



## **GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**

**La Ristorazione contemporanea**

**Educational Tour**

**Dall'1 al 4 Marzo 2016**

### **MARTEDI' 1 MARZO 2016 CAST Alimenti**

**Ai signori insegnanti è calorosamente richiesto di indossare la divisa della scuola di appartenenza.**

*Ore 18.00*

Aula SALE & PEPE Accoglienza

*Ore 18.30*

Benvenuto del Presidente della Provincia di Brescia Pier Luigi Mottinelli, del Presidente di Giuria Iginio Massari e del Direttore di CAST Alimenti Vittorio Santoro

*Ore 19.00*

"Il futuro è dei giovani cuochi. Esperienza di cucina con i prodotti di territorio, declinata in ristorazione contemporanea attraverso l'utilizzo di tecniche e tecnologie innovative" - a cura dei Maestri di CAST Alimenti Marco Martinelli e Walter Zanoni

*Ore 20.30*

Cena presso CAST Alimenti

### **MERCOLEDI' 2 MARZO 2016 CAST Alimenti**

**Ai signori insegnanti è calorosamente richiesto di indossare la divisa della scuola di appartenenza.**

*Ore 8.30 Aula Sale&Pepe*

"Il futuro è dei giovani cuochi. Esperienza di cucina con i prodotti di territorio, declinata in ristorazione contemporanea attraverso l'utilizzo di tecniche e tecnologie innovative" - a cura del Maestro di CAST Alimenti Marco Martinelli

*Ore 10.30 Aula Salvia*

OEVO 100% Qualità Italiana.

Le Dop della provincia di Brescia e della Lombardia

Degustazioni

*Ore 11.30 Aula Salvia*

Presentazione Gran Trofeo 2016 – Spazio domande

#### **Ore 12.30 Pranzo**

*Ore 14.00 Aula Salvia*

La Scuola d'impresa "La ristorazione attuale e i nuovi trend" – a Cura di Giacomo Pini

Docente di CAST Alimenti

*Ore 18.00 Aula Salvia*

Chiusura e cena libera

## **GIOVEDI' 3 MARZO 2016 CAST Alimenti**

**Ai signori insegnanti è calorosamente richiesto di indossare la divisa della scuola di appartenenza.**

*Ore 9.00 Aula Salvia*

La Scuola d'impresa "L'idea di Format - Coniugare economia con stile, estetica ed etica" a cura di Paola Zanetti Docente di CAST Alimenti

**Ore 12.30 Pranzo**

*Ore 14.00 Aula Salvia*

La Scuola d'impresa "Esperienza di cucina: il ritorno alle materie prime antiche per la ristorazione contemporanea - Tecnica tecnologie immagine e comunicazione" a cura del Maestro CAST Alimenti Nicola Michieletto

*Ore 18.00 Chiusura*

*Ore 20.00 Cena presso Perimetro Good Food District - Brescia, Piazza Paolo VI*

## **VENERDI' 4 MARZO 2016**

*Ore 8.30*

Trasferimento alla Pasticceria Veneto

*Ore 9.00* Incontro con il Maestro Iginio Massari e colazione

*Ore 9.45*

Trasferimento presso Azienda MORI2A di Nuvolento e visita ad ambienti di lavorazione acciai inox e caffè di benvenuto

*Ore 10.45*

Trasferimento presso Azienda MORI2A di Castenedolo e visita agli ambienti di lavorazione materiale plastico

11.15 Workshop:

- Il mondo degli acciai inossidabili per il settore ristorativo
- Il materiali plastici per il mondo della ristorazione, dallo stoccaggio, alla cottura e al mantenimento.

*Ore 12.30*

Pranzo leggero a cura di MORI2A con l'utilizzo dei prodotti aziendali ed in collaborazione con Azienda Agricola Castello di Gussago

*Ore 13.45*

Trasferimento in Franciacorta - Borgo San Vitale

La Franciacorta, il Franciacorta e i distillati a Borgo Antico San Vitale

Visita al borgo, alla distilleria, degustazione guidata di Franciacorta e di distillati

*Ore 16.30*

Rientro e serata libera.