

## PARTECIPA AI NOSTRI CONCORSI!

### "Ma che bel castello"

Concorso aperto agli espositori che premierà il miglior prodotto realizzato appositamente per questo evento, ispirato al tema della manifestazione: *il castello*.

Una giuria selezionata valuterà la migliore idea creativa.

### "Crostate da favola"

Concorso dedicato ai visitatori che **dalle 10 alle 12 di domenica 25 aprile** consegneranno presso il punto di raccolta all'interno del Palanaunia la propria crostata fatta in casa unitamente alla ricetta. Tutti i prodotti consegnati verranno valutati dalla giuria di esperti ed i primi tre classificati riceveranno un gradito premio.



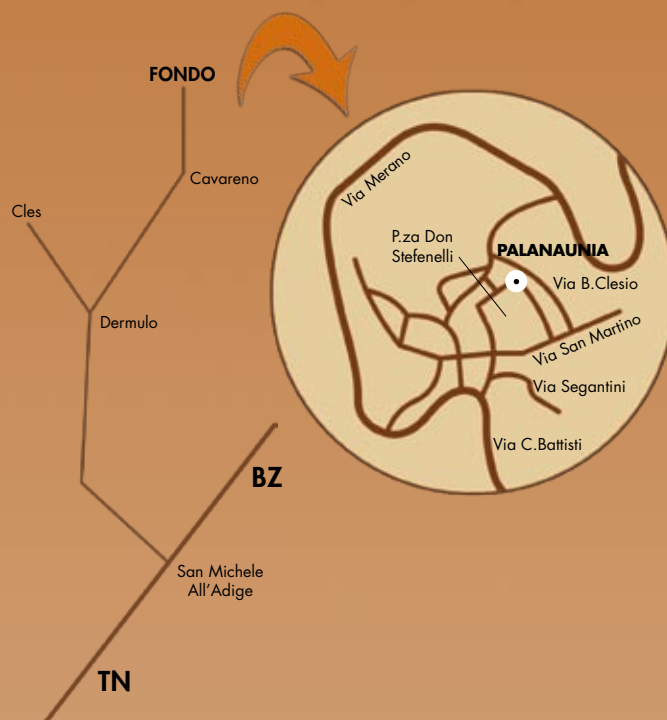
Vieni a scoprire i dolci segreti del Trentino: degustazioni, laboratori, incontri a tema, concorsi e molte altre golosità ti aspettano.

**L'eccellenza dolciaria da assaporare!**

Per informazioni



Via del Commercio 30, 38121 Trento  
Tel. 0461.420530 - Fax. 0461.428842  
www.ceii.it - info@ceii.it



Si ringrazia per la collaborazione:



# 24-25 APRILE '10

## PALANAUNIA DI FONDO

### VAL DI NON



Dolcis in Fondo

## GLI INCONTRI DA NON PERDERE

### "Artigianato a colazione"

Gloria Ilaria Ferrari, vicepresidente della Confartigianato di Lodi e titolare dell'azienda "Dolce Lodi", racconta l'attività promossa a sostegno del comparto dolciario.

### "Le nuove tendenze del dolce"

Il maestro pasticciere Pierpaolo Magni descrive le nuove tendenze della pasticceria insieme a Loris Molin Pradel, presidente nazionale di Confartigianato Gelatieri.

### "Dolcemente Prato"

L'esperienza di un gruppo di artigiani dolciari pratesi che decidono di unirsi e formare un consorzio. Le opportunità colte, i punti di forza del gruppo, il desiderio di accrescere continuamente conoscenza ed innovazione sono gli spunti che animano questo "goloso" incontro.

### "Gusto, arte e passione"

Paolo Massobrio intervista Dario Loison, titolare dell'omonima pasticceria vicentina rinomata in tutta Italia per la produzione di diverse tipologie di dolci artigianali.

### "Farò il pasticciere!"

La passione per la pasticceria si può trasformare in un'attività imprenditoriale di successo: le aziende artigiane si raccontano agli allievi delle Scuole Alberghiere.

## EVENTI GOLOSI

### "Laboratori del gusto... professionale" \*

Le Scuole Alberghiere del Trentino interpretano un'antica ricetta sotto gli occhi curiosi del pubblico. Un sommelier dell'Enoteca Provinciale del Trentino conduce la degustazione in abbinamento a vini selezionati.

### "I segreti di Cristian" \*

La professionalità e la simpatia di Cristian Bertol, chef stellato vincitore del concorso "Uovo d'oro" 2009, caratterizzano questo laboratorio di pasticceria. Un sommelier dell'Enoteca Provinciale del Trentino conduce la degustazione in abbinamento a vini pregiati.

### "Il castello dei bambini" \*

Laboratori creativi per i bambini con giochi di manipolazione e di impasto, composizioni fantasiose e dolci raccontati.

\* Eventi su prenotazione. Per informazioni è possibile rivolgersi alla segreteria organizzativa di CEii Trentino telefonando al numero 0461 420530.

## SABATO 24 APRILE 2010

- 09.00 **"Professori di golosità"** – Area Caramello  
Laboratorio per i ragazzi delle Scuole Medie Inferiori.
- 10.00 **Inaugurazione**  
Saluto delle autorità e apertura degli stand.
- 10.30 **"Artigianato a colazione"** – Area Panna 
- 11.30 **"Corso di formazione professionale CAST"** – Area Caramello  
"La decorazione al cornetto": corso di Alta Formazione riservato alle Scuole Alberghiere.
- 14.00 **"Laboratorio del gusto...professionale", Scuola Alberghiera di Tesero** – Area Caramello 
- 15.00 **"Le nuove tendenze del dolce"** – Area Panna 
- 15.00 **"Il castello dei bambini"** – Area Cacao   
I laboratori si ripetono alle 16.20 e 17.40.
- 16.00 **"Laboratorio del gusto...professionale", Scuola Alberghiera di Riva del Garda** – Area Caramello 
- 17.30 **"Farò il pasticciere!"** – Area Panna 
- 18.00 **"I segreti di Cristian"** – Area Caramello 
- 21.00 Chiusura stand.

## DOMENICA 25 APRILE 2010

- 10.00 Apertura degli stand.
- 10.00 **"Crostate da favola"** – Area Cacao  
Apertura ufficiale del concorso e consegna delle crostate.
- 10.30 **"Laboratorio del gusto...professionale", Scuola Alberghiera di Ossana** – Area Caramello 
- 11.30 **"Dolcemente Prato"** – Area Panna 
- 12.30 **"Corso di formazione professionale CAST"** – Area Caramello  
"La decorazione al cornetto": corso di Alta Formazione riservato alle Scuole Alberghiere.
- 14.30 **"Gusto, arte e passione"** – Area Panna 
- 15.00 **"Il castello dei bambini"** – Area Cacao   
I laboratori si ripetono alle 16.20 e 17.40.
- 15.00 **"Laboratorio del gusto...professionale", Scuola Alberghiera di Tione** - Area Caramello 
- 17.00 **"Laboratorio del gusto...professionale", Scuola Alberghiera di Rovereto e Levico** - Area Caramello 
- 18.30 **"Farò il pasticciere!"** – Area Panna 
- 18.30 **"I segreti di Cristian"** – Area Caramello 
- 19.30 **Premiazione dei concorsi "Ma che bel castello" e "Crostate da favola"**.
- 21.00 Chiusura stand.