

Al via domani al Centro Fiera del Garda di Montichiari la ventunesima rassegna dei sapori bresciani

Aliment, quattro giorni di gusto

Enogastronomia e agroalimentare: i migliori prodotti, il modo migliore di assaporarli

Aliment&Attrezzature: il luogo dove le filiere dell'agroalimentare, della produzione, dell'impresa, possono trovare l'ideale punto di incontro, consentendo a visitatori specializzati e alle imprese di verificare e conoscere le novità dell'anno appena iniziato e concludere buoni affari.

La manifestazione promossa al Centro Fiera del Garda di Montichiari, da domani al 19 di febbraio, si caratterizzerà per il ritorno di grandi nomi del mondo dell'enogastronomia e dell'agroalimentare, per nuovi, ulteriori spazi dedicati al «Food» e per stimolanti iniziative, capaci di aumentare, assieme all'apporto del salone Commercial Market Expo, giunto al nono compleanno e curato come sempre nei minimi dettagli da Gabriele Ponti e dalla struttura di Edizioni Manuel, il valore aggiunto della Rassegna.

Oltre 160 espositori, 26.500 metri quadrati sviluppati su una superficie di 5 padiglioni: un padiglione completo dedicato alle attrezzature professionali per la ristorazione, due all'agroalimentare e due al Commercial Market Expo. Numeri che rendono chiaramente il quadro complessivo della manifestazione e le sue potenzialità, diffondendo un messaggio chiaro.

Conferme importanti

Oltre 160 espositori, 26.500 metri quadrati sviluppati in 5 padiglioni: tra attrezzature professionali per la ristorazione, agroalimentare e Commercial Market Expo

dunque, che si uniscono al lavoro attento della Provincia di Brescia, rappresentata da una serie di Assessorati che hanno come capofila l'agricoltura guidata da Sergio Grazioli, l'Assessorato alle attività produttive, lavoro e centri per l'impiego, guidato da Aristide Peli, l'Assessorato al turismo, condotto da Riccardo Minini e l'Assessorato alla pubblica istruzione, retto da Giampaolo Mantelli.

L'idea, il denominatore comune della ventunesima edizione di Aliment&Attrezzature, si riassume nella stretta rispondenza tra territorio,



«raccontare» attraverso le filiere agroalimentari al fruitore finale, qualità, da interpretare nel concetto di «eccellenza» e cultura che ne deriva, vero esempio di marketing collegato alla necessità di creare distretti multisettoriali che valorizzino al meglio offerte e proposte.

PAGINA PROMOZIONALE IN COLLABORAZIONE CON NUMERICA

Ecco perché Aliment&Attrezzature diviene, come logica conseguenza, parte attiva e necessaria di queste scelte, che coinvolgono al tempo stesso Istituzioni, Imprenditoria e produzione di settore, Centri di formazione professionale ed Associazioni.

Anche nel 2008 non mancheranno, per «fare il punto» sulle novità, sui problemi e sulle soluzioni

dell'intero comparto agroalimentare e delle attrezzature, i convegni e le tavole di discussione proposte dalla Provincia di Brescia. Dal viaggio alla riscoperta della cultura enogastronomica alla valorizzazione dei temi più strettamente legati all'educazione alimentare: un percorso che saprà interessare gli addetti ai lavori e quanti vogliono accrescere il proprio bagaglio di preparazione e conoscenza.

GLI APPUNTAMENTI DI DOMANI

Tra «Officina» e atelier: i sapori bresciani in calendario

Il programma di domani prevede diversi appuntamenti. Si parte da «Educazione alimentare attraverso l'invito alla lettura per i giovani». In laboratori dedicati all'educazione alimentare dei bambini saranno proposte attività ludico-pedagogiche per invogliare i più giovani ad una sana, corretta e gustosa alimentazione utilizzando i prodotti dell'agricoltura bresciana.

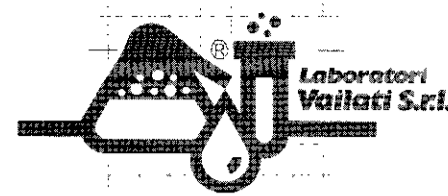


L'assessore Grazioli

Per «Brescia Officina del Gusto» invece si potrà partecipare ad un percorso gastronomico libero dedicato alla scoperta delle produzioni tipiche della provincia di Brescia in collaborazione con Accademia Bresciana Arti e Mestieri della buona tavola. Il percorso gastronomico guidato prevede alle 11 «Le età del Grana Padano» e l'evoluzione del Lugana: le diverse annate di Grana Padano in abbinamento ad una verticale di Lugana». Alle 12 «Il Monococco». Degustazione di prodotti a base di farine di Monococco». Alle 14 «Il Nostrano della Valle Trom-

pia: degustazione in verticale e abbinamento di Garda Classico». Alle 16 si terrà invece la presentazione della rivista «Sapori d'Italia» a cura di Guido Stecchi, mentre alle 17 «Il dolce e il salato: come abbinare confetture, marmellate, salse e vini ai formaggi delle valli bresciane. Degustazione con i formaggi tipici della provincia di Brescia».

Sempre domani si terrà il «Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana». Le prove inizieranno alle 8.30. Dalle 10 alle 12 si terranno le prove di sala e di abbinamento, taglio e servizio dei formaggi tipici bresciani. La giuria scenderà in campo dalle 13 alle 15.



UN RIFERIMENTO ASSOLUTO NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

- ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI
- ANALISI DELLE ACQUE
- ANALISI AMBIENTALI
- CONTROLLI DI PROCESSO
- REALIZZAZIONE E REVISIONE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO AZIENDALI (HACCP)
- CORSI DI FORMAZIONE



www.laboratori.vaitati.it
Via S. Rocco 2 - 25100 Pavia (PV) - Tel. 039 9797234 - Fax 039 9797234

TRIS moka

PRESSO LO STAND PAD 8
ALLE ORE 11,00 - ALLE 13,00 - ALLE 16,30
GRATIS CORSO DI CAPPUCCINI DECORATI
CON IL CAMPIONE ITALIANO BARISTI
Tel. 035 913636

IL GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE

Sfida all'ultimo cucchiaino

Tra i tanti eventi in calendario per Aliment&Attrezzature è senza dubbio da segnalare l'appuntamento con il 2° Campionato italiano Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana. Due giorni, sabato 16 e domenica 17 che trasformeranno il Centro Fiera del Garda in teatro della sfida e del confronto tra le migliori squadre di allievi degli istituti professionali alberghieri d'Italia.

L'occasione, che prevede una gara imperniata su abilità tecnico-pratiche di accoglienza e realizzazione di una proposta gastronomica legata al territorio, è davvero unica. La battaglia sulla tipicità, riservata agli allievi degli Ipsar e Cfp alberghieri, è curata



dall'Assessorato all'agricoltura della Provincia di Brescia e dalla Camera di Commercio di Brescia in collaborazione con Alma, Cast Alimenti e le delegazioni bresciane delle Associazioni Cuochi, Consorzio Pasticceri, Associazione italiana Sommeliers, Amira, Arte in Tavola.

Per Brescia, al Gran

Trofeo d'oro parteciperà l'Istituto Giacomo Perlasca di Idro.

All'interno dei padiglioni di Aliment&Attrezzature spazio importante anche ai vini. Nei padiglioni sarà ricreata l'Enoteca per offrire ai visitatori la possibilità di degustare, analizzare, valutare le migliori proposte del settore vitivinicolo, potendo contare anche sul consiglio di esperti sommeliers.

Anche carne e pane avranno il loro spazio: come da tradizione sono state chiamate in causa le Associazioni dei panificatori e dei macellai, per un'edizione di Aliment&Attrezzature che, ancora una volta, diverrà momento di forte aggregazione per energie produttive del territorio.

Diversi appuntamenti per celebrare l'espressione del gusto tipicamente italico

Pizza, gelato e caffè: che show!

Pizza, caffè e gelato. Non è solo una sequenza tipicamente estiva. Ma un tritico di proposte presenti al Centro Fiera del Garda per l'edizione di Aliment in programma dalle prossime ore. In un ricco calendario di gare, selezioni difficili ed impegnative, ma anche nel grande viaggio nei sapori e nei profumi, nella capacità evocativa di piatti capaci di appagare il palato e le sensazioni, ci sarà spazio per il mondo della pizza, promosso da Publitor, già artefice di «Mondo Italia», la rassegna del «made in Italy» che nel 2008 ha fatto tappa nella fiera di Stoccarda. Un'occasione unica, pensata per coniugare intrattenimento, spettacolo e degustazione: che sarà impreziosita dalla partecipazione della Squadra nazionale Acrobati pizzaioi.

Aliment&Attrezzature propone anche la Piazza del Gelato: i mille gusti della lavorazione artigianale. Nella «Piazza del Gelato», infatti, verranno riproposte le mille varianti del gelato artigianale di qualità, con

una serie di degustazioni che spazieranno dai gusti tradizionali agli abbinamenti più innovativi, sotto la regia di tre maestri gelatieri d'eccezione: Massimo Boni della Gelateria «Voglia di Zuccherò» di Castiglione delle Stiviere, Gabriele Pè della Gelateria «La Torre» di Borgo San Giacomo (Bs), Alfredo Zecchini della Gelateria «Cremeria Italia» di Brescia.

Quanto al caffè inoltre c'è grande attenzione per l'appuntamento Tris Moka con il Campionato italiano Baristi Caffetteria, seguito con autentica passione da Paolo Uberti, imprenditore e «motore» dell'azienda di Paratico.

Davanti al pubblico di Aliment&Attrezzature infatti si svolge un confronto a suon di preparazioni di grande effetto, che coinvolge i migliori barman della provincia di Brescia. A loro il compito di creare cappuccini ed altre bevande che abbiano come concetto di base l'equilibrio e la selezione di gusti e miscele e caratteristiche estetiche

affascinanti. «Si tratta di una selezione - spiega lo stesso Paolo Uberti - che, con la promozione attenta, nei bar e nei locali pubblici che precede e segue il concorso, diviene un momento di accrescimento ed educazione del barman, un vero master, insomma, che prosegue con i corsi che teniamo in azienda, con le dimostrazioni, l'attenzione costante all'informazione, i consigli sulle miscele appropriate per il caffè o sul tipo di acqua da impiegare. Per noi, del resto, il caffè, il buon caffè, è soprattutto una passione».

Da questa passione, che diviene lavoro e professione, che scaturisce la tappa bresciana del Campionato italiano Baristi Caffetteria, condotta secondo le regole più selettive del Cibe nazionale, a sua volta basato sulle norme severe del Wbc, che riunisce qualcosa come quaranta Nazioni. Partecipare e magari vincere l'edizione montecarlense, per poi accedere alle finali nazionali, è una esperienza unica di Aliment&Attrezzature.



PROVINCIA DI BRESCIA
Assessorato all'Agricoltura, Agriturismo e Alimentazione

Convegno

LUNEDÌ FEBBRAIO 2008 - ORE 9,30

18

INCONTRO APERTO
AGLI ADDETTI DEL SETTORE



“IL TERRITORIO IN UN BICCHIERE”

LA RIFORMA DELL'OCM VINO,
OPPORTUNITÀ O FRENO PER IL TERRITORIO?

2° SESSIONE ORE 14,30 INTRODUCE LA SESSIONE
ARCH. ALBERTO CAVALLI - PRESIDENTE PROVINCIA DI BRESCIA

INTERVENGONO:

VALENTINO VALENTINI PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CITTÀ DEL VINO Testimonianza Associazione Città del Vino

ALEJANDRO MANZANARES Il caso Rioja

GIANFRANCO TAGLIANI E STÉPHANE MONTJOURIDÈS Testimonianze sulla Champagne

JACQUES FANET Testimonianze sulla Bourgogne et Languedoc

GRAZIANO ZIZZI Il caso Negroamaro

EMILIO RIDOLFI Il caso Passito di Pantelleria

EZIO MATOLINI Il Sistema Franciacorta

ANGELO PERETTI Garda Classico: mettiamo l'accento alla Valtènesi

FRANCESCO MONTRESOR Il fenomeno Lugana

1° SESSIONE ORE 9,30

SALUTO DI BENVENUTO

ARCH. ALBERTO CAVALLI - PRESIDENTE PROVINCIA DI BRESCIA

CONDUCONO:

GERARDO ANTELMO E LAMBERTO SPOSINI

INTERVENGONO:

LUCA LAURO

DIRIGENTE DI SERVIZIO DEL COMITATO VINI DG QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE

RINO FERRATA DOCENTE UNIVERSITÀ DI BRESCIA

DOCQ: marketing di territorio o marketing di prodotto?

MAGDA ANTONIOLI DOCENTE UNIVERSITÀ BOCCONI

Il marketing del vino in un contesto fra prodotto, territorio e turismo

RICCARDO RICCI CURBASTRO PRESIDENTE FEDERDOC

La riforma dell'OCM vino, opportunità o freno per lo sviluppo del territorio

MADDALENA BERSI SERLINI PRESIDENTE REGIONALE ASSOCIAZIONE DONNE DEL VINO

Testimonianze dell'Associazione Donne del vino

GIACOMO MOJOLI DOCENTE UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE ED ESPONENTE SLOW FOOD

Oltre il bicchiere Il valore aggiunto dell'imperfezione:

dal territorio identitario alla sensorialità sostenibile

ORE 12,30 BUFFET
ARMONY BANQUETING
& CATERING