505457; CASTAlimenti - Brescia - www.castalimenti.it - Tel. +39 030 2350076; Castellani srl - Muggia (TS) - www.castellani.it - Tel. +39 0434 251924;
 Club Arti e Mestieri School - Ravenna - www.clubartiemestieri.it - Tel. +39 0544 251924;
 Dado School - Pomati Cologno (LO) - www.pomati.it - Tel. +39 0377 33092; IFSE - Piobesi
 Torinese - www.ifse-world.com - Tel. +39 0119650447; Innovation Center Elettrolux Profes-
 sional - Pordenone - www.elettrolux.com/foodservice - Tel. +39 0434 3801; Selnì - Santa
 Vittoria d'Alba (CN) - www.selnì-chocolate.it/ita/corsi.html - Tel. +39 0172479273/75; Dolce
 & Salato Scuola di Cucina e Pasticceria - Maddaloni (CE) - www.dolcesalatoscuola.com/ -
 Tel. +39 0823 436022; Fabbri 1905 - Bologna - www.fabbri1905.com - Tel. +39 040 232619;
 Gustar - Centro di Formazione delle Arti Bianche - Pistola - www.gustar.it - Tel. +39 0573
 532353; Salma Academy - San Marco Evangelista (CE) - www.salmaspa.com - Tel. +39 0823
 408200; Saint George School - San Giorgio a Liri (FR) - www.sgsuola.com - Tel. +39 0776
 910800; Scuola Italiana di Gelateria - Perugia - www.scuolaitalangiateria.it - Tel. +39 075
 5729935; Roberto Lestani - Udine - www.robertolestani.it - Tel. +39 0432 600904; Università
 dei Sapori - Perugia - www.universitadesapori.it - Tel. +39 0755729935.

Scuole principali all'estero

 Chocolate Academy Cellerbaut - (Belgio - sede principale) - www.chocolate-academy.com;
 École du Grand Chocolat Valrhona - (Francia - sede principale) - www.valrhona.com;
 École Lenôtre - Parigi (Francia) - www.lenotre.com; Ecole Nationale Supérieure de
 la Pâtisserie - Yssingeaux (Francia) - www.ensp-adf.com; Espaluc - Barcellona (Spagna)
 - www.espaluc.com; Richemont Fachschule - Lucerna (Svizzera) - www.richemont.ch.

Per conferma e ulteriori informazioni su altri corsi contattare direttamente le scuole.

mostre&saloni

RADDOPPIA IDENTITÀ GOLOSE

Ottava Edizione 2012
dal 5 al 7 febbraio
IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress

A Milano dal 5 al 7 febbraio, Identità Golose - Congresso Internazionale di Cucina e Pasticceria d'Autore si arricchisce di contenuti, raddoppia gli spazi espositivi e propone la 1ª edizione del Milano Food&Wine Festival, dal 4 al 6. È in pro-

gramma il raddoppio degli spazi, con nuovo auditorium, due sale tematiche, due sale degustazioni e un più ampio circuito dedicato alle aziende espositrici, per un totale di oltre 9.000 m². Il backstage con le cucine sarà a vista, con la possibilità di avvicinare oltre 80 fra i migliori cuochi, pasticceri e artigiani. Tema dell'edizione 2012 è *Oltre il mercato: tutto ruoterà attorno alle materie prime e alla "semplicità" di contenuti e forme riscoperta con la crisi economica*. "La grande cucina e la migliore pasticceria - sottolinea Paolo Marchi, fondatore e curatore di Identità Golose - non devono più limitarsi a ordinare ottime materie prime, questo lo dobbiamo dare per scontato, ma devono andare alla fonte, alla produzione, cercare il massimo e su quello intervenire per cogliere l'essenza di un prodotto e dargli nuova forma. Identità Golose porterà alla ribalta i protagonisti di una cucina concreta e sincera, che predilige sapori diretti e con essi le sfumature che le capacità di un cuoco possono aggiungere". Il Milano Food&Wine Festival aprirà i battenti con un giorno di anticipo rispetto al congresso, per offrire il primo spazio degustazione creato da Marchi e Helmut Köcher (patron del Merano Wine Festival), presentando il meglio della cucina d'autore e della produzione vinicola nazionale. In un'area di 1.400 m², due cucine saranno il laboratorio creativo di 16 fra gli chef ospiti a Identità Golose, mentre 100 selezionati vignaioli proporranno la loro produzione. La regia di quello che gli organizzatori definiscono il più grande temporary restaurant del mondo sarà affidata a Enrico Cerea, del pluristellato Da Vittorio di Brusaporto, Bg.

www.identitagolose.it - www.meranowinefestival.com

Il Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana

CON IL PATROCINIO DI UPI (UNIONE DELLE PROVINCE D'ITALIA), MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI, MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA E L'APPROVAZIONE DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA ITALIANA, LA 6ª EDIZIONE DEL GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA È IN PROGRAMMA DAL 25 AL 28 FEBBRAIO PRESSO IL CENTRO FIERA DEL GARDA DI BRE-

SCIA, RISERVATO AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI TURISTICO-ALBERGHIERI. MISE EN PLACE, SERVIZIO DEL FORMAGGIO, SOMMELLERIE, CUCINA E CULTURA ENOGASTRONOMICA: QUESTE LE GARE CHE AVRANNO COME COMUNE DENOMINATORE IL TEMA D'ETA MEDITERRANEA.

WWW.GRANTROFEODORO2012.IT



I corsi di Accademia del Gusto

Numerosi sono i laboratori dedicati a pasticceri, baristi, ristoratori e amanti della buona cucina proposti dall'Accademia del Gusto di Osio Sotto, Bg. Dal mese di febbraio il calendario prevede: Conosciamo il vino: corso base, 6-13-20-27 febbraio e 5-19-26 marzo, con il sommelier Andrea Alpi; La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni, dal 13 al 16 febbraio, con il barman Boris Andreoletti; La miscelazione: corso barman base, dal 27 al 29 febbraio e dal 1° al 9 marzo, con il barman Pierluigi Cucchi; Preparare e servire il pesce crudo, il 6 febbraio, con lo chef Roberto Proto; Imparare a cucinare, 20-27 febbraio, 5-12-19-26 marzo e 2-16-23 aprile, con lo chef Emanuele Poli; Corso base di cucina professionale, dal 20 al 29 febbraio e dal 5 al 27 marzo, con il team Accademia del Gusto; L'uso di erbe e spezie, il 27 febbraio, con lo chef Ezio Gritti; Vorrei fare il pizzaiolo, dal 20 al 29 febbraio e 1-5-7 marzo, con Luciano Passeri. www.ascomformazione.it

CRESCE L'OFFERTA DEL GELATO

IN CONTEMPORANEA CON INTERGASTRA A STOCCARDA, DALL'11 AL 15 FEBBRAIO, GELATISSIMO, LA FIERA SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO, RADDOPPIA L'AREA ESPOSITIVA E L'OFFERTA, TRASFORMANDOSI IN PUNTO DI INCONTRO PER GELATIERI, PASTICCIERI E GASTRONOMI AL NORD DELLE ALPI. I PUNTI FOCALI ESPOSITIVI RIVEDONO, OLTRE CHE NELLE TECNICHE DI LAVORO, AZIENDALI E SERVIZI, NEGLI ACCESSORI, MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, QUALITÀ... LA COMBINAZIONE DELLE DUE FIERE - INTERGASTRA E GELATISSIMO - STIMOLA I VISITATORI, PER MERITO SIA DEL SETTORE CAFFÈ, ANCH'ESSO PRESENTE IN FIERA, CHE DEL GELATO: COPPIA VINCENTE DELLA GASTRONOMIA, MA NON SOLO. NEGLI ULTIMI ANNI IL CAFFÈ È DIVENTATO SEMPRE PIÙ ELEMENTO FONDAMENTALE E STOCCARDA PRESENTA I LEADER DI MERCATO DEL SETTORE MACCHINE DA CAFFÈ E TORREFAZIONI E IL NUOVO "VILLAGGIO DELLE TORREFAZIONI" (RÖSTERDORF) SARÀ LA PIATTAFORMA DEI PRODUTTORI.

WWW.INTERGASTRA.DE

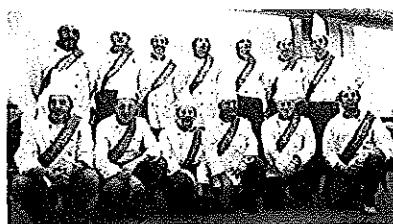


IL DOLCE MONDO DI SERGIO

L'associazione Amici del Cioccolato - Pasticcieri della Provincia Granda indice la 2ª edizione del concorso nazionale Il dolce mondo di Sergio, il 10 e 11 marzo a Borgo San Dalmazzo, Cn, durante la manifestazione Un Borgo di Cioccolato, in collaborazione con il Comune, l'Ente Fiera Fredda, Confartigianato Cuneo e con il patrocinio di "Pasticceria Internazionale". Il concorso è aperto a tutti i pasticceri che operano sul territorio italiano e agli studenti degli Istituti Alberghieri e d'Arte Bianca; l'iscrizione è gratuita e dovrà pervenire entro e non oltre il 20 febbraio. Dovranno essere realizzati due dolci al cioccolato a media/lunga conservazione, con uno o più ingredienti obbligatori (prodotti tipici cuneesi come castagne, nocciole, miele, noci, piccoli frutti, fiori

di montagna), uno per l'esposizione (Ø 26 cm max) ed uno per la degustazione (500 g max). Quello per l'esposizione dovrà essere presentato su pièce artistica in cioccolato (base 80x80 cm) eseguita a tecnica libera, con richiamo all'ambiente cuneese (flora e fauna di montagna o ingredienti obbligatori). Ciascun dolce dovrà essere corredato di ricetta e sarà giudicato in base ad aspetto estetico, equilibrio tra gli abbinamenti, stesura della ricetta e degustazione; i criteri di valutazione della pièce artistica saranno invece rispetto del tema, pulizia del lavoro, aspetto estetico; la classifica scaturirà dalla somma dei due punteggi.

La giuria premierà i primi tre pasticceri e i primi tre allievi d'istituto; verranno assegnati anche un riconoscimento speciale per il miglior dolce in assoluto e per la miglior pièce. Il regolamento completo è consultabile anche sul nostro sito; per maggiori info, www.amiciocciolato.org



Corsi alla Saint George

Nomi famosi tra i docenti dei corsi alla Saint George School di San Giorgio a Liri, Fr. Il programma prevede: febbraio 6-7 Intaglio frutta, Salvatore Nicola Scallora; 6-10 L'A, B, C della pasticceria, Didier Chouet; 20-21 L'uso del freddo nella panificazione, Lorenzo Semboloni; 27-28 Lievitati per la Pasqua e la prima colazione, Rolando Morandin. Marzo 5-6 Biscotteria e torte da forno, Chouet; 12-14 L'A, B, C del gelato, Donata Panciera; 26-27 Corso di secondo livello di gelato alle creme e alla frutta, Panciera. Aprile 16-17 Torte Monumentali, Leonardo Di Carlo. www.sgscuola.com



EVENTO UNICO ALL'EUROPAIN DI PARIGI

Europain & Intersuc, salone mondiale della panificazione, pasticceria, gelato, cioccolato e industria dolciaria, si tiene a Parigi dal 3 al 7 marzo e per la prima volta accoglie il nuovo SuccessFood, "per reinventare la ristorazione". L'evento unico, capace di associare il mondo della panificazione a quello della ristorazione, attende la partecipazione di 1.000 espositori e marchi e 85.000 visitatori. Europain darà spazio ad attrezzature,

arredamento, materie prime, ingredienti e prodotti alimentari per la panificazione e pasticceria artigianale e industriale, valorizzando in particolare 7 tendenze: Panifici, nuovi luoghi di vita; Innovazioni - Process e attrezzature polivalenti; Qualità e innovazione nel biologico; Creatività e raffinatezza in pasticceria; La pasticceria, fonte inesauribile di ispirazione; Qualità e innovazione nella panificazione industriale; Il pane, fonte di salute. Sono, inoltre, previste l'Area Innovazioni 2012, l'assegnazione dei trofei Europain Innovation e le Collezioni Intersuc 2012. SuccessFood a sua volta conferirà i Grand Prix dell'Innovazione alle migliori proposte di ristorazione, mentre i SuccessFood Awards premieranno la ristorazione reinterpretata. Sugli oltre 1.000 m² della Rue des Succès verranno presentati progetti dedicati ai settori della panificazione e ristorazione. Per quanto concerne gli eventi internazionali, è in programma la Coppa del Mondo della Panificazione con 12 Paesi in gara: Corea del Sud, Costa Rica, Francia, Italia, Paesi Bassi, Perù, Polonia, Svezia, Senegal, Stati Uniti, Taiwan e Giappone. Ciascuna squadra, composta da tre candidati, dovrà affrontare tre prove presentando specialità di pane, vienniserie e creazioni artistiche. Il Mondiale delle Arti Dolciarie vedrà invece affrontarsi le 16 squadre nazionali, composte ciascuna da un uomo ed una donna, per quattro intense giornate. A questi si aggiungono concorsi riservati ai giovani talenti francesi, mentre sarà SuccessFood ad ospitare la selezione francese per il Bocuse d'Or Europe e la selezione per la Coppa del Mondo della Pasticceria. www.europain.com

BLOCK NOTES



Il Galata Museo del Mare di Genova ha inaugurato l'esposizione permanente MEMORIA e Migrazioni, che racconta in 1.200 m² l'emigrazione italiana via mare e l'immigrazione straniera anche sotto il profilo degli scambi e del "meticciato" gastronomico. La sezione "I gusti degli altri", curata da Vittorio Castellani aka Chef Kumalé ha coinvolto quattro cuochi migranti da Senegal, Marocco, Ecuador e Romania, con una serie di video-ricette. www.galatamuseodelmare.it

Chef Kumalé è anche l'inventore della OGM - Officine Gastronomiche Multi-Etniche, corsi torinesi dedicati alle cucine del mondo indetti dall'associazione culturale The Couscous Clan. www.thecouscousclan.it

La Fiera del Cioccolato Artigianale a Firenze darà spazio dal 10 al 19 febbraio alla mostra mercato e alle iniziative collaterali come il Tour tra Saperi e Saperi, percorso illustrativo alla scoperta del cioccolato, degustazioni e dibattiti, l'incontro dedicato al binomio sigaro e cioccolato; Firenze ed i suoi dolci, con le specialità della tradizione, ed il Carnevale Fiorentino, per i più piccini. www.fieradelcioccolato.it



In Belgio, a Bruxelles, Brusselicious 2012 propone un centinaio di eventi legati al mondo della gastronomia, fra cui Brusselicious XXL: da marzo a giugno un gruppo di artisti esporrà 35 sculture monumentali in tema in diversi luoghi pubblici. www.brusselicious.be

Il 20 e 21 marzo una ventina di chef da tutta Europa parteciperà a Bocuse d'Or Europe, per stabilire quali saranno le 12 nazioni a qualificarsi alla finale del Bocuse d'Or nel 2013 a Lione. La gara si terrà nell'ambito di Horecalife, dal 18 al 21 marzo. Anche l'Italia sarà presente. www.bocusedor-europe.com - www.horecalife.be

Dal 21 al 23 aprile è programmata a Fermo Tipicità: Made in Marche Festival, vetrina delle eccellenze marchigiane. Oltre al Mercatino, sono previste iniziative con noti chef e confronti con cucine di altre realtà. www.tipicita.it



Per imparare a migliorarsi

Dopo il successo dei primi appuntamenti formativi (si veda la notizia su questo numero), il calendario dei corsi per i prossimi mesi di **Saima Academy** prevede: **febbraio 6** e replica il 7, Pasqua e cioccolato... che passione!, Carola Stacchezzi; **13** La vendita emotiva, Luca Accornero; **20** e replica il 21, Torte da cerimonia, Davide Comaschi.

marzo 5 e replica il 6, Dessert al piatto caldi e freddi, Roberto Lestani; **26** e replica il 27, Torte monumentali e sculture, Leonardo Di Carlo.

aprile 16 e replica il 17, Wedding cake, Luca Montersino; **23** e replica il 24, Dolci per l'estate, Danilo Freguja.

maggio 7 La comunicazione e la relazione con il cliente, Accornero; **14-15**, La pasta bigné, Iginio Massari; **21** La progettazione imprenditoriale della pasticceria, Accornero.

giugno 4-5 Le creme, Iginio Massari. www.saimaspa.com

Saima
Academy

TIRRENO C.T. A CARRARA

Tirreno C.T.

INDETTA DA TIRRENO TRADE, TIRRENO C.T. SI SVOLGERÀ NEL COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA, MS, DAL 4 ALL'8 MARZO. DEDICATA ALLE NOVITÀ NEL SETTORE DELLE FORNITURE PER ALBERGHI, RISTORANTI, BAR, PASTICCERIE, GELATERIE E IN GENERALE STRUTTURE RICETTIVE, OSPITERÀ CIRCA 300 ESPOSITORI IN RAPPRESENTANZA DI OLTRE 600 MARCHI, IN CIRCA 30.000 M² DELLA RINNOVATA FIERA. PREVISTO ANCHE UN RICCO PROGRAMMA DI EVENTI TRA I QUALI SEMINARI, CONVEGNI, TAVOLE ROTONDE, DEMO E CONCORSI ORGANIZZATI DA DIVERSE ASSOCIAZIONI. TIRRENO TRADE ORGANIZZA ANCHE HOSPITALITY SARDEGNA, IN PROGRAMMA A CAGLIARI DAL 25 AL 28 MARZO, E HOSPITALITY A GENOVA, DAL 4 AL 7 NOVEMBRE. WWW.TIRRENOCT.IT - WWW.FIERADELLASARDEGNA.IT WWW.HOSPITALITY-FIERA.IT

PIÙ PASTICCERIA A PERUGIA



In un periodo in cui la crisi mondiale investe soprattutto il lavoro giovanile, secondo i dati forniti dall'Università dei Sapori di Perugia, Centro Nazionale di Formazione e Cultura

Alimentare, emerge una crescente richiesta di cuochi, pizzaioli, ristoratori e pasticceri, a cui si affiancano positivi dati occupazionali. Ad esempio, dei partecipanti agli 11 corsi attivati nel triennio precedente, in media il 78% è risultato occupato nel 2010.

L'Università dei Sapori negli ultimi anni ha altresì registrato un numero crescente di iscrizioni ai corsi di pasticceria e, per rispondere meglio a tali esigenze, attiva un ulteriore e nuovo corso specialistico di perfezionamento, già a partire da febbraio. Il Corso Superiore di Pasticceria Italiana è rivolto a tutti coloro che, avendo già conseguito la qualifica, intendono aggiornarsi e specializzarsi. Le lezioni approfondiscono, ad esempio, l'elaborazione di prodotti di pasticceria fredda e salata di media e alta complessità e da ristorazione, la conoscenza delle materie prime, la costruzione di ricette, l'elaborazione di torte moderne e di dolci tipici regionali, cake design, lavorazione del cioccolato, moderne tecnologie... Le lezioni teorico pratiche hanno la durata di due mesi e prevedono un impegno giornaliero di 8 ore: la prima sessione annua avrà inizio a marzo, la seconda a settembre.

www.universitadeisapori.com/catalogo/catalogo_completo.asp

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.
* Indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

***20 - 24 gennaio 2012 - Berna (Svizzera)**
FBK - panificazione e pasticceria
www.fbk-foire.ch

21 - 25 gennaio 2012 - Rimini
SIGEP
www.sigep.it

***22 - 24 gennaio 2012 - Kuwait City (Kuwait)**
HORECA KUWAIT
www.horeca-kuwait.com

26 - 29 gennaio 2012 - Milano
MACEF - salone internazionale della casa
www.macef.it

29 gennaio - 1 febbraio 2012 - Colonia (Germania)
ISM + PROSWEETS
www.koelnmesse.it/ism/

***4 - 6 febbraio 2012 - Milano**
MILANO FOOD&WINE FESTIVAL
www.milanofestival.com

5 - 7 febbraio 2012 - Milano
IDENTITÀ GOLOSE - congresso internazionale di cucina d'autore
www.identitagolose.it

5 - 7 febbraio 2012 - Ginevra (Svizzera)
GOURMET BY SIRHA - ristorazione ed industria alberghiera
www.gourmet-expo.com

5 - 8 febbraio 2012 - Padova
TECNO&FOOD - bar, alberghi, ristoranti
www.tecnofood.com

10 - 14 febbraio 2012 - Terni
CIOCCOLENTINO
www.cioccolentino.com

10 - 19 febbraio 2012 - Firenze
FIERA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE
www.fieradelcioccolato.it

11 - 15 febbraio 2012 - Stoccarda (Germania)
INTERGASTRA+GELATISSIMO
www.intergastra.de

12 - 15 febbraio 2012 - Ljubljana (Slovenia)
GASTEXPO - gastronomia, bevande, caffè, pasticceria
www.gast.si

15 - 16 febbraio 2012 - Parigi (Francia)
SANDWICH & SNACK SHOW + PARIZZA
snack, food-on-the-go + pizza, pasta e cibi italiani
www.sandwichshow.com - www.parizza.com

25 - 28 febbraio 2012 - Rimini
SAPORE - tendenze fuori casa
www.saporerimini.it

26 - 29 febbraio 2012 - Brescia
19° SIMPOSIO TECNICO AMPI
www.ampiweb.it

26 febbraio - 1 marzo 2012 - Londra (UK)
HOTELYMPIA - ristorazione
www.hotelympia.com

28 febbraio - 3 marzo 2012 - Milano
IPACK-IMA - imballaggi e packaging
www.ipackima.it

3 - 7 marzo 2012 - Parigi (Francia)
EUROPAIN + INTERSUC + SUCCESSFOOD + MONDIAL DES ARTS SUCRÉES
www.europain.com

4 - 8 marzo 2012 - Carrara (Ms)
TIRRENO CT - ospitalità
www.tirrenoct.it

***7 - 10 marzo 2012 - Casablanca (Marocco)**
MAROCOHOTEL - ospitalità alberghiera
www.internationalshow.it

10 - 11 marzo 2012 - Borgo San Dalmazzo (Cn)
IL DOLCE MONDO DI SERGIO
concorso nazionale di pasticceria
www.amicicioccolato.org

***10 - 13 marzo 2012 - Foggia**
GATE & GUSTO - ospitalità, ristorazione, pasticceria
www.fieragatefoggia.it

13 - 16 marzo 2012 - Mosca (Russia)
INGREDIENTS RUSSIA
www.food-exhibitions.com

***18 - 21 marzo 2012 - Bruxelles (Belgio)**
HORECA LIFE + BOCUSE D'OR EUROPE
gastronomia, ristorazione, hotellerie + concorso
www.horecalife.be - www.bocusedor-europe.com

***21 - 23 marzo 2012 - Varsavia (Polonia)**
EUROGASTRO - foodservice
www.eurogastro.com.pl

***25 - 28 marzo 2012 - Cagliari**
HOSPITANDO SARDEGNA
hotellerie, ristorazione, pasticceria
www.fieradellasardegna.it

***26 - 29 marzo 2012 - Barcellona (Spagna)**
ALIMENTARIA
www.alimentaria-bcn.com

27 - 29 marzo 2012 - Amburgo (Germania)
WORLD TRAVEL CATERING EXPO ITCA
catering per mezzi di trasporto
www.worldtravelcateringexpo.com

***28 - 29 marzo 2012 - Shanghai (Cina)**
LUXE PACK SHANGHAI
www.luxepack.com

***9 - 12 aprile 2012 - Shanghai (Cina)**
HOTELX + FOODX + EXPO COFFEE & TEA
attrezzature alberg. + pasticci, gelateria, bevande
www.hotelx.cn

11 - 13 aprile 2012 - Wuhan (Cina)
BAKERY EXPO - panificazione, pasticceria, caffè
www.goodwill-exh.com.hk/2012bakery

12 - 15 aprile 2012 - Istanbul (Turchia)
IBATECH - macchinari ed attrezzature per pasticceria, gelato, cioccolato, panificazione
www.ibatech.com.tr

5 - 8 maggio 2012 - Chicago (USA)
NRA SHOW + IWSB
foodservice e ristorazione + vini, alcolici e birre
www.restaurant.org/show

7 - 10 maggio 2012 - Parma
CIBUS + DOLCE ITALIA
www.cibus.it

15 - 18 maggio 2012 - Barcellona (Spagna)
BTA - macchinari, tecnologie e ingredienti per alimenti
www.bta-bcn.com

12 - 14 giugno 2012 - Shanghai (Cina)
GOURMET WORLD SHANGHAI + BOCUSE D'OR ASIA
www.sirha.com

24 - 26 giugno 2012 - Colonia (Germania)
GUSTO ITALIA
www.gustoitalia.biz

***15 - 17 settembre 2012 - Riyadh (Arabia Saudita)**
SAUDI HORECA
www.saudi.horeca.com

16 - 21 settembre 2012 - Monaco (Germania)
IBA - www.iba.de

22 - 24 settembre 2012 - Roma
SABO ROMA - innovazione e tendenza nel regalo
www.sabopiu.it

22 - 24 settembre 2012 - Chicago (USA)
CHICAGO RESTAURANT PASTRY RESTAURANT COMPETITION
www.chicagomoldschool.com

4 - 6 ottobre 2012 - New Delhi (India)
INTERFOOD DELHI
www.food-exhibitions.com

5 - 10 ottobre 2012 - Erfurt (Germania)
OLIMPIADI DI CUCINA IKA
www.messe-erfurt.de

25 - 27 ottobre 2012 - Trieste
TRIESTE ESPRESSO EXPO - caffè
www.trientespresso.it

***25 - 29 ottobre 2012 - Torino**
SALONE DEL GUSTO + TERRA MADRE
www.terramadre.info

***4 - 7 novembre 2012 - Genova**
HOSPITALITY - hotellerie, ristorazione, pasticceria
www.hospitality-fiera.it

26 - 30 gennaio 2013 - Lione (Francia)
SIRHA + COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE + BOCUSE D'OR
www.sirha.com + www.cmpatisserie.com