

INVITO
PERSONALE

LE IDEE
PIÙ BUONE
ESCONO
DA QUI.

19/21 FEBBRAIO 2024
Umbria Fiere – Bastia Umbra

19

FEBBRAIO

OLIO - ore 12:30

AIC Associazione Italiana Celiachia

PAD. 8 EXPLORATION MASTERCLASS

TARTUFO - ore 15:00

Ristorazione e Informatica

Arriveranno io robot? H. Pierre

PAD. 8 EXPLORATION MASTERCLASS

NOCCIOLA - ore 16:00

**Workshop e Cooking show, Finanza
sostenibile, a cura di Zurich**

PAD. 8 EXPLORATION AREA



21

FEBBRAIO

NOCCIOLA - ore 15:00

“A scuola di Pasticceria”

PAD. 8 EXPLORATION ARENA

TAVOLA ROTONDA - ore 16:30

**“Le filiere agroalimentari dell’Umbria:
nocciole, olio, tartufo: opportunità per il
mondo ho.re.ca”**

PAD. 8 EXPRESSION ROOM

APERITIVO - ore 18:00

PAD. 9 AREA BAR



Tutti i giorni dalle ore 16:30 alle 18:30 è possibile assaggiare gli oli della filiera Terre dell’Olio presso AREA BAR PAD. 9

UN MENU RICCO DI EVENTI

Novità, opportunità, intrattenimento e formazione: A Porte Aperte offre una panoramica completa per tutti i professionisti del mondo dell'Ho.re.ca.

TUTTI I GIORNI
PADIGLIONE 9

IL PERCORSO DEL GUSTO

Una travolgente esplosione di gusto, sapore e sapere con tutti gli oltre 100 espositori che presenteranno le proprie eccellenze enogastronomiche, i loro servizi e le loro storie.

LIVE WEB TV

Una vetrina virtuale per raccontare in streaming un palinsesto variegato dalle 10.00 alle 18.00, sul sito aporteaaperte.it e sul nostro canale YouTube, con sei format: A Porte Aperte, TG News, Cooking Quiz, Contest, VIC Very Important Chef, A Porte Aperte on fire.

AREA BBQ CANCELLONI ON FIRE

Un'area dedicata agli amanti della brace! L'Area BBQ è l'occasione per gustare le nostre carni migliori, cotte con maestria dai nostri esperti di settore. **Tutti i giorni ore 12.00: degustazione della linea Canova.**

AREA FRESCHISSIMI

Carne, Pesce e Ortofrutta in mostra per raccontare la bontà e la freschezza in collaborazione con chef creativi ed esperti di settore che organizzeranno originali momenti degustativi per interagire con tutti i visitatori. **Mercoledì 21, ore 12.00: asta del pescato dell'Adriatico Mare Blu.**

AREA WINE & BEVERAGE

Cantine, street food, open bar, beverage, herbal mixology, pasticceria salata, appetizer e musica si fonderanno insieme all'insegna della convivialità. L'Area Bar sarà gestita dall'Università dei Sapori, da Planet One e Omniabar. **Dalle 16.30: aperitivo con mixology e degustazioni dei prodotti CuOKo in stile street food.**

Tutti i giorni
PADIGLIONE 8

L'ISOLA DEI LETTORI

Uno spazio dove "gustare" la cultura del cibo e dell'informazione con la stampa di settore ed incontrare la nuova redazione di Orizzonte.

DAY BY DAY
PADIGLIONE

EXPLORATION ARENA

ore 11.00
Cooking Show
ENRICO BARTOLINI
Rombo in rosso

ore 13.00
Cooking Show
FRANCESCO MARTUCCI
de "I Masanielli"
Fritturaland

ore 15.00
Cooking Show
ENRICO BARTOLINI
Rombo in rosso

EXPRESSION ROOM

ore 10.30
Workshop
a cura di Coldiretti Umbria

ore 12.30
A lezione con Alma
Scuola Internazionale di Cucina Italiana

ore 13.30
Contest 2024 Semifinali

ore 15.00
Cooking Show
a cura de "Il Forchettiere"
con gli chef Fabio Nistri e Jacopo Pereira

ore 16.00
Workshop e Cooking Show
Finanza e cucina sostenibili
a cura di Zurich e Nicola Antonacci

EXPLORATION MASTERCLASS

ore 12.30
AIC - Associazione Italiana Celiachia sez. Umbria
in coll. con Schär Foodservice

ore 15.00
Intelligenza artificiale e intelligenza artigianale
Robot & Cooking
a cura di H. Pierre

ore 16.00
Una nuova professionalità per il restaurant manager
a cura di Alfredo Voci

ore 16.45
Il ristorante in hotel: tra complessità, opportunità e problematiche
a cura di ADA - Associazione Direttori Alberghi

LUN 19 FEBBRAIO

MAR 20 FEBBRAIO

MER 21 FEBBRAIO

ore 11.00
Cooking Show
MAURO ULIASSI
Seppie scottate, olio di guanciale, bietola, miele e colatura di alici

ore 13.00
Cooking Show
ANTONIO STARITA
Non e Margherita, e Starita

ore 15.00
Cooking Show
MAURO ULIASSI
Seppie scottate, olio di guanciale, bietola, miele e colatura di alici

ore 10.30
Talk Show
a cura di Coldiretti Umbria, Intrecci, Istituto Alberghiero Assisi

ore 13.30
Contest 2024 Semifinali

ore 15.15
Lezione
a cura di AIPI
Associazione Italiana Professionisti Interior Design

ore 12.00
Masterclass su Cost & Revenue Management per le attività Ho.re.ca.
a cura di TeamSystem

ore 12.00
Conversazione sul food marketing
a cura di Marcello Zeppi

ore 15.00
Talk Show
a cura de "Il Forchettiere"
con gli chef stellati Ariel Hagen e Andrea Impero

ore 15.45
Masterclass sul Gin d'Inverno
a cura de "Il Forchettiere"

ore 11.00
Cooking Show
ALESSANDRO DAL DEGAN
Collo di maiale al curry nero, germogli di pungitopo, uova di aringa e maionese torbata

ore 12.45
Cooking Quiz Finalissima
con gli Istituti Alberghieri

ore 15.30
Tavola rotonda sulla sostenibilità e la ristorazione green

ore 10.30
Le squadre di URCU
Unione Regionale Cuochi Umbri della FIC raccontano i campionati nazionali di cucina

ore 12.45
Contest 2024
Finali e premiazioni

ore 15.00
A scuola di pasticceria con Cast Alimenti

ore 16.30
Tavola rotonda sulle filiere alimentari

ore 11.00
Masterclass di Alta Formazione a cura di URCU Unione Regionale Cuochi Umbri

