



21 SETTEMBRE 2022



CENTRO DI FORMAZIONE
TALENTI
EVOLUZIONE E INNOVAZIONE NEL
FOOD & BEVERAGE

X EDIZIONE CONCORSO E BORSA DI STUDIO "IL GELATO DI BRUNO FABBRI" Gelato al **COCCO**

Programma

- Ore 8:30 I gelatieri Professionisti potranno portare gli elaborati già realizzati oppure inizieranno a mantecare i loro gelati al Cocco
- Ore 9:30 Gli Studenti guidati dal Maestro Gelatiere Giacomo Schiavon dopo aver assistito alla lezione a loro dedicata, inizieranno a stilare la ricetta, a pesare gli ingredienti ed a mantecare i loro gelati
- Ore 13:00 Light lunch
- Ore 14:15 Presentazione del Concorso e della Giuria
- Ore 14:30 Assaggio e votazione Concorso Junior (3 assaggi – i ragazzi lavorano in coppia)
- Ore 14:45 Assaggio e prima votazione Professionisti (24 assaggi)
- Ore 15:30 **"Innovazione e nuove tendenze di mercato in gelateria" - Davide Marcantognini**
- Ore 15:50 Assaggio e seconda votazione Professionisti (6 assaggi)
- Ore 16:30 Assaggio e Votazione FUORI CONCORSO
- Ore 17:00 Ringraziamenti e chiusura lavori

