



PROGRAMMA COMPLETO, PATROCINI E SPONSOR DELLA 73^ ASSEMBLEA DELL'ASSOCIAZIONE ESERCENTI PUBBLICI ESERCIZI ROMA (A.E.P.E.R.) : "L'OFFICINA DEL SAPORE". ROMA, 11-12 NOVEMBRE PRESSO IL ROME CAVALIERI WALDORF ASTORIA, VIA CADLOLO 101 (EX HILTON A MONTE MARIO/BALDUINA).

Stand, degustazioni, seminari, dibattiti, show cooking su una superficie di circa 3.500 mq.

Sabato 11 novembre (Salone dei cavalieri)

Ore 10,00 - Convegno AEPER: "L'evoluzione dei Pubblici Esercizi in prospettiva del turismo mondiale"

- Prima premiazione Partecipanti "Gelato a Primavera

Ore 11,00 - GELATO FESTIVAL CHALLENGE 2017 - "Preselezioni Tappa di Roma" – promossa da Gelato Festival, in collaborazione con Carpigiani e Sigep.

Ore 12,00 – Presentazione Accademia di Gelateria "Alberto Pica"

Ore 15,00 - Presentazione Giuria Concorso del Gelato al Pistacchio - Presieduta dal Pres. Vincenzo Pennestrì, Associazione Italiana Gelatieri (AIG) - Presentazione Campioni di Gelato al Pistacchio

Ore 15,30 – Sala Ellisse: Convegno/Dibattito: *La Ristorazione e le eccellenze enogastronomiche: il riconoscimento della "Amatriciana" Patrimonio dell'Unesco*

Ore 16,00 - Consegna degli attestati di qualifica professionale Accademia della Cultura Enogastronomica

Ore 16.30 - SCOPRI IL TOUR DE "L'OFFICINA DEL SAPORE" - *Esposizione e degustazioni dedicate alle Specialità dolciarie; pasticceria d'eccellenza, vini e distillati*

Ore 16,30 - Concorso del Gelato: "Le eccellenze del Gelato al Pistacchio"

Ore 17,00 - Dibattito: "L'Exploit del Gelato"

Ore 18.00 – Nomina Ambasciatori di Pace – Promossa da FUNVIC UNESCO

Ore 18,30 - Premiazione "Gelato a Primavera" 2017, Premiazione "Le eccellenze del Gelato al Pistacchio"

Domenica 12 Novembre (Salone dei cavalieri)

Ore 10,00 - Convegno su "Il Riconoscimento del gelato come prodotto tipico italiano"

Ore 11,30 - Convegno : *Il mercato del vino: nuove tendenze e l'evoluzione dei vini nel Lazio – organizzato da "Arte dei vinattieri".* Premiazione Ristoratori Miglior "carta dei Vini"

Ore 15,30 - Nomina nuovi Ambasciatori e Cavalieri del Gelato

Concorso del Gelato "Premio Accademia 2017", riservato agli Ambasciatori e ai Cavalieri del Gelato Italiano

Ore 16,30 - Dibattito: "Marketing del Gelato" – a cura del Dott. Franco Cesare Puglisi, direttore editoriale di "PuntoIT"

**www.associazionebar.it – www.associazioneitalianagelatieri.it
via del Circo Massimo, 9 Roma
tel. 0657288854**



Corsi in Programma Sabato 11 Novembre

“Sala Malta” : Ore 11.00 - Corso Semi-Gastronomico; a cura di Mario Serani, Ambasciatore del Gelato con presentazione di Gelato Gastronomico al fungo Porcino e tartufo dell’alto Lazio.

Ore 15.00 - Corso Pasticceria per Gelateria - Monoporzione: “un passo verso l'eccellenza” a cura del Pres. Vincenzo Pennestrì – Pres. Associazione Italiana Gelatieri (AIG) e Emanuele Montana, Ambasciatore del Gelato

Ore 16.00 – Introduzione al mondo del gelato artigianale a cura di Guido Muraglie, Cavaliere del Gelato; Aldo e Fabio Pasquarella, Cavalieri del Gelato

Ore 18.00 – Delizie di Gelato Gastronomico su piatto; a cura di Emanuele Montana, Ambasciatore del Gelato

“Sala Pisa” : Ore 16.30 ed ore 17,30 - Conoscere il Vino – a cura del Dott. Fabio Turchetti

Domenica 12 Novembre:

“Sala Malta”: Ore 11.00 – **Gelato con i super Food, un’alternativa salutare.** (Arianna Silva docente Carpigiani Gelato University)

Ore 12.00 – Ape Gelato Cocktail a cura di Rosario Nicodemo, Guido Muraglie, Cavalieri del Gelato

Ore 15.00 – Seminario “Food Colour” a cura di Giorgio Bianchi, Cavaliere del Gelato

“Sala Pisa” : Ore 11.00 – Alla Scoperta dell’Olio/ Ore 12.00 - Conoscere il Vino – a cura del Dott. Fabio Turchetti

In collaborazione con : Regione Lazio , Arsiat e Unesco Funvic

Con il Patrocinio di: Roma Assessorato allo Sviluppo economico, Turismo e Lavoro, Camera di Commercio di Roma, Comune di Bronte, Pro Loco di Bronte

SCIMPIANTI SRL

Attrezzature e Arredi per Bar, Pasticcerie, Gelaterie, Ristoranti, servizi di progettazione e riparazione.

OMAB

Arredamento Bar, Gelaterie, Pasticcerie.

CAFFÈ MORGANTI

Specialisti del Caffè dal 1890.

SIVER

Ingresso forniture alberghiere e per comunità.

CITTÀ DEL GELATO

Eccellenze pugliesi in Gelateria

CARPIGIANI

L’offerta più ampia di macchine per la produzione di Gelato Artigianale

I VERI SAPORI DELL’ETNA

Azienda specializzata nella lavorazione del Pistacchio.

GROUPAMA - FPA

Assicurazioni - Finanza - Previdenza

PREGEL

Materie prime al servizio della qualità

PERNIGOTTI

Celebrata azienda dolciaria dal 1860 Ingredienti di Qualità per la Gelateria e Pasticceria.

NOLO&ND

Società commerciale che propone soluzioni innovative per la commercializzazione dei prodotti.

NOLORENT

Agenzia finanziaria che offre alle Imprese servizi finanziari alternativi alla tradizionale vendita.

TECHFOOD

Produzione Made in Italy di attrezzature da Bar e macchine alimentari per Ristoranti, Gelaterie e Fast Food

KAIT

Fornitura, progettazione, realizzazione e consegna di Arredi su misura,

LATTESANO

Azienda di Roma di Produzione e Trasformazione di Latte e dei suoi derivati.

CAFFAREL dal 1826, crea finissimo cioccolato con le migliori nocciole.

www.associazionebar.it – www.associazioneitalianagelatieri.it
via del Circo Massimo, 9 Roma
tel. 0657288854