



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Domenica 23 – Mercoledì 26 Febbraio 2014

DOMENICA 23 Febbraio '14

- Ore 14.00 Apertura ufficiale del Gran Trofeo d'Oro.
Benvenuto del Presidente della Provincia di Brescia e Sindaco di Montichiari
Saluto del Presidente Del Concorso Iginio Massari
Lettura del giuramento del Gran Trofeo D'Oro
Consegna del regolamento e comunicazione ordine di gara.
- Ore 15.00 – 16.00 Concorso "A tavola nelle Regioni d'Europa" (allestimento)
- Ore 16.30-17.30 Provincia di Brescia GastronomicQuiz a cura di ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana
- Ore 17.30 – 18.30 Presentazione dei Tavoli regionali ai Giudici di gara e al Pubblico
- Ore 18.30 Intervento Carlos MAc Adden "Cibo e cultura"
- Ore 19.00 Cerimonia "Le civiltà del pane: aggregazione di culture"

LUNEDI' 24 febbraio '14

Educational per Allievi e Docenti

- Ore 9.00 **Convocazione Allievi e Docenti di Cucina presso Padiglione Gran Trofeo d'oro**
- Ore 9.15 Lectio Magistralis "La sicurezza alimentare" con il Professor Paolo Boni
- Ore 10.30 "Le nuove tendenze della Ristorazione" Laboratorio di Cucina a cura di CAST ALIMENTI – La Scuola di Cucina con lo Chef NICOLA MICHIELETTO
- Ore 11.30 Laboratorio di Cucina a cura di ALMA La Scuola Internazionale di Cucina con il Direttore tecnico Che LUCIANO TONA
- Ore 9.00 **Convocazione Allievi e Docenti di Sala**
- Ore 9.30 Uscita didattica presso Cantina della Lugana – Azienda Agricola Provenza e lezione dedicata ai vini della Provincia di Brescia con COSTANTINO GABARDI a cura di CAST ALIMENTI – La Scuola di Cucina
- Ore 14.00 **Convocazione Allievi e Docenti di Cucina**
- Ore 14.15 Lectio Magistralis con il Maestro IGINIO MASSARI a cura di CAST ALIMENTI
- Ore 16.30 Lezione dedicata all'Olio Extra Vergine d'oliva Dop Garda, Laghi Lombardi, Extra Vergine del Lago di Garda e del Sebino a cura di A.I.P.O.L. di Brescia con il Dottor FRUSCA

Ore 14.00	Convocazione Allievi e Docenti di Sala
Ore 14.15	Lectio Magistralis con il Professor ALFRED KUBAT di High School of Hotel Management di Montreux
Ore 15.30	“La Mise se en place nella grande ristorazione” a cura di ALMA La Scuola Internazionale di Cucina con ROBERTO GARDINI
Ore 17.00	Lezione dedicata ai Formaggi della Provincia di Brescia con il Maestro LINO MAGRI a cura di ONAF Brescia

MARTEDI' 25 - MERCOLEDÌ 26 Febbraio '14

Ore 10.00 – 16.00

- Concorso Internazionale di Cucina “Verso Expo 2015 – Il ristorante e la cucina intesi come ambienti privilegiati di green economy”
- Concorso Internazionale del Servizio di Sala “Verso Expo 2015 - La tavola come momento di relazione umana che fonda la società, custodisce tradizioni, consolida le comunità”
- Concorso Internazionale Carta dei vini bresciani e Sommellerie
- Concorso Internazionale Carrello dei Formaggi bresciani e del loro servizio
- Concorso Internazionale “Olio extra vergine d’oliva – Il benessere a tavola come scelta consapevole”
- Concorso internazionale “Verso Expo 2015 - I Corti del Gran Trofeo – La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità e benessere delle persone”
- Concorso Internazionale “Verso Expo 2015 - A tavola nelle regioni d’Europa – Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi”

MERCOLEDI' 26 Febbraio '14

Ore 16.30 Premiazione Gran Trofeo d’oro della Ristorazione italiana