

DOMENICA
10 febbraio

Ore 11:00 - AREA DEMO

Come si diventa barman

Come iniziare una carriera professionale e avere successo in tempo di crisi? Il Barman Emilio Sabbatini vi insegnerà tutti segreti!

Ore 12:00 - AREA DEMO

Bevi responsabilmente

Alcol, cosa succede quando assumiamo alcolici? Metabolismo e Smaltimento. Possiamo bere Alcol quando stiamo a dieta? Tutti i consigli del Dott. Andrea Valigi.

Ore 15:00 - AREA DEMO

Cereali e lieviti

Conferenza del Dott. Franco Antoniazzi, Docente di tecnologia alimentare presso le Università di Piacenza e di Parma.

Ore 15:30 - SALA EUROPA

Un grande Barman, due grandi baffi

Il Barman Emilio Sabbatini presenterà il suo libro

Ore 17:00 - AREA DEMO

Show cooking con Giovanna Rosanio

Direttamente da un noto programma televisivo, Giovanna Rosanio preparerà i "Tortelli di melanzane su crema di datterini al profumo di basilico".

LUNEDÌ
11 febbraio

Tutto il giorno - AREA DEMO

1° Campionato regionale della Pizza

In collaborazione con Good in Food Academy

Ore 15:00 - STAND 4 PAD. 7

La pasticceria moderna e tradizionale.

Con il Maestro Pasticcere Giambattista Montanari

ore 15.30 - SALA EUROPA

Ricettività e privacy:

seminario sull'applicazione pratica del GDPR

Seminario gratuito specificamente rivolto agli alberghi e alle imprese della ricettività, promosso da Assintel, l'associazione delle imprese ICT di Confcommercio, in collaborazione con Federalberghi Umbria.

MARTEDÌ
12 febbraio

Ore 11:00 - AREA DEMO

L'importanza della tecnologia del freddo nella ristorazione moderna.

Friulinox con lo Chef Angelo Bosco realizza un corso pratico per l'approfondimento sull'uso corretto dell'abbattitore."

Ore 16:00 - AREA DEMO

Presentazione 51° edizione di Agriumbria e show cooking con la Chef Silvia Baracchi

Tutte le novità dell'edizione 2019 di Agriumbria.

Intervento tecnico a cura di Federcarni e Show Cooking con la Chef 1 stella Michelin Silvia Baracchi Relais "Il Falconiere" di Cortona.

ore 17:00 - AREA DEMO

Degustazione a cura della distilleria Bertagnolli

Un momento degustativo nel quale saranno raccontati ed assaporati gli storici ed iconici distillati, sapientemente prodotti nella Distilleria Bertagnolli

MERCOLEDÌ
13 febbraio

Ore 11:00 - AREA DEMO

L'arte dell'intaglio

Il Barman Emilio Sabbatini vi guiderà nella realizzazione di vere e proprie opere d'arte di frutta e verdura per valorizzare un piatto, un bicchiere e impreziosire la vostra tavola.