

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Edizione 2015

Educational Tour dedicato agli Insegnanti

Organizzato dalla Provincia di Brescia in collaborazione con Associazione Industriale Bresciana e CAST Alimenti

LUNEDI' 16 MARZO

Ore 13.00	Partenza del pullman da Sirmione Piazza Castello
Ore 14.00	Benvenuto presso Palazzo Martinengo - Spazio Incontri
Ore 14.30	Presentazione della Mostra "Il Cibo nell'Arte" - Visita commentata con la partecipazione del Curatore della mostra, Davide Dotti. Focus sulle opere inserite a Regolamento.
Ore 16.30	Focus Regolamento Gran Trofeo
Ore 19.00	Cena di benvenuto presso "Buonissimo Store" in collaborazione con la Strada del Vino Colli dei Longobardi

MARTEDI' 17 MARZO

Ore 6.45	Partenza
Ore 7.30	Visita a caseificio Ambrosi – La produzione del Grana Padano Dop e del Burro
	Presentazione dei prodotti e degustazioni tecniche. Verticale di Grana Padano
Ore 10.00	Passeggiata a Brescia-Centro Storico
Ore 11.40	Ritrovo a Palazzo Martinengo Colleoni e Visita ai luoghi del Gran Trofeo 2015.
Ore 13.00	Trasferimento in Franciacorta
	Pranzo didattico a cura CFP Giuseppe Zanardelli di Clusane
Ore 15.00	Visita ad Azienda Agricola Bersi Serlini, produttrice di Franciacorta,
	degustazioni tecniche – In collaborazione con Strada del Vino Franciacorta
Ore 17.00	Rientro in Hotel

MERCOLEDI' 18 MARZO

In collaborazione con Strada dei Vini e dei Sapori del Garda		
Ore 8.15	Partenza	
Ore 9.00	Il Valtènesi Doc - Visita ad Azienda agricola San Giovanni. Presentazione dei prodotti e degustazioni tecniche - Focus sul Valtènesi Doc	
Ore 11.00	Olio Garda Dop – Visita a Frantoio Montecroce - Presentazione dei prodotti e degustazioni tecniche	
Ore 13.00	Pranzo didattico in collaborazione con l'Istituto Alberghiero Giacomo Perlasca	
	di Idro presso Caseificio Valsabbino.	

GIOVEDI' 19 MARZO

In collaborazione con CAST Alimenti

Ore 8.15	Partenza
Ore 9.00	Swiss Education Group - Presentazione
Ore 10,30	Roberto Fusaro - Organic Food & Beverage Manager
	Nuove tendenze in ristorazione: Green & Organic
	Presentazione del biologico e valore aggiunto al business e strategie della
	ristorazione biologica
Ore 13.15	Pranzo
Ore 14.15	In collaborazione con la Comunità Montana di Valle Camonica , Comunità
	Montana di Valle Sabbia e il Comune di Bagolino – I formaggi delle Valli
	Bresciane – Presentazione e degustazioni tecniche guidate – Focus sul Silter e
	sul Bagòss
Ore 16.00	Cibo nell'arte, Arte nel cibo, Cibo come arte.
	· La relazione tra cibo e arte quale elemento per la valorizzazione dei
	Mestieri del Gusto
	· La relazione tra estetica e gastronomia
Ore 18.30	Rientro

VENERDI' 20 MARZO

In collaborazione con CAST Alimenti

Ore 8.15	Partenza
Ore 8.30	Piercarlo Zanotti
	I pesci d'acqua dolce
Ore 12.15	Pranzo
Ore 13.15	Question time regolamento
Ore 15.00	Nicola Michieletto- Food Consultant ed Esperto di Prodotto e Cucina Salutistica
	Proposte per una cucina di nuova tendenza, dal biologico al vegano
Ore 17.30	Chiusura Educational e consegna attestati di partecipazione.
	Rientro

Sabato 21 marzo

Rientri

La formazione è organizzata in collaborazione con CAST Alimenti - Ente formativo accreditato per la formazione dei docenti delle scuole **dal Ministero dell'Istruzione**, **dell'Università e della Ricerca con Decreto del Ministero dell' Istruzione**, **Università e Ricerca del 03/08/2011 – Direttiva Ministeriale n. 90/2003**.

NOTE:

 Le camere sono state prenotate presso HOTEL CATULLO Piazza Flaminia, 7 – 25019 Sirmione Tel. 00.39.0309905811 www.hotelcatullo.it

L'Acccoglienza è presso
 Palazzo Martinengo
 Spazio Incontri
 Via Musei, 30 – Brescia
 La zona è ZTL – consigliamo parcheggio di Piazza Vittoria o Piazzale Arnaldo

- 3. La Cena di benvenuto è presso Buonissimo Store – Corso Goffredo Mameli, 23 – Brescia
- 4. Palazzo Martinengo Colleoni
 Piazzetta Sant'Alessandro Brescia
 (Con l'auto o altro mezzo privato ingresso da Via San Martino della Battaglia e uscita da Corso Cavour)

Per informazioni

Brunella Scalvini – CAST Alimenti 3391685233 Giambattista Chiodi – Provincia di Brescia 3495655198 Sara Berlini - CTS Brescia 3381811683 - 03041889