



PROGRAMMA

57ª MIG – MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE

Longarone (BL) 27 - 30 novembre 2016
orario di apertura: dalle 10.00 alle 18.30

Sabato 26 novembre 2016

Ore 14.30 Assemblea Generale **ARTGLACE** – Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne (Sala Consiglio)

Domenica 27 novembre 2016

- Ore 11.00 **Cerimonia di inaugurazione ufficiale della 57ª MIG** (Centro Congressi)
Consegna **21° Premio Internazionale “Mastri Gelatieri”**
Premiazione del **4° Concorso “Innovazione MIG Longarone Fiere”**
- Ore 14.00 Registrazione del programma televisivo “La Piazza” a cura di Luigi Gandi (Area Incontri - Padiglione C):
Presentazione di **MIG – Marocco: le opportunità per il mondo del gelato nel mercato africano**
Presentazione del progetto “**Archivio Caviezel**” e della nuova edizione del libro “**Scienza e tecnologia del gelato artigianale**” - con la partecipazione del Dr. Salvatore Cannavò, a cura di Longarone Fiere
- Ore 16.30 Convegno su “**Il gelato artigianale e le recenti innovazioni relative all’informazione dei consumatori in materia di etichettatura nutrizionale**” con l’igienista Renato Nardini e il Dr. Salvatore Cannavò. Modera l’incontro la giornalista Donata Panciera (Sala Barel)
- Ore 16.30 Presentazione del libro “**Amore, Guerra e Gelato**” a cura e di Zoe Fairtlough (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 18.00 Assemblea Generale **G.A.** – Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria (Sala Consiglio)

Lunedì 28 novembre 2016

- Ore 10-18 **47° Concorso Internazionale COPPA D’ORO** - consegna campioni (reception Centro Congressi)
- Ore 10.30 Convegno: “**Il gelato in albergo: più soddisfazione per l’ospite, più soddisfazione per i conti dell’albergo**” – modera il direttore di Hotel Domani, Renato Andreoletti (Centro Congressi)
- Ore 10.30 **Dimostrazioni di gelato al caffè**, a cura degli Accademici Italiani Gelatieri Artigiani (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 11.30 **Le gelaterie del territorio: una proposta di attualità.**
Presentazione delle **ricette del territorio** inserite nel volume “**Scienza e Tecnologia del Gelato Artigianale**” di **Luca Caviezel**, a cura dei Maestri della Gelateria Italiana (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 12.15 Presentazione del “**Progetto accoglienza: un protocollo di qualità**” a cura di Longarone Fiere Dolomiti (Centro Congressi)
- Ore 13.00 Dimostrazione di **intaglio della frutta e composizioni a fette** con il maestro **Beppo Tonon** (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 14.30 Convegno sul tema: “**L’ecosostenibilità degli eventi del gelato**”, con la partecipazione del prof. Franco Fassio, docente di Cultura del progetto sostenibile presso l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN), e i gelatieri Alberto Marchetti e Andrea Soban, modera la giornalista Emanuela Balestrino (Centro Congressi)
- Ore 14.30 Presentazione delle iniziative promozionali per la **5° Giornata Europea del Gelato Artigianale** (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 15.30 Presentazione del progetto “**Gelato e Sport**” a cura di Confartigianato e CNA nazionali, interviene il dott. Emiliano Benelli – biologo nutrizionista, e dell’iniziativa **EWHL Gelato Day** (Area Incontri - Padiglione C)



PROGRAMMA

57ª MIG – MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE

Longarone (BL) 27 - 30 novembre 2016

orario di apertura: dalle 10.00 alle 18.30

Martedì 29 novembre 2016

- Ore 10.30 **Assemblea ITAL** – Associazione Gelatieri Artigiani Italiani in Olanda (Sala Consiglio)
- Ore 11.00 Convegno: **“Novità fiscali 2017 in Germania”**, a cura di Uniteis (Centro Congressi)
- Ore 11.30 Progetto **Gelaterie amiche dei cicloturisti** (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 13.00 Dimostrazione di **intaglio della frutta e composizioni a fette** con il maestro **Beppo Tonon** (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 14.00 Presentazione **“Viaggio delle spezie nel gelato artigianale”**, a cura di Pro2Mari (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 14.30 Presentazione del libro: **“Semifreddi & Dolcifreddi – Manuale per gelatieri, pasticceri e appassionati in famiglia”** a cura e di Donata Panciera (Centro Congressi)
- Ore 15.00 Conferenza stampa di presentazione del **Gusto dell’Anno 2017 in Germania**, a cura di Uniteis (Centro Congressi)
- Ore 15.30 Conferenza stampa di presentazione della **Federazione Italiana Gelatieri**, interviene il Presidente Nicola Netti (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 16.30 Presentazione con dimostrazione: **“Il primo tiramisù espresso per la ristorazione”**. Interviene l’ing. Iuri Merlini (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 17.00 **Assemblea AGIA** – Associazione Gelatieri Artigiani Italiani in Austria (Sala Consiglio)

Mercoledì 30 novembre 2016

- Ore 10.30 **Assemblea UNITEIS** – Unione Gelatieri Artigiani Italiani in Germania (Centro Congressi)
- Ore 10.30 **23° Concorso nazionale di gelateria “CARLO POZZI”** – Fase finale (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 13.00 Dimostrazione di **intaglio della frutta e composizioni a fette** con il maestro **Beppo Tonon** (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 14.15 Insediamento **Consiglio direttivo Uniteis e.V.** anni 2017-2021 con elezione della Presidenza (Sala Consiglio)
- Ore 14.30 Fase finale pubblica **47° Concorso Internazionale COPPA D’ORO**, in collaborazione con gli Accademici Italiani Gelatieri Artigiani (Centro Congressi)
- Ore 15.00 Premiazioni del **47° Concorso Internazionale COPPA D’ORO**, del **23° Concorso nazionale di gelateria “CARLO POZZI”**, del premio **“GELATERIE IN WEB 2016”** e del Premio **“PASSIONE” su AppGelato** (Centro Congressi)
Proclamazione del **“Gusto dell’anno 2017”** proposto dal G.A. - Comitato nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale di produzione propria (Centro Congressi)