

21-22 MARZO dalle 10 alle 19

PROGRAMMA

WORKSHOP GRATUITI



MARTEDI 21

dalle 10:30 alle 11:15

DEMO INNOVAZIONE IN CUCINA - Speed X, forno accelerato EVEREO, frigorifero caldo | Area: Meroni Academy

dalle 11:30 alle 12:15

SEMINARIO "IL MONDO DEL PACKAGING: IL MONOUSO ATTUALE IN ITALIA E LA VISIONE EUROPEA"

a cura di Ponente Carta | Area: Bistrot NonUnoMeno

dalle 12:30 alle 13:15

DEMO SOTTOVUOTO E COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Area: Meroni Academy

dalle 13:30 alle 14:15

DEMO UNOX - Il forno combinato intelligente | Area: Meroni Academy

dalle 14:30 - alle 15:15

PIZZA CONTEMPORANEA - DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

Area: Meroni Academy

dalle 16:00 alle 16:45

COFFEE WORKSHOP

a cura di Giovannacci Caffè | Area: Giovannacci Coffee Point

dalle 17:00 alle 17:45

ESIBIZIONE FLAIR CON PREPARAZIONE COCKTAIL

a cura di: Meroni Academy in collaborazione con il Consorzio San Geminiano

Area: San Geminiano Beer&Drink

dalle 10:30 alle 18:30

DEGUSTAZIONI GUIDATE DA ESPERTI SOMMELIER

a cura del Consorzio San Geminiano | Area: Enoteca San Geminiano

INFO E ISCRIZIONI: [WWW.RIVIERAFOODANDBEVERAGE.IT](http://www.rivierafoodandbeverage.it)

21-22 MARZO dalle 10 alle 19

PROGRAMMA

WORKSHOP GRATUITI



MERCOLEDÌ 22

dalle 10:30 alle 11:15

ESIBIZIONE CAKE DESIGN - Magia della pasta di zucchero.

Area: Meroni Academy

dalle 11:30 alle 12:15

SEMINARIO "SOSTENIBILITÀ E CONFERIMENTO DEI MATERIALI"

a cura di Ponente Carta | Area: Bistrot NonUnoMeno

dalle 12:30 alle 13:15

DEMO COOKING LEO La cottura delicata a infrarosso modulato
a cura di Meroni Academy | Area Merony Academy

dalle 14:00 alle 14.45

LA LIGURIA IN TAVOLA a cura di Chef Roberto Verta

Area: Meroni Academy

dalle 15:00 alle 15:45

EVENTO PER I PROFESSIONISTI DELL'OSPITALITÀ

a cura di Hospite - Accademia di formazione Italian Hospitality

Area: Meroni Academy

dalle 16:00 alle 16:45

COFFEE WORKSHOP

a cura di Giovannacci Caffè | Area: Giovanacci Coffee Point

dalle 17:00 alle 17:45

SHOWCOOKING: UNA RICETTA DELLA TRADIZIONE LIGURE

a cura dell'enogastronomo Giancarlo Pizzo in collaborazione con
il Consorzio San Geminiano | Area: Meroni Academy

dalle 10:30 alle 18:30

DEGUSTAZIONI GUIDATE DA ESPERTI SOMMELIER

a cura del Consorzio San Geminiano | Area: Enoteca San Geminiano

INFO E ISCRIZIONI: [WWW.RIVIERAFOODANDBEVERAGE.IT](http://www.rivierafoodandbeverage.it)