

# TUTTO IL PROGRAMMA... ISTANTE PER ISTANTE

**DOMENICA 30 GENNAIO 2011**

**ORE 11.00/12.30**

**"NUOVE TENDENZE ALIMENTARI: LA CUCINA MODERNA GUARDA ALLA LINEA E ALLA SALUTE"**

**BUFFET A TEMA L'INSALATERIA:** proposte creative, salutari e green food; un punto di ristoro in cui comporre la propria insalata ideale scegliendo tra ortaggi e verdure freschissime.

A parlarne con Paolo Massobrio: F&De Group ([www.fedegroup.it](http://www.fedegroup.it)) e L'Insalateria ([www.insalateria.it](http://www.insalateria.it)) che svilupperà il suo concept attraverso l'utilizzo dei prodotti trentini, con particolare riferimento ad ortaggi, frutta di stagione, condimenti ed altri prodotti complementari.

Per l'occasione porterà la sua testimonianza **Erica Chemolli**, titolare assieme allo chef **Marcello Franceschi del ristorante FORTE ALTO** ed esperta di cucina salutare.



**ORE 16.00/17.00**

**"LE BEVANDE ANALCOLICHE E IL BERE INTELLIGENTE"**

**TALK SHOW CON DEGUSTAZIONE**, curato da Paolo Massobrio con il coinvolgimento di **Teo Musso (Birrifico Baladin)** che ha debuttato con successo con la produzione delle sue prime bevande analcoliche dall'antica tradizione italiana (la Spuma dal contrasto dolce/amaro, il Ginger a base di arance amare, e la più dissetante e fresca Cedrata della memoria...).



> TEO MUSSO



> TULLIO VALCANOVER

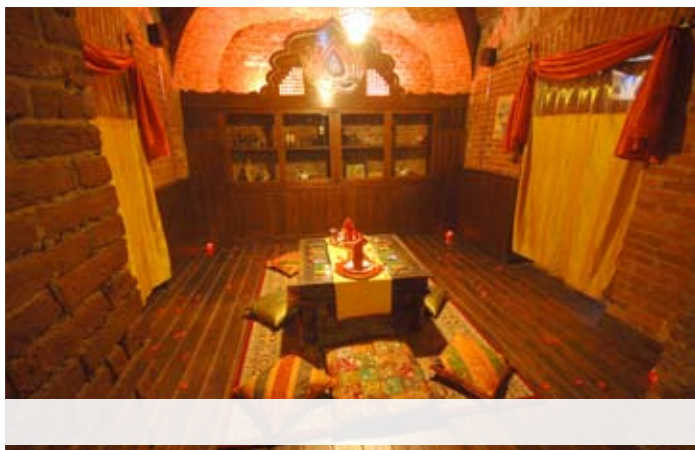
Non mancheranno anche le case histories trentine: **Tullio Valcanover** dell'azienda Ca' dai Baghi con i suoi succhi di mirtillo, sciroppi di amarene, sambuco, ribes... e **Alberto Corrazzola** - azienda L. M. Lucia Maria Melchiorri con i succhi di mela, mela e arancio, sambuco.

## LUNEDÌ 31 GENNAIO 2011

ORE 11.00/12.30

**“L’INTEGRAZIONE ALIMENTARE DALL’HAPPY HOUR AL CATERING, AGLI EVENTI SPECIALI CON ANIMAZIONE ARTISTICA”**

**BUFFET A TEMA LA CUCINA DEL SUBCONTINENTE INDIANO E ALTRO ANCORA...** Con questo appuntamento si assisterà all’interessante confronto con lo chef indiano **Swagat** ([www.swagat.it](http://www.swagat.it)) che utilizzerà materie prime trentine e con due chef trentini (**Maurizio Tait - Ristorante Costa Salici** di Cavalese e **Riccardo Bosco - Ristorante Boivin** di Levico) i quali, nello spirito dell’integrazione alimentare, rielaboreranno ricette della cucina etnica con prodotti del territorio.



> IL RISTORANTE INDIANO SWAGAT

ORE 16.00/17.00

**“PSICOLOGIA DELLA VACANZA, FINO A QUANDO POSSIAMO ANDARE OLTRE?”**

**TALK SHOW CON DEGUSTAZIONE** moderato da Paolo Massobrio con la partecipazione dello psichiatra **Alessandro Meluzzi** che svolgerà il tema della vacanza nell’era moderna e di **Enrico Dandolo** Chief Executive Officer del ristorante **Il Marchesino di Milano**, precursore della proposta di menu attraverso otto iPad. Per l’occasione è stato invitato anche il maestro **Gualtiero Marchesi**. Ad approfondire il tema il dottor **Orlando Gabrielli**, Direttore Commerciale di **Fotonica srl**, web agency specializzata nella Comunicazione web based ([www.fotonica.com](http://www.fotonica.com)), che ha realizzato la recente “Guida ai Ristoranti del Golosario 2011”.

Anche Le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino metteranno a tema il **binomio tradizione-innovazione**: accanto alla tecnologia dell’iPad, si parlerà di semplicità e autenticità di un “non-menu” raccontato oralmente che rispecchia la filosofia del vero agriturismo.

A portare la sua testimonianza **Gianna Tavernaro**, titolare di **Malga Canali**, situata nell’omonima valle, vero esempio di come dovrebbe essere l’agriturismo di montagna, ma soprattutto di come il turista se lo aspetta.

Per l’occasione, in coda al talk show gli operatori delle **STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DEL TRENTINO** offriranno degustazioni ai partecipanti, che potranno incontrare i produttori e degustare “il puro stile trentino”.



> ALESSANDRO MELUZZI



> GUALTIERO MARCHESI



> ENRICO DANDOLO



## MARTEDÌ 1 FEBBRAIO 2011

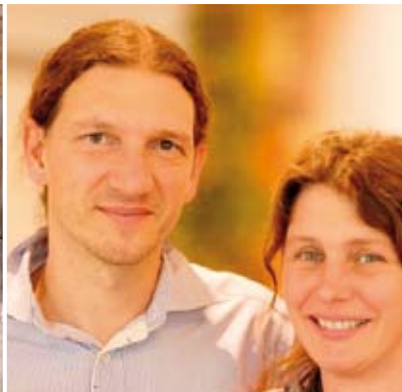
ORE 11.00/12.30

### "L'ESSERE BIO COME BISOGNO"

**TALK SHOW CON BUFFET A TEMA CON I PRODOTTI BIOLOGICI DEL TERRITORIO.** A parlare di cultura Bio lo chef **Michil Costa**, patron dell'**Hotel La Perla di Corvara** (BZ) intervistato da Paolo Massobrio. E qui "Bio" sarà analizzato come concetto ampio, sintetizzato in alcuni punti: lo sviluppo spirituale della persona; una vita sana grazie a cibo organico; le cure sanitarie alternative; una vita ecologica a favore dell'ambiente.

Con Michil Costa sul palco anche il naturopata **Mauro Raffa, del Centerbe di Agordo** e **Massimo Folador**, scrittore, formatore (autore del libro "L'organizzazione perfetta") attento conoscitore della cultura del movimento benedettino, partner di una società che si occupa di consulenza strategica e formazione aziendale. Con lui si parlerà del valore del silenzio e dell'ascolto, come dimensioni fondamentali da recuperare nel tempo libero per riportarle nella vita di tutti i giorni.

Il tema della degustazione sarà curato dai produttori delle **STRADE DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO** che presenteranno come case histories: **Filippo Scienza** dell'**Az. Agr. Vallarom** - Azienda in Vallagarina che ha intrapreso il processo di certificazione del vino biologico e **Ivo Gelmini**, vicepresidente di **ATABIO - Associazione dei produttori biologici trentini**, nonché titolare dell'**Az. Biologica Agriverde** in Val di Gresta.



> LA FAMIGLIA COSTA DELL'HOTEL LA PERLA DI CORVARA > MAURO RAFFA E LUCIA TANCON DI CENTERBE > MASSIMO FOLADOR

ORE 16.00/17.00

### "COME SI GIOCANO IL CAFFÈ, IL CIOCCOLATO E LA PASTICCERIA ALL'INTERNO DI UNA GIORNATA NELL'HOTELLERIE?"

**TALK SHOW CON DEGUSTAZIONE** condotto da Paolo Massobrio con la partecipazione di **Paola Gula**, giornalista ed esperta di analisi sensoriale. In collaborazione con Caffè Milani e le monorigini PURO e la case history trentina, **Pasticceria Cose Buone da Paolo**, con **Simone Baldassarra** che presenterà dolci e cioccolatini aromatizzati con prodotti trentini.



> MILANI E LE SUE MONORIGINI



> IL PASTICCERE SIMONE BALDASSARRA

## MERCOLEDÌ 2 FEBBRAIO 2011

ORE 10.00/11.30  
"BIM BUM BRUNCH"



**DEGUSTAZIONE A TEMA: COME METTERE D'ACCORDO GRANDI E PICCINI.** Grazie alla cura e all'attenzione dello chef, dello staff di animazione e del personale di sala è possibile rivolgersi ai piccoli ospiti ed alle loro famiglie con menu speciali, giochi e animazione.

A parlare di questa proposta: F&De Group ([www.fedegroup.it](http://www.fedegroup.it)) e BIM BUM BRUNCH ([www.bimbumbumbrunch.it](http://www.bimbumbumbrunch.it)) che svilupperà il suo concept **attraverso l'utilizzo dei prodotti trentini con particolare riferimento a pani, salumi e succhi di frutta trentini.**

Le case histories regionali che intervengono sul tema sono **Raffaella Patoner - Trentino Marketing spa** - referente del club di prodotto Giocovacanza e sarà presente un albergatore aderente al club di prodotto Giocovacanza ([www.giocovacanza.it/Club](http://www.giocovacanza.it/Club)).



> PAOLA GULA



> IL MAGO PANCIONE

ORE 11.45/13.00  
"IL DECALOGO SUL PRANZO DEL MATRIMONIO"

**ANALISI DI UN'INCHIESTA PRESENTATA** da Paolo Massobrio su un tema molto attuale come il nuovo format di un evento da post-cerimonia. Sono stati interpellati per l'occasione gli chef "coronati" del Golosario sul tema: cosa deve rispettare un pranzo per contrastare abitudini ormai superate.

**PER TUTTA LA DURATA DELLA FIERA NELL'AREA B3 ANCHE NEI MOMENTI NON COPERTI DAI TALK SHOW GLI OPERATORI DELLE STRADE DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO SI ALTERNANO IN DUE DEGUSTAZIONI QUOTIDIANE, DOVE GLI OSPITI INTERESSATI ASCOLTERANNO I PRODUTTORI, DEGUSTANDO QUANTO NEL PIATTO "IN PURO STILE TRENTO".**