

LUNEDI' 7 MAGGIO
PROGRAMMA LABORATORI, CONVEGNI E AREE DIMOSTRATIVE
(aggiornato 20 aprile 2007)

fieramilano, ore 9.30-18.00, Pad. 18, Stand E11 G 20

L'AZIENDA DEL FUTURO: DA NEGOZIO A "SISTEMA DI PRODUZIONE"



Promosso da:

Ideata e realizzata dalla **Federazione Italiana Panificatori, Panificatori Pasticcieri ed Affini (FIPPA)**, l'iniziativa presenterà in anteprima l'azienda del futuro, un'azienda che vedrà sempre il pane o la pasticceria quale principe della propria produzione, ma che a questi affiancherà tutti quei prodotti che, grazie al decreto Bersani, ora è possibile realizzare. Nei padiglioni di fieramilano verrà realizzata una vera e propria "azienda del futuro", che da semplice esercizio di vendita si trasformerà in un sistema di produzione. Dalla realizzazione dei prodotti al calcolo dei margini di profitto, gli operatori potranno vedere e valutare ogni novità.

fieramilano, ore 9.30-18.00, Pad. 18, Stand E11 G 20

PERCORSO DEI SAPORI

VIAGGIO NELLE TRADIZIONI REGIONALI



Promosso da:

Nello spazio della **Federazione Italiana Panificatori, Panificatori Pasticcieri ed Affini (FIPPA)** esperti panificatori provenienti da ogni regione italiana produrranno specialità tipiche che tutti i fornai potranno riproporre ai loro clienti. Un'iniziativa del Gruppo Giovani della Federazione, che cerca di trovare soluzioni diverse e specifiche per i professionisti di tutte le latitudini.

fieramilano, ore 9.30-18.00, Pad. 14 I67

LABORATORIO CENTRALE DI PASTICCERIA A.B. TECH EXPO

I SEGRETI DELL'ARTE PASTICCERA: TECNICA, MATERIE PRIME E CREATIVITA'



Promosso da

Il grande "Laboratorio Centrale di Pasticceria A.B. Tech Expo", organizzato in stretta sinergia con l'**Istituto Superiore di Arti Culinarie Etoile**, alternerà momenti di approfondimento teorico e pratico, attraverso le dimostrazioni fornite da grandi maestri disposti a condividere i propri segreti. Dimostrazioni particolari saranno dedicate al cioccolato, che sempre più si sta imponendo come materia prima d'eccellenza nell'alta pasticceria, alle tecniche artistiche di lavorazione del marzapane e dello zucchero, ai nuovi trend nel settore della pasticceria: dolci al bicchiere, pasticceria salutistica e innovative tecniche di presentazione. Ampio spazio sarà poi riservato ai giovani che daranno prova della loro arte durante le giornate di fiera.

PROGRAMMA DEL GIORNO:

- ✓ MATTINA: **cioccolato**, a cura del Maestro Massimo Villa; **intaglio dei vegetali**, a cura del Maestro Clemente Gava; **pane artistico**, a cura del Maestro Giuseppe Pozzi; **coppe gelato**, a cura del Maestro Beppo Tonon
- ✓ POMERIGGIO: **cioccolato**, a cura del Maestro Massimo Villa; **zucchero**, a cura del Maestro Stefano Laghi; **intaglio dei vegetali**, a cura del Maestro Clemente Gava; **pane artistico**, a cura del Maestro Giuseppe Pozzi; **coppe gelato**, a cura del Maestro Beppo Tonon

fieramilano, ore 9.30-18.00, Pad. 14 H87

LABORATORIO CENTRALE "AGORA' DELLA PIZZA"

TECNOLOGIE E SEGRETI PER UN PRODOTTO DI QUALITA'

Laboratorio coordinato dal Maestro Renato Andrenelli, Presidente Associazione Pizzaioli Marchigiani

Il laboratorio vedrà all'opera Pizzaioli che si alterneranno con dimostrazioni dal vivo e degustazioni per gli operatori, dando prova della versatilità e ricchezza di un alimento di punta della tradizione gastronomica italiana. Un'occasione per i professionisti di scoprire "sul campo" segreti e tecnologie per realizzare un prodotto di alta qualità.

fieramilano, ore 9.45– 10.25, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Qualità delle farine -R. Nonnato, Grandi Molini Italiani – Porto Marghera

fieramilano, ore 10.30-11.10, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Gli ovoprodotti - M. Rossi, Università degli Studi di Milano

fieramilano, ore 11.15-11.55, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

I fondamenti del lievito naturale - F. Antoniazzi, Università degli Studi di Parma

fieramilano, ore 12.00 –12.40, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Raffermimento - E. Vittadini, Università degli Studi di Parma

fieramilano, ore 12.45 –13.25, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Nuovo Regolamento CE sulle indicazioni nutrizionali - G.Mosca, Kraft Foods - Milano

fieramilano, ore 14.00 –14.40, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Lingua e naso artificiale - S.Mannino, Università degli Studi di Milano

fieramilano, ore 14.30

Convegno

La pizza tra innovazione e tradizione. Prospettive di un settore in cerca di una precisa identità

Momento di confronto irrinunciabile per le Associazioni di settore e i pizzaioli interessati a ottenere maggiore qualità e innovazione nella somministrazione del proprio prodotto, il convegno si propone di fare un'ampia riflessione sul mondo della pizza. Al dibattito prenderanno parte esponenti super partes del mondo dell'Alimentazione, dell'Authority per la sicurezza alimentare, nutrizionisti e giornalisti, che daranno vita all'“Agorà della Pizza”.

PROGRAMMA

- ✓ **Beppe Francese**, giornalista - *Il mondo della pizza oggi: luci ed ombre. Alla ricerca di un'alta qualità e innovazione nella somministrazione*
- ✓ **Aldo Tagliabue**, Segretario Generale A.B. Tech Expo/A.B. Tech Pizza Expo - *La tecnologia per la pizza e la sua vetrina in Fiera: perché una fiera dedicata alla pizza*
- ✓ **Marisa Cammarano**, biologa, Specialista di Scienza dell'Alimentazione - *La scelta delle materie prime, la pizza nell'alimentazione odierna: qualità organolettiche e nutrizionali*
- ✓ **Paolo Massobrio**, giornalista enogastronomico - *Settore Pizzerie, antagonista alla ristorazione classica o complementare? ...perché poca critica?*
- ✓ **Luciano Sbraga**, Responsabile Centro Studi FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) - *Presente e futuro del mercato della Pizza e della Ristorazione ad essa collegata*
- ✓ **Carlo Giuseppe Valli**, docente universitario e giornalista - *Il Marketing e la Comunicazione della Pizza. Qualificare la difesa dell'italianità del prodotto. Qualificare il "mestiere" del pizzaiolo.*

fieramilano, ore 14.45-15.25, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Pani funzionali - F.Varvello, Molino Vigevano

fieramilano, ore 15.30-16.10, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Aromatizzazione prodotti da forno - C. Ghizzoni, Mastertaste-Mozzo (BG)

fieramilano, ore 16.45-17.20, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Impianto confezionamento per ridurre il rischio di ammuffimento - L. Sottile, Ilapak (Lugano)

fieramilano, ore 17.25-18.00, Pad. 14 – Sala Zeta

Seminario Tecnico – In collaborazione e con la partecipazione di Università degli Studi di Milano, AITA, Università degli Studi di Parma

Controllo qualità on line - A. Bertuolo, Eyepro System (Trento)