

17-18-19 OTTOBRE 2014

Golf Club Ca' della Nave

Martellago (VE)

Ospita:



Esperienze da gustare

*Un viaggio alla scoperta di maestri e luoghi del
territorio Veneto e non solo...*

*Workshop, Degustazioni, Lezioni di cucina,
Show cooking, Laboratori,
+ sport, musica & cultura*



Programma dettagliato:

VENERDI' 17 (1° giorno)

Ore 10,30 - 11,30

Workshop di presentazione

2015! L'anno giusto per rilanciare il turismo Veneto

Dal progetto FSE "smart tourism location" a Expo 2015

Relatori:

Saluti di Monica Barbiero Sindaco di Martellago

Jan Van Der Borg docente di economia del Turismo Ca' Foscari Venezia, Maurizio Francescon responsabile Assoturismo Veneto, Alessandro Martini direttore di Marca Treviso.

_____ Maria Rosa Pavanello Sindaco di Mirano Presidente Anci Veneto.

Moderatore:

Maurizio Franceschi dir. Confesercenti Veneto,

Ore 11,45 - 12,30

Sport e cultura, motore del turismo

GUEST: Francesco Moser, Silvio Fauner e Pietro Piller Cottler

Relatori: Stefano Fornasier Vice Presid. Venice Marathon, Renzo Mlnella ref. Giro d'Italia per il Veneto, Jan Van Der Borg docente di economia del Turismo Ca' Foscari Venezia.

Ingresso libero

(aperto ai giornalisti, blogger e addetti ai lavori)

Ore 14,00 16,00

I Veri Campioni si mettono in Gioco

Francesco Moser, Silvio Fauner, Pietro Piller Cottler e Roberto Di Donna

si sfidano a colpi di Golf

(spazio aperto a tutti)

Ore 14,00 17,30

Workshop di Approfondimento

"Smart Tourism Location"

14.00 - Le potenzialità del progetto

A cura di Marco Serraglio direttore Cescot Veneto

14.30 - Nuova Legge Regionale e decreti attuativi

A cura di Mazzucato Valeria, Funzionario Direzione Turismo Regione Veneto.

15.30 - Opportunità offerte dalla tecnologie della comunicazione e dell' informazione

A cura di Nicola Camatti docente di economia del Turismo Ca' Foscari Venezia
conclusioni

16.00 - Campo Pratica a disposizione degli ospiti del progetto

(spazio dedicato ad operatori settore turistico)

Ore 15 - 16 - 17

A Scuola di Cucina

Show cooking - Cake design - Architettura del piatto

In ogni giornata si effettueranno corsi di cucina con gli esperti di Terramossa e lezioni sulle tecniche di presentazione del piatto e del tavolo.

Ore 18: a cura di Cortivo RistoPub - corso alla scoperta del mondo della birra

corso di degustazione Birra di produzione propria (birre presenti nella guida alle Birre d'Italia 2013 - Slow Food)

Costo: 8 € cadauno per scuola di cucina + degustazione

(spazio aperto a tutti)

Ore 11 - 21

Terramossa: Esperienza da gustare

Un viaggio alla scoperta di maestri e luoghi del territorio Veneto e non solo...

Prodotti tipici e Km 0, vini, birre, **Piatti Etici** saranno il fulcro dell'evento e verranno abbinati a prodotti di qualità ed eccellenza.

(degustazione aperta a tutti)

Ogni sera dalle ore 18 concertino a cura di Ubi Jazz

SABATO 18 (2° giorno)

Ore 10,30 - 12,00

Workshop e Show Cooking:

La cucina salutistica

Le intolleranze alimentari e le prospettive ristorative

Relatori

NICOLA MICHIELETTO e GABRIELE BOZIO

Guest GIORGIO TROVATO

Dibattito e dimostrazione pratica con show cooking

(aperto ad operatori, giornalisti, blogger e a tutti gli appassionati...)

Ore 16 - 18

Quattro Chiacchiere con i Maestri

Conosciamo la loro storia, il perché del loro successo

Titolari d'azienda, enologi, esperti e grandi chef ci racconteranno la loro esperienza

(spazio aperto a tutti)

Ore 15 - 16 - 17

A Scuola di Cucina

Show cooking - Cake design - Architettura del piatto

In ogni giornata si effettueranno corsi di cucina con gli esperti di Terramossa e lezioni sulle tecniche di presentazione del piatto e del tavolo.

Ore 18.00 a cura di Fisar in Rosa coordina Patrizia Loiola sommelier, referente Fisar in Rosa Nord Est

Mini corso di degustazione vini

Costo: 8 € cadauno per scuola di cucina + degustazione

(spazio aperto a tutti)

Ore 11 -21

Terramossa: Esperienza da gustare

Un viaggio alla scoperta di maestri e luoghi del territorio Veneto e non solo...

Prodotti tipici e Km 0, vini, birre, Piatti Etici saranno il fulcro dell'evento e verranno abbinati a prodotti di qualità ed eccellenza.

(degustazione aperta a tutti)

Vuoi provare a giocare a golf?

Vieni a provare dalle 15 alle 17

Al campo pratica di Cà della Nave

GARA INTERNAZIONALE DI GOLF

FINALE CA' DELLA NAVE CARINZIA TOUR 2014

A cura di Golf Club Cà della Nave

Ogni sera dalle ore 18 concertino a cura di Ubi Jazz

DOMENICA 19 (3 ° giorno)

Ore 10,30 - 12,00

Workshop e Show Cooking

Terramossa e i Piatti etici:

un'opportunità per gli operatori e per il territorio

Relatori

LO STAFF DI TERRAMOSSA

(Marco Serraglio, Patrizia Loiola, Micaela Scapin, Francesca Parviero, Alessia Cipolla, Nicola Michieletto, Umberto Fossali, Giovanni Scapin)

(aperto ad operatori, giornalisti, blogger e a tutti gli appassionati...)

Ore 15 - 16 - 17

A Scuola di Cucina

Show cooking - Cake design - Architettura del piatto

In ogni giornata si effettueranno corsi di cucina con gli esperti di Terramossa e lezioni sulle tecniche di presentazione del piatto e del tavolo.

Ore 18: a cura di Fisar in Rosa coordina Patrizia Loiola sommelier, referente Fisar in Rosa Nord Est

mini corso di abbinamento vini e piatti

Costo: 8 € cadauno per scuola di cucina + degustazione

(spazio aperto a tutti)

Ore 11 - 19

Terramossa Esperienza da gustare

Un viaggio alla scoperta di maestri e luoghi del territorio Veneto e non solo...

Prodotti tipici e Km 0, vini, birre, Piatti Etici saranno il fulcro dell'evento e verranno abbinati a prodotti di qualità ed eccellenza.

(degustazione aperta a tutti)

Ore 20,00

Terramossa esperienze da gustare

CENA DI GALA (posti limitati)

Prodotti tipici e Km 0, vini, birre, i Ristoratori di Terramossa ed i Piatti Etici.

Servizio a cura delle sommelier della Fisar In Rosa

Ogni sera dalle ore 18 concertino a cura di Ubi Jazz