

È un'edizione **PUBLIMAX**

anno 9° - Febbraio 2011 - N°80

www.bresciafiere.it

Il Giornale delle

FIERE



SCOVIAMO
I TALENTI
DI DOMANI

ALIMENT & ATTREZZATURE

dal 27 Febbraio al 2 Marzo 2011 - Centro Fiera del Garda - Montichiari

GIORNALE DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE DEL LAVORO BRESCIANO NEL MONDO



Roberta Ghirardo **Perito Agrario**

Studio Ghirardo offre la consulenza completa per:

- Stesura e consulenze di manuali di autocontrollo alimentare (HACCP) personalizzati;
- Informative su tutte le novità riguardanti il proprio settore;
- Corsi di formazione;
- Consulenze agroalimentari;
- Organizzazione corsi di formazione per alimentaristi reg Ce 825/2004 e L 12/03 (ex libretto sanitario)
- Prelievi per esami chimici e microbiologici (presso laboratori accreditati SINAL) ed interpretazione degli stessi per un piano di autocontrollo;
- Affiancamento per la risoluzione di problemi burocratici per l'aspetto igienico-sanitario;



Preventivi gratuiti e prima vista per consigliare la soluzione più adatta alla vostra realtà aziendale

Via Breda Alta, 19
25030 Brandico (Bs)
P. Iva: 02836790986

Cell: 339.7321429 - Tel: 030.9759908
Fax: 030.9759908
Mail: rghirardo@virgilio.it



di Eleonora Pedrazzoli

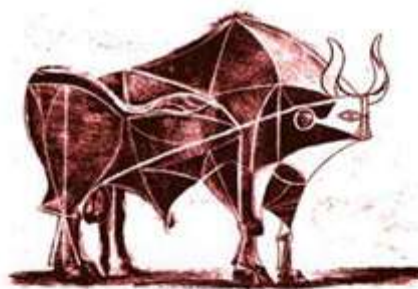
Impresa di pulizie civili e industriali

da 20 anni nel campo delle pulizie offre servizi a piccole, medie e grandi aziende, condomini, banche, studi, ecc...

PREVENTIVI E VISITE GRATUITE

Via Ambaraga, 53 - 25133 Brescia
Tel. 030 2009181 - Fax 030 2099112
E-mail: info@impresa-rg.it

www.impresa-rg.it



Azienda Agricola Ferrari Giuseppe

Allevamento bovini

Vendita di carne bovina al dettaglio

Cascina Fontanili
Via Circonvallazione
25028 - Verolanuova (BS)
Tel. 030.9361188 - Fax 030.9922295
Cell. 335.247682
Mail: giufer4@gmail.com



FIERE **Aliment & ATTREZZATURE**

24. Rassegna AGROALIMENTARE

& ATTREZZATURE PROFESSIONALI
DAL 27 FEBBRAIO AL 2 MARZO 2011

Editore
MASSIMO BONI

Direttore Responsabile
FRANCESCO SALVETTI

Direttore Commerciale
CARLO BONI

Hanno collaborato
ANNALISA BONI - ALESSANDRO GAVAZZI
ALESSANDRA RAGNOLI

Editrice
PUBLIMAX S.r.l.
Via XX Settembre, 30 - Brescia
Tel. 030. 3776552 - Fax 030.280323
e-mail: publimax@publimax.eu

Registrazione Trib. Brescia
n° 39 dell'11/10/2002

Si ringrazia l'ufficio stampa
del Centro Fiera di Montichiari

Stampa SIGRAF Treviglio (Bg)
DISTRIBUZIONE GRATUITA

La Fiera del settore Ho.Re.Ca. che mette al centro il territorio

Una fiera specializzata e completa per il settore Ho.Re.Ca., che sviluppa le potenzialità del territorio. Questo il profilo della 24a edizione di Aliment&Attrezzature, rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri, promossa dal Centro Fiera di Montichiari (BS) dal 27 febbraio al 2 marzo 2011.

"Aliment&Attrezzature è una fiera specializzata che si rivolge al circuito dei bar, ristoranti, catering, food service e tutte le realtà produttive e distributive che costituiscono l'ultimo anello della filiera produttiva-commerciale", spiega Ezio Zorzi, direttore del Centro Fiera. "La rassegna sarà il punto d'incontro per gli operatori del settore alimentare, attivi nel settore commercio, distribuzione e somministrazione, e dell'intero comparto delle attrezzature per la ristorazione, dei servizi e delle forniture per alberghi".

Una fiera, dunque, in grado di rispondere a 360 gradi alle esigenze del territorio di Brescia e delle province limitrofe, un'area strategica in cui l'eccellenza produttiva si abbina ad una forte vocazione turistica. "L'edizione 2010 ha segnato una positiva inversione di tendenza", continua Zorzi. "Con Aliment&Attrezzature 2011 proponiamo un evento specializzato per il settore Ho.Re.Ca. che si rivolge a quanti operano sia nel comparto produttivo e commerciale che nel canale distributivo".



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA

Viale Maifreni, 13 - 46043 CASTIGLIONE DELLE STIVIERE (MN)

Tel. 0376/638463 - 0376/639848 - Fax 0376/670697

email direzione@formazione-cdg.it - Web Site www.formazione-cdg.it



CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE CASA DEL GIOVANE

**CORSI DI QUALIFICA TRIENNALI DIURNI
ACCONCIATORE MASCHILE E FEMMINILE
ESTETISTA - CUOCO - PASTICCERE**

Estetista - Acconciatore



CORSI DIURNI
per l'assolvimento
dell'obbligo scolastico

Cuoco - Pasticcere



**QUARTO ANNO
SPECIALIZZAZIONE ESTETICA
TECNICO DELL'ALIMENTAZIONE**

**CORSI DI QUALIFICA E SPECIALIZZAZIONE SERALI
ACCONCIATORE MASCHILE E FEMMINILE
ESTETISTA - CUOCO - PASTICCERE
INFORMATICA: BASE - WINDOWS - INTERNET - OFFICE
ECDL (patente europea del computer)
SICUREZZA SUL LAVORO: corsi RSPP - ASPP
CORSI BREVI DI CUCINA - LINGUE ESTERE**



Scuola media Blaise Pascal

LA SCUOLA CHE TI AIUTA A CRESCERE

- Ogni ragazzo è seguito da vicino al fine di:
- ✓ apprendere in modo efficace le conoscenze;
 - ✓ partecipare con interesse e attivamente;
 - ✓ mantenere la motivazione allo studio;
 - ✓ usare con competenza strumenti di lavoro differenti con particolare attenzione alle nuove tecnologie;
 - ✓ sviluppare capacità di ascolto, osservazione e analisi critica.

Un dialogo continuo si svolge tra la scuola e le famiglie, che possono contare in ogni momento dell'anno scolastico sulla collaborazione di tutte le componenti della scuola senza particolari formalità. Sono previsti, a cadenza prefissata, oltre ai colloqui settimanali, momenti di valutazione e udienze generali con tutta l'equipe docente. Durante l'anno vengono organizzati momenti formativi con esperti per sostenere le famiglie nell'impegnativo compito educativo.

**Possibilità di usufruire della DOTE SCUOLA
di Regione Lombardia per un rimborso di parte delle spese**

10 Giornate **FIERE** Aliment & **ATTREZZATURE**

Nella rinnovata gestione dell'evento, Aliment&Attrezzature 2011 si propone come punto d'incontro dei vari operatori professionali, sia gli espositori (produzione e vendita di attrezzature professionali e food), sia i visitatori (utilizzatori e acquirenti di attrezzature professionali, food e servizi).

In questa fase congiunturale, anche nel mercato fieristico è in atto una profonda trasformazione. Nell'ambito degli eventi business che si rivolgono agli operatori, ad essere premiate, sono le fiere specializzate che, grazie al loro profilo locale, si dimostrano in linea con le esigenze del territorio. Una fiera come Aliment&Attrezzature, infatti, ha caratteristiche in grado di soddisfare le necessità degli operatori professionali di dimensioni piccole e medie e, al tempo stesso, di quelle realtà produttive di dimensioni maggiori che hanno l'opportunità di rafforzare in modo capillare la propria presenza nel mercato domestico.

Il Centro Fiera di Montichiari può contare su una posizione strategica, al centro di un territorio che, a Brescia e nelle province limitrofe, annovera oltre 81.000 aziende di settore (bar, ristoranti, pizzerie, agriturismi, mense, catering, alberghi, hotel ecc.). Aliment&Attrezzature è lo strumento ideale per catalizzare questo bacino di operatori Ho.Re.Ca., favorendo il contatto diretto con le realtà produttive che, ai vari livelli della filiera, ne rappresentano i potenziali fornitori.

Come confermano i dati della Camera di Commercio di Brescia, nell'area che comprende la Lombardia, il Veneto e il Trentino-Alto Adige, sono censite 81.225 realtà specializzate del settore (bar, ristoranti, pizzerie, agriturismi, catering, tavole calde, self service, mense, alberghi, hotel, ecc.) Restrungendo il campo all'area di Brescia e delle province limitrofe (Bergamo, Cremona, Mantova, Verona e Trento), si contano 45.000 realtà produttive e distributive, in una rete di aziende, bar, ristoranti, pizzerie ed esercizi commerciali tra le più capillarmente diffuse d'Europa. È su queste realtà che si è concentrata l'azione di marketing del Centro Fiera, con l'obiettivo di fare di Aliment&Attrezzature 2011 il luogo d'incontro degli operatori specializzati. Il Centro Fiera di Montichiari, dunque, diviene il baricentro del settore con un evento specializzato, facilmente raggiungibile in giornata dagli operatori del territorio.

All'interno di Aliment&Attrezzature 2011, verrà riproposto Commercial Market Expò, il salone dei veicoli e delle attrezzature per il commercio ambulante, unico evento nazionale dedicato al settore dell'automarket. Numerosi, inoltre, gli eventi collaterali che arricchiranno i giorni della rassegna, con workshop, seminari e corsi di aggiornamento che fanno della fiera un'occasione di formazione sul campo, come il "Trofeo Aliment Pizza 2011", il "Campionato Italiano Baristi e Caffetterie", il "Trofeo Spillatura Birra Aliprandi", gli "Appuntamenti Formativi in Fiera" dei Nuovi Magazzini Rossi.

Anche per l'edizione 2011, infine, la Provincia di Brescia promuove il Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana, campionato internazionale riservato agli allievi ed ai docenti degli istituti di formazione professionale turistica ed enogastronomia, giunto quest'anno alla 5° edizione. Il campionato è dedicato alla diffusione della conoscenza delle produzioni agricole del nostro Paese attraverso il settore turistico-alberghiero, alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari italiane, ideali per un corretto stile alimentare attraverso l'operato dei ragazzi in formazione professionale. È unanimemente riconosciuto in Italia come il migliore concorso a scopo didattico del settore.



Lavanderia
La Rinnovatrice
di CAPANO R. dal 1943

**Noleggio e lavaggio biancheria
per ristoranti e pizzerie**

Viale S. Eufemia, 24 - BRESCIA Tel. 030 360109



*"un tocco goloso
per ogni occasione"*

Servizio a domicilio
Rinfreschi per ogni ricorrenza
Forno e pasticceria artigianale
Servizio di catering per qualsiasi occasione

I NOSTRI PUNTI VENDITA: REMEDELLO (BS) - Via S. Pellico, 16
e in Via Roma, 4
ASOLA (MN) - Via Garibaldi, 32
Tel. 030.957681 FIESSE (BS) - Piazza dei caduti, 5



Ristorante Pizzeria **Il Girasole**

Pranzi di lavoro
Ampio parcheggio
Mediaset premium

Via Tre Innocenti 11/B - 25018 Montichiari (BS)
Tel. 030.964544 Fax 030.9659856

IL SALUTO DEL SINDACO ELENA ZANOLA

Ventiquattro edizioni! Un traguardo importante e significativo per "Aliment&Attrezzature", ma tante sono ancora le potenzialità di questa manifestazione, giustamente assurti ai vertici nazionali. Giungeranno al Centro Fiera del Garda, dal 27 febbraio al 2 marzo, esperti della ristorazione in grado di mostrare il meglio delle loro abilità e delle strumentazioni per la produzione di alimenti.

È una fiera che soddisfa le aziende e le grandi ditte, i privati e i commercianti, sempre alla ricerca di quella novità in grado di farli emergere sulla concorrenza e di attirare anche il cliente più esigente.

Una menzione particolare va al Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana, che è un appuntamento internazionale con la presenza di studenti dei più importanti centri di formazione ed istituti alberghieri d'Europa. I

giovani cuochi si contenderanno, in una serie di gare di alta cucina, la vittoria finale. Anche quest'anno avremo modo, in ogni angolo, di promuovere i prodotti e la cucina tradizionale bresciana attraverso coloro che diventeranno chef.

A tutti gli espositori di "Aliment&Attrezzature" auguro il miglior successo, conscia che con l'esperienza e la preparazione che essi possiedono saranno in grado di stimolare l'utenza anche in un momento di crisi economica generalizzata come l'attuale. Agli studenti impegnati nel Gran Trofeo d'Oro rivolgo un cordiale "in bocca al lupo e vinca il migliore"!

**IL SINDACO
ELENA ZANOLA**



IL SALONE LEADER PER L'AUTOMARKET

Al'interno di Aliment&Attrezzature 2011, si riconferma Commercial Market Expò, il salone dei veicoli e delle attrezzature per il commercio ambulante, un evento unico nel panorama fieristico nazionale che, quest'anno, taglia il traguardo della dodicesima edizione.

Commercial Market Expò è il più importante salone a livello nazionale espressamente dedicato al settore, con tutte le principali novità per gli specialisti. "Portiamo in fiera tutte le ultime proposte per l'automarket", spiega Gabriele Ponti di Edizioni Manuel, ideatore della rassegna. "Offriremo una panoramica completa e articolata, a dimostrazione del rilievo e della vitalità del settore legato al commercio ambulante. La nostra manifestazione è l'unica vetrina a livello nazionale, un punto di riferimento per gli allestitori di veicoli adibiti ad automarket e per gli operatori del commercio ambulante che utilizzano tali mezzi.

Un padiglione completo, quello di Commercial Market Expò, che richiama numerosi visitatori specializzati da tutto il nord Italia. "Il salone è un momento d'incontro, un'occasione per fare il punto della situazione e

valutare nuovi investimenti", conclude Gabriele Ponti. "Il nostro vuole essere anche un segnale d'ottimismo in una fase in cui è importante avere più fiducia e sostenere il comparto nel prossimo futuro".



ALIMENT&ATTREZZATURE

24a Rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri

COMMERCIAL MARKET EXPÒ

12° Salone dei veicoli e delle attrezzature per il commercio ambulante

27 FEBBRAIO - 2 MARZO 2011

ORARI

DOMENICA 27 FEBBRAIO	10.00 - 19.00
LUNEDÌ 28 FEBBRAIO	10.00 - 19.00
MARTEDÌ 1 MARZO	10.00 - 19.00
MERCOLEDÌ 2 MARZO	10.00 - 18.00

BIGLIETTO 10,00 - 5,00 Ridotto over 65

Ingresso gratuito fino a 12 anni

CENTRO FIERA DI MONTICHIARI (BS)

www.centrofiera.it

10 Giornate
FIERE
Aliment & ATTREZZATURE

Il Programma

PROGRAMMA EVENTI PER OPERATORI

Az. Agricola
Valenti Italo e Dante
Vendita Diretta Frutta e Verdura
Marmellate e Succhi di frutta



Rodengo Saiano (BS) - Tel. 030.611185



Aliment&Attrezzature 2011 sarà un'occasione di business ma anche un'opportunità di aggiornamento tecnico e formazione, con iniziative che sapranno abbinare alto livello di specializzazione e spettacolarità.

L'edizione 2011 segna l'esordio del "**Trofeo Aliment Pizza 2011**", la nuova appassionante competizione proposta nella giornata di lunedì 28 febbraio in collaborazione con Pizza e Pasta Italiana. Le pizzerie rappresentano oggi il 70% dei locali del comparto ristorazione e registrano da anni una crescita costante, con un'attenzione sempre maggiore alla qualità e a ricette che, pur nel rispetto della tradizione, abbinano innovazione e fantasia. Proprio in quest'ottica, dopo gli ottimi riscontri dell'evento pizza 2010, Aliment&Attrezzature propone il "**Trofeo Aliment Pizza 2011**", una competizione riservata ai migliori talenti che si sfideranno alla ricerca della pizza migliore.

Tra gli appuntamenti da non perdere per gli operatori, ricordiamo la tappa bresciana del Campionato Italiano Baristi e Caffetterie, il concorso organizzato da TrisMoka basato sulle regole internazionali del WBC. Un appuntamento che metterà a confronto i migliori baristi bresciani che si sfideranno nella preparazione di espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè. Durante la competizione che, come ogni anno, saprà coniugare contenuti tecnici e spettacolo, verranno scelti i candidati per le finali nazionali.

All'interno di Aliment&Attrezzature 2011, inoltre, tornano gli appuntamenti di approfondimento tecnico legati alla spillatura birra proposti da "Aliprandi Importazione Birra". Sempre al canale bar è riservato "**L'Aperitivo vincente**", un'iniziativa appositamente dedicata alla fascia dell'happy hour, con consigli utili per gestire al meglio uno dei momenti di punta, sempre più apprezzato dai consumatori e, da sempre, ricco di momenti per sperimentare nuove soluzioni.

Anche per l'edizione 2011, all'interno di Aliment&Attrezzature, la Provincia di Brescia promuove il **Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana**, campionato internazionale riservato agli allievi e ai docenti degli istituti di formazione professionale turistica ed enogastronomia giunge, nel 2011, alla sua quinta edizione. Le organizzazioni responsabili della realizzazione del Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana sono l'Upi, l'Unione delle Province Italiane, la Provincia di Brescia, con il supporto del Gambero Rosso, di Cast Alimenti e Alma, Baccus.



ARREDAMENTI
DAL 1956

PROGETTIAMO E REALIZZIAMO ARREDI E SPAZI COMMERCIALI PER

RISTORANTI	BAR	MACELLERIE	FORNERIE	SPACCI AZIENDALI
PIZZERIE	GELATERIE	PESCHERIE	GASTRONOMIE	ENOTECHE

VENDITA E ASSISTENZA DI: CUCINE PROFESSIONALI • ATTREZZATURE ALBERGHIERE

Roncadelle (BS) • Via Cervi 14/A • Tel. 030 2780193 • fax 030 2780421
www.amaarredamentisrl.it • info@amaarredamentisrl.it

Informazione commerciale



AZIENDE ALIMENTARI: UNA NORMATIVA IN CONTINUA EVOLUZIONE

Negli ultimi anni diverse novità hanno interessato le aziende del settore alimentare, in particolare:

- l'aggiornamento delle norme riguardanti l'autocontrollo;
- l'abrogazione del libretto sanitario a favore della formazione;
- la sostituzione dell'Autorizzazione Sanitaria con la Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva.

Questo editoriale vuole ripercorrere le tappe che hanno portato all'attuale quadro normativo per fare il punto della situazione e chiarire alcuni dubbi che sorgono nell'affrontarle.

AUTOCONTROLLO

Gli obblighi di autocontrollo vengono introdotti in Italia da una serie di norme degli anni '90 destinate perlopiù alle attività di produzione e con l'emanazione del D.Lgs.155/97, tale obbligo viene esteso a tutte le aziende del settore. Tali norme fanno riferimento al sistema HACCP quale metodica da adottare per prevedere i rischi di contaminazione degli alimenti (Hazards), grazie al controllo continuo di una serie di punti critici di controllo (Critical Control Points), situati alle varie tappe di un ciclo di lavorazione, applicando semplici e ripetitive verifiche che permettano di intervenire tempestivamente in caso di non conformità ad uno standard predefinito.

Nel 2006 viene abrogato il D.Lgs.155/97 a favore del Regolamento CE 852/04 che obbliga ad aggiornare i manuali di autocontrollo se non prevedono, per esempio, procedure di controllo sugli strumenti di misura, la tracciabilità dei prodotti, l'analisi delle non conformità o le procedure per la revisione del manuale.

EX LIBRETTO SANITARIO

Fino a qualche anno fa gli addetti al settore alimentare avevano l'obbligo di sotto-

porsi annualmente a specifici controlli sanitari al fine di rinnovare il Libretto Sanitario previsto dalla L.283/62. Nel 2003 in Lombardia, per effetto della L.R. 12 del 04/08/2003, viene abrogato tale obbligo ed introdotto quello di formazione previsto dal D.Lgs.155/97. Tali corsi, aventi frequenza biennale, furono perlopiù organizzati da Enti formatori o da Associazioni di categoria.

Anche questo obbligo è stato modificato dalla L.R. 33 del 30/12/09, che riporta l'onere della formazione in capo alle imprese. Questa modifica incontra la filosofia della norma, ovvero la personalizzazione della formazione alle specificità dell'attività, ma dall'altra rende più difficile per le aziende fornirla e per gli Organismi di Vigilanza verificarne l'adeguatezza.

EXAUTORIZZAZIONE SANITARIA

In occasione dell'apertura o della modifica di una attività alimentare la L.283/62 prevedeva che venisse ottenuta una specifica Autorizzazione Sanitaria da parte dell'ASL.

Questo documento è stato sostituito nel 2007 dalla Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva (DIAP), prevista dalle L.R. 1 del 02/02/07 e 8 del 02/04/07, uno strumento creato, secondo gli intenti, per semplificare le pratiche di insediamento. La DIAP viene resa sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà e costituisce titolo per l'immediato avvio

dell'attività. Il limite di tale procedura resta la necessità di presentare la DIAP autocertificando la propria conformità alle norme edilizie ed urbanistiche, igienico-sanitarie, ambientali e di sicurezza del lavoro proprio nella fase di insediamento, momento in cui tali requisiti difficilmente possono essere in toto rispettati.

La DIAP, secondo le più recenti indicazioni dell'ASL, deve essere presentata per qualunque modifica ritenuta sostanziale ai fini igienici in quanto sostituisce la precedente Autorizzazione Sanitaria, per esempio in occasione dell'inserimento o alienazione di attività o attrezzature, l'acquisto o la vendita di mezzi di trasporto per gli alimenti o la modifica del lay-out dell'insediamento.

S.C.A.I. S.r.l. rimane a vostra disposizione per ulteriori approfondimenti, per fornirvi consulenza specifica e vi rimanda alla consultazione periodica del suo sito per un aggiornamento costante.

Per.Agr. Andrea Gobbi

S.C.A.I. srl
 Via Damiano Chiesa, 24
 25128 - Brescia
 Tel. 030 3702945
 Fax 0303702913
 www.scaiservizi.it



100
FIERE
Aliment & ATTREZZATURE

Aliment Pizza 2011

L'ESORDIO DEL TROFEO ALIMENT PIZZA 2011

Caffè Arte e Cultura

Assistenza, vendita, noleggio macchine caffè

CAFFÈ PREGIATI IN CHICCO
 selezionati per macchine espresso e moka
CAPSULE E CIALDE

Rivendita autorizzata
 Lucaffè - Saeco - Agust - Illy
 Caffitaly - Bialetti
 Venturato Caffè e altre marche

Autorizzata
 Saeco e GAGGA

Brescia - Via Cremona, 25
 Tel. 030.2054592
 Fax 030.2422292 - Cell. 329.4464021
 mail: caffearteecultura@tele-fonica.it

Frutta Verdura
 da Carlo

Venite a trovarci, cordialità e qualità vi attendono

Corso Garibaldi, 21
 25122 Brescia
 Cell. 339 420 63 54

Consegna a domicilio • Primizie di stagione • Angolo gastronomia

L'arte della pizza in tutte le sue espressioni sarà protagonista ad Aliment&Attrezzature 2011, con l'esordio del "Trofeo Aliment Pizza 2011", una nuova competizione dedicata agli specialisti di settore, e con un ricco programma di eventi appositamente dedicati alla valorizzazione di un segmento di mercato sempre più importante nell'ambito della ristorazione.

Durante i quattro giorni della rassegna, grazie alla sinergia con "Pizza e pasta italiana", il Centro Fiera di Montichiari diverrà il palcoscenico per gli specialisti della pizza e i professionisti della ristorazione, con un ricco programma di appuntamenti riservati agli operatori del settore.

Domenica 27 febbraio, dalle ore 11.00, gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli proporranno una serie di lezioni e degustazioni di pane leggero realizzato con pasta di pizza. Un momento di approfondimento e divulgazione, con suggerimenti, spunti e consigli tecnici per gli specialisti della pizza.

La giornata di lunedì 28 febbraio vedrà l'esordio del "Trofeo Aliment Pizza 2011", la nuova appassionante competizione nata dalla collaborazione tra Centro Fiera di Montichiari e Pizza e Pasta Italiana. La competizione sarà l'occasione per vedere all'opera i migliori talenti che si sfideranno alla ricerca della pizza migliore.

Martedì 1 marzo sarà la volta del "Campionato Italiano Pizza Fantasia - Trofeo Robo Fantasy". Tanti pizzaioli si sfideranno per decretare il campione italiano di Pizza Fantasia, specialità di pizza in teglia. Mercoledì 2 marzo, infine, a partire dalle ore 11.00, prenderà il via "Pizza a due", una gara di coppia che porta la pizza nell'alta ristorazione. In questa competizione ormai collaudata che riscuote successo durante le maggiori fiere italiane della ristorazione, un pizzaiolo e un cuoco realizzeranno insieme una pizza inedita, combinando le peculiarità che sono proprie della ristorazione e della pizzeria. All'interno di Aliment&Attrezzature 2011, "Pizza a due" sarà l'occasione per sperimentare accostamenti innovativi, con ricette che combineranno tradizione e fantasia.

PROGRAMMA

Domenica 27 febbraio
 ore 11.00
 Lezioni e degustazioni di pane leggero realizzato con pasta di pizza a cura dei più illustri istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli.

Lunedì 28 febbraio / ore 11.00
 Prima edizione del "Trofeo Pizza Aliment 2011"
 I pizzaioli in gara si sfideranno alla ricerca della migliore pizza.

Martedì 1 marzo / ore 11.00
 "Campionato Italiano Pizza Fantasia Trofeo Robo Fantasy"
 Tanti pizzaioli si sfideranno per decretare il campione italiano di Pizza Fantasia, specialità di pizza in teglia.

Mercoledì 2 marzo / ore 11.00
 Gara internazionale di "Pizza a Due"
 Un pizzaiolo e un cuoco realizzeranno insieme un'inedita pizza, combinando le peculiarità di ristorante e pizzeria.

Trismoka e Aliprandi

CAMPIONATO ITALIANO BARISTI E CAFFETTERIE

Promosso da TrisMoka

Aliment&Attrezzature 2011 sarà un'occasione di business ma anche un momento dedicato all'aggiornamento tecnico e alla formazione. Tra gli appuntamenti appositamente studiati per gli operatori, spicca la tappa bresciana del **Campionato Italiano Baristi e Caffetterie**, il concorso organizzato da **TrisMoka** basato sulle regole internazionali del WBC. Il concorso è una gara a livello nazionale tra i migliori baristi, che si sfidano preparando espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè, per l'accesso alla competizione nazionale. **TrisMoka** sottolinea così il suo forte legame con il mondo del caffè e con l'eccellenza, non solo di materie prime, ma anche di esperienza e creatività.

Sono 12 i concorrenti che si sfideranno durante le giornate di fiera. Le gare si svolgeranno domenica 27 e lunedì 28 febbraio. La finale è programmata per martedì 1 marzo con partenza alle ore 14.00.

L'ARTE DELLA SPILLATURA BIRRA

Promosso da Aliprandi Importazione Birra

Ritorna ad Aliment&Attrezzature 2011 l'appuntamento con il **Trofeo Spillatura Birra "Aliprandi Importazione Birra"**, la grande competizione tra specialisti del settore sulle tecniche di spillatura birra promossa da "Aliprandi Importazione Birra". I partecipanti saranno valutati da una giuria qualificata che premierà i primi tre classificati.



OBIETTIVO HAPPY HOUR

Promosso da
Aliprandi Importazione Birra

Durante le giornate di Aliment&Attrezzature 2011, "**Aliprandi Importazione Birra**" promuove un nuovo evento ricco di contenuti di rilievo per gli operatori del canale bar, consigli utili per gestire al meglio la fascia oraria dell'happy hour, il rito pre-serale del momento che si contraddistingue per l'abbinamento di un drink ad un ricco buffet composto da appetizer di ogni tipo.



Appuntamenti

APPUNTAMENTI FORMATIVI IN FIERA

DOMENICA 27

Ore 11.00 IL CAPPUCCINO PERFETTO

Gli strumenti ideali per eseguire un cappuccino da maestri

In collaborazione con Aicaf (Accademia Italiana Maestri del caffè) e RGL

Ore 12.00 RICETTE ITALIANE A BASE DI CAFFÈ'

Bevande nazionali a base di caffè: dal marocchino al Bicerin torinese

In collaborazione con Cefos e Accademia Italiana Maestri del caffè

Ore 14.00 DECORAZIONI PER I COCKTAIL

Spilucchino, scavino e riga limoni nelle mani del barman per simpatiche decorazioni. In collaborazione con Cefos Bartender School

Ore 15.00 COME DOSARE LE BEVANDE AL BAR

Attrezzature per il barman professionista per ridurre lo scarto nel dosaggio delle Bevande

In collaborazione con Cefos Flair Bartender School

Ore 16.00 MISCELAZIONE: TECNICHE E REGOLE

Lo shaker, il mixing glass: loro uso nei cocktails e nei long drinks

In collaborazione con Cefos Bartender School

Ore 17.00 SQUEEZE PER CIOKO-ART

Come decorare un cappuccino con la cioccolata con gli utensili appropriati

In collaborazione con Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè

LUNEDÌ 28

Ore 11.00 IL CAPPUCCINO PERFETTO

con il campione Italiano di latte art

Gli strumenti ideali per eseguire un cappuccino da maestri. In collaborazione con Aicaf - Accademia Italiana Maestri del caffè e Pulycaff

Ore 12.00 COME DOSARE LE BEVANDE AL BAR

Attrezzature per il barman professionista per ridurre lo scarto nel dosaggio delle bevande. In collaborazione con Cefos Flair Bartender School

Ore 14.00 GRIND ON DEMAND:

Il macinadosatore per i professionisti del caffè

Corretto utilizzo e manutenzione del macinaodsatore "on demand"

In collaborazione con Aicaf - Mahlkonig e Pulycaff

Ore 15.00 QUANDO SPAZZOLARE NON BASTA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO

Incontro Pulycaff con Andrea Antonelli

Utilizzo di prodotti ideali per la pulizia della macchina espresso e del macinadosatore. In collaborazione con Aicaf e Pulycaff - e RGL

Ore 16.00 IL CAPPUCCINO DECORATO con il campione Italiano di latte art

Utilizzare la tecnica della latte art per abbellire i vostri cappuccini.

In collaborazione con Aicaf - Accademia Italiana Maestri del caffè RGL

Ore 17.00 MOST POPULAR COCKTAIL

I cocktail più popolari dalla Caipiroska al Sex on the beach

In collaborazione con Cefos

MARTEDÌ 1

Ore 11.00 IL CAPPUCCINO PERFETTO

Gli strumenti ideali per eseguire un cappuccino da maestri.

In collaborazione con Aicaf - Accademia Italiana Maestri del caffè -RGL

Ore 12.00 IL CAPPUCCINO DECORATO

Utilizzare la tecnica della latte art per abbellire i vostri cappuccini.

In collaborazione con Aicaf - Accademia Italiana Maestri del caffè RGL

Ore 14.00 LA MONTATURA A FREDDO

Utilizzo dei mixer per fare preparazioni come l'ice cappuccino e il caffè estivo. In collaborazione con Cefos e Ceado

Ore 15.00 COME DOSARE LE BEVANDE AL BAR

Attrezzature per il barman professionista per ridurre lo scarto nel dosaggio delle bevande. In collaborazione con Cefos Flair Bartender School

Ore 16.00 MOST POPULAR COCKTAIL

I cocktail più popolari dalla Caipiroska al Sex on the beach

In collaborazione con Cefos

Ore 17.00 IL CAPPUCCINO DECORATO

Utilizzare la tecnica della latte art per abbellire i vostri cappuccini.

In collaborazione con Aicaf - Accademia Italiana Maestri del caffè RGL

MERCOLEDÌ 2

Ore 11.00 IL CAPPUCCINO PERFETTO

Gli strumenti ideali per eseguire un cappuccino da maestri

In collaborazione con Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè - RGL

Ore 12.00 IL CAPPUCCINO DECORATO

Utilizzare la tecnica della latte art per abbellire i vostri cappuccini

In collaborazione con Aicaf - RGL

Ore 14.00 LA MONTATURA A FREDDO

Utilizzo dei mixer per fare preparazioni come l'ice cappuccino e il caffè estivo. In collaborazione con Cefos.

A cura di Centro di formazione per l'Ospitalità e Accademia Italiana Maestri del caffè.

presso MR - Nuovi Magazzini Rossi



ROSSETTI & ZAMMARCHI

La nostra esperienza al Vostro servizio

SERVIZIO DI RACCOLTA



MORTALITÀ ANIMALE
MAT. CAT. 1 (BOVINI)
MAT. CAT. 2 (ALTRE SPECIE)

BARBARIGA (Brescia)

Vicolo Dell'Aria, 3

Tel./Fax 030 9718224

www.paginegialle.it/rossettiangelo

info@rossettiezammarchi.it

la pasta di
FRANCIACORTA

Dalla nostra tradizione di famiglia
una pasta d'autore.
Flavio Pagani

100% GRANO KRONOS
MASSIMA QUALITÀ
SEMPRE AL DENTE

www.pastadifranciacorta.it www.valdigrano.com



lo Scrigno di Katja

sapori tipici, di qualità, senza glutine

Ritaglia la nostra
mascotte Katja e
presentala in negozio,
riceverai un gradito
OMAGGIO!

Il primo negozio in Franciacorta tutto dedicato al senza glutine!

Vieni a scoprire il nostro vasto assortimento di prodotti freschi, confezionati e surgelati.

Dall'antipasto al dolce non dovrai più rinunciare a niente. Le migliori marche sul mercato e non solo...

Katja con occhio attento alle novità, alle esigenze dei clienti, sceglie anche prodotti biologici e km zero, naturalmente senza glutine.

Nello scrigno trovi anche libri dedicati al senza glutine, un'area bimbi per i più piccoli mentre i grandi fanno la spesa e prodotti freschi, dolci e salati, per le occasioni speciali, compleanni, feste e ricorrenze.

Inoltre puoi acquistare i tuoi prodotti usufruendo del buono di esenzione rilasciato dall'Asl, LO SCRIGNO DI KATJA è convenzionato con l'Asl di Brescia.

LO SCRIGNO DI KATJA è in Viale Italia 17 a Gussago, facilmente raggiungibile dalla città, dalla Franciacorta e anche dalla Valtrompia. Possibilità di parcheggio.
Aperto dal martedì al sabato dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.00.



Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci:

Tel. e fax: 030 2523395 - Cell. 348 8756230

info@loscrignodikatja.it

e presto anche on line www.loscrignodikatja.it

M3 -WE MOULD STEEL- PLASMIAMO L'ACCIAIO



- TAGLIO LASER AMADA 3000W CON CAMBIO PALLET, CAMPO DI LAVORO 3000 X 1500 MM
- PIEGATURA E SALDATURA CONTO TERZI DI QUALSIASI ARTICOLO A DISEGNO IN ACCIAIO INOX E FERRO
- PRODUZIONE DI LAVELLI, TAVOLI E ARMADI SU MISURA IN ACCIAIO INOX PER I SETTORI SANITARIO E ALIMENTARE

M3 di Metelli Roberto & C. S.n.c. • Via G. Rossa, 3 • 25062 Campagnola di Concesio • Brescia
Tel. 030 2180372 • Fax 030 2180300 • E.mail: info@m3metelli.it

RINNOVO ATP

AUTORIPARAZIONI

Pasini F.lli

di Pasini Ugo & Ivan

25030 RONCADELLE (Brescia) - Via G. Di Vittorio, 37 - Tel. 030/2780650 - Fax 030/2588140



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
APISTICI BRESCIANI

A.P.A.B.

Brescia - Viale Della Bornata, 110
c/o Centro Vitivinicolo Provinciale

Tel. 030 3757880 - Fax 030 3369357 E-mail: apab@hotmail.it

COSA TI OFFRE?

- Assistenza tecnica qualificata presso la sede, a richiesta visite e consulenze in apiario o presso la sala smielatura.
- Accesso ai servizi dell'Associazione e convenzioni con istituti di ricerca o laboratori di analisi.
- Seminari di aggiornamento professionale.
- Promozione per la valorizzazione del miele bresciano attraverso manifestazioni e fiere

Realizzata
con il
patrocinio
di:



Tanti servizi per le api, per il tuo miele e per te apicoltore

BACCUS

IDEE E NOVITÀ IN TAVOLA SELEZIONATE PER VOI

€ 5, BIMESTRALE, NUMERO 28,
MAGGIO 2011

**Ricette
di stagione**
semplici e creative

i Piatti
tricolori



Quinta edizione
Scoviamo
Talenti
di domani



GELMINI e CODENOTTI SNC

Commercio Ortofrutticolo
Funghi e Lumache

VIA TRIESTE, 25
25064 GUSSAGO (BS)
TEL.030.2770855/ FAX.030.2521645



ELENCO
scuole ammesse

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Quinta edizione

con la collaborazione di



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

- ABRUZZO** - IPSARCT V. CROCETTI - GIULIANOVA (TE)
CALABRIA - I.I.S. P. MANCINI - COSENZA
CALABRIA - IPSSAR F.TODARO - RENDE (CS)
CAMPANIA - IPSSAR RAFFAELE VIVIANI - CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
CAMPANIA - IPSSCT E A ALDO MORO - MONTESARCHIO (BN)
CAMPANIA - IPSSAR DE GENNARO - VICO EQUENSE (NA)
CIPRO - TECHNICAL SCHOOL MAKARIOS C - STROVOLOS - NICOSIA
EMILIA ROMAGNA - IIS BARTOLOMEO SCAPPI - CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)
EMILIA ROMAGNA - IPSSAR ORIO VERGANI - FERRARA
FRIULI VENEZIA GIULIA - ISIS BONALDO STRINGHER - UDINE
LAZIO - IST. SUP. DI ISTR. SEC. VINCENZO GIOBERTI - ROMA
LIGURIA - CFPA ELIO MIRETTI - VARAZZE (SV)
LOMBARDIA - CFP GIUSEPPE ZANARDELLI - CLUSANE DI ISEO (BS)
LOMBARDIA - IPC G.FALCONE - GALLARATE (VA)
MALTA - THE INSTITUTE OF TOURISM STUDIES - ST. JULIAN'S - MALTA
MARCHE - I.I.S.ALBERGHIERO A. NEBBIA A. EINSTEIN - LORETO (AN)
MARCHE - I.P.S.S.A.R. A.PANZINI - SENIGALLIA (AN)
MONTENEGRO - COSV MONTENEGRO - UL. IVANA VUJOSEVI A - PODGORICA
PIEMONTE - IIS GIOVANNI GIOLITTI - TORINO
PIEMONTE - CNOS - FAP SAN BENIGNO CANAVESE
PUGLIA - IPSSART CASTELLANA GROTTI - CASTELLANA GROTTI (BA)
PUGLIA - IIS LUIGI EINAUDI CANOSA DI PUGLIA (BT)
PUGLIA - IIS NICOLA MOCCIA - NARDO' (LE)
SARDEGNA - IPSAA DON DEODATO MELONI - ORISTANO
SARDEGNA - IIS DOMENICO ALBERTO AZUNI - PULA (CA)
SICILIA - ISTITUTO ALB. IGNAZIO E VINCENZO FLORIO - ERICE CASA SANTA (TP)
SICILIA - IST.ISTR.SUP.ENRICO MEDI - RANDAZZO (CT)
SPAGNA - JES CAMINO DE SANTIAGO ESCUELA DE HOSTERIA DE LA RIOJA
 SANTO DOMINGO DE LA CALZADA
TOSCANA - ISIS G.VASARI FIGLINE VALDARNO - FIGLINE VALDARNO (FI)
VENETO - IPSSAR MASSIMO ALBERINI - LANCENIGO DI VILLORBA (TV)

Media partner

BACCUS
la rivista di enogastronomia e turismo



P PROGRAMMA

SABATO 26 FEBBRAIO

Ore 16.00 Arrivo delle squadre presso il Centro Fiera del Garda

Ore 17.00 Trasferimento a Teatro Bonoris

Ore 18.00 Benvenuto delle Autorità e Cerimonia di apertura del Campionato Lettura del Regolamento e sorteggio dei box e delle giornate di gara.

Foto ufficiali ai concorrenti

Ore 20.00 Benvenuto con le autorità e le squadre in gara

Ore 22.00 Rientro in Hotel

DOMENICA 27 FEBBRAIO

Ore 11.00 Inaugurazione della Manifestazione con le autorità

Concorso di cucina

Ore 8.00 Ritrovo delle squadre Gruppo 1 dispari

Ore 9.30 Ritrovo delle squadre Gruppo 1 pari

Ore 9.00 Inizio prove di cucina: le squadre del gruppo 1 dispari inizieranno la prova alle ore 9:00 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 14.00.

Ore 10.30 Inizio prove di cucina: le squadre del gruppo 1 pari dovranno riunirsi alle ore 9.30

e inizieranno la prova alle ore 10.30 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 15:30.

Concorso del Servizio di sala

Ore 10.00 Inizio prove Mise en place, presa comanda e riconoscimento errore per le squadre del gruppo 1.

La prova di apparecchiatura del tavolo parte in contemporanea e, a seguire, ogni scuola verrà convocata per le restanti prove tecniche di sala.

Ore 14.00 Inizio Servizio del menù per le squadre del gruppo 1 dispari.

Ore 15.30 Inizio Servizio del menù per le squadre del gruppo 1 pari.

Concorso di Sommellerie e Servizio del formaggio

Ore 11.00 Inizio prove per i ragazzi di sala delle squadre del gruppo 2: effettueranno le prove di sommellerie e taglio e servizio del formaggio

Concorso "Ambasciatori del territorio bresciano"

Ore 11.00 Inizio prove con i ragazzi

di cucina delle squadre del gruppo 3

Concorso "A tavola nelle province italiane"

Ore 10.00 Inizio presentazione

con i ragazzi delle squadre del gruppo 3 .

Concorso i "Corti del Gran Trofeo

Il Risorgimento gastronomico"

Ore 11.00 Inizio proiezione dei lavori presentati dalle squadre in gara.

LUNEDÌ 28 FEBBRAIO

Concorso di cucina

Ore 8.00 Ritrovo delle squadre del Gruppo 2 dispari

Ore 9.30 Ritrovo delle squadre del Gruppo 2 pari

Ore 9.00 Inizio prove di cucina: le squadre del gruppo 2 dispari inizieranno la prova alle ore 9:00 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 14.00.

Ore 10.30 Inizio prove di cucina: le squadre del gruppo 2 pari dovranno riunirsi alle ore 9.30 e inizieranno la prova alle ore 10.30 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 15:30.

Concorso del Servizio di sala

Ore 10.00 Inizio prove Mise en place, presa comanda e riconoscimento errore per le squadre del gruppo 2.

La prova di apparecchiatura del tavolo parte in contemporanea e, a seguire, ogni scuola verrà convocata per le restanti prove tecniche di sala.

Ore 14.00 Inizio Servizio del menù per le squadre del gruppo 2 dispari.

Ore 15.30 Inizio Servizio del menù per le squadre del gruppo 2 pari.

Concorso di Sommellerie e Servizio del formaggio

Ore 11.00 Inizio prove per i ragazzi di sala delle squadre del gruppo 3: effettueranno le prove di sommellerie e taglio e servizio del formaggio

Concorso "Ambasciatori del territorio bresciano"

Ore 11.00 Inizio prove con i ragazzi di cucina delle squadre del gruppo 1

Concorso "A tavola nelle province italiane"

Ore 10.00 Inizio presentazione con i ragazzi delle squadre del gruppo 1 .

Concorso i "Corti del Gran Trofeo

Il Risorgimento gastronomico"

Ore 11.00 Inizio proiezione dei lavori presentati dalle squadre in gara.

MARTEDÌ 1 MARZO

Concorso di cucina

Ore 7.00 Ritrovo delle squadre del Gruppo 3 dispari

Ore 8.30 Ritrovo delle squadre del Gruppo 3 pari

Ore 8.00 Inizio prove di cucina: le squadre del gruppo 3 dispari inizieranno la prova alle ore 8:00 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 13.00.

Ore 9.30 Inizio prove di cucina: le squadre del gruppo 3 pari inizieranno la prova alle ore 9.30 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 14:30.

Concorso del Servizio di sala

Ore 9.00 Inizio prove Mise en place, presa comanda e riconoscimento errore per le squadre del gruppo 3.

La prova di apparecchiatura del tavolo parte in contemporanea e, a seguire, ogni scuola verrà convocata per le restanti prove tecniche di sala.

Ore 13.00 Inizio Servizio del menù per le squadre del gruppo 3 dispari.

Ore 14.30 Inizio Servizio del menù per le squadre del gruppo 3 pari.

Concorso di Sommellerie e Servizio del formaggio

Ore 10.00 Inizio prove per i ragazzi di sala delle squadre del gruppo 1 effettueranno le prove di sommellerie e taglio e servizio del formaggio

Concorso "Ambasciatori del territorio bresciano"

Ore 10.00 Inizio prove con i ragazzi di cucina delle squadre del gruppo 2

Concorso "A tavola nelle province italiane"

Ore 10.00 Inizio presentazione con i ragazzi della squadre del gruppo 2 .

Concorso i "Corti del Gran Trofeo

Il Risorgimento gastronomico"

Ore 11.00 Inizio proiezione dei lavori presentati dalle squadre in gara.

PREMIAZIONE

Ore 16.30 Premiazioni alla presenza delle autorità.

Ore 18.30 Gran buffet finale

"A tavola con le Province italiane"



IL MELOGRANO

FRUTTAVERDURA&GASTRONOMIA

Cesti frutta e primizie



Per i vostri regali troverete anche...
panettoni artigianali
vino della Franciacorta
sale rosa dell'Himalaya
e tanti altri prodotti artigianali



Cesti misti



Servizio per:

Bar
Ristoranti
Pasticcerie

Frutta e verdura di qualità
Gastronomia fresca
di nostra produzione tutti i giorni

Servizio catering
Composizioni pinzimoni, macedonie
e spiedini di frutta

25020 Flero (BS) - Via Vittorio Emanuele, 25 - Tel. 030.9747561 - Cell. 338.7826620

GIBLOR'S

Divise
da lavoro

Articoli
personalizzati

Tovagliato
su misura

Preventivi gratuiti
Servizio sartoria
Personalizzazione capi con stampe e ricami
Appuntamenti e visite a domicilio

Abbigliamento Professionale

Negozi di Brescia

Via Nicolò Tartaglia 31/C
Tel. e fax 030.41085
ORARIO: mattino 9 - 12,30 pomeriggio 15 - 19;
Chiuso il lunedì mattina e sabato pomeriggio
brescia@giblor.com

Negozi di Milano

Via Luigi Settembrini 5 - Tel. e fax 02.6705985
ORARIO: continuato 9 - 18 - chiuso il sabato
milano@giblor.com

www.divisecamicigavezzoli.com

