

Padova 24.07.2018

## **Programma di massima APES** **16°Edizione TecnoBar&Food “PIZZA & BIRRA FESTIVAL”**

### **CONGRESSO NAZIONALE APES 2018** **PIZZAILO DELL'ANNO APES 2018 Premio “PIZZASTAR”** **“GRAN PREMIO PIZZAPRESS” PIZZERIE D'ITALIA**

**Sabato 6 Ottobre**

ore 11.00 :

Inaugurazione della 16a edizione di TecnoPizza 2018.  
**Premio “PIZZASTAR” Pizzaiolo dell'anno APES (2° edizione).**  
Verrà proclamato il pizzaiolo che ha saputo dare al prodotto pizza una particolare impronta sia nell'innovazione che nella creatività.

ore 11.30 :

**Esibizione della Pattuglia Acrobatica Apes.**  
**Nel frattempo** i nostri pizzaioli offriranno dei tranci di pizza da degustare a tutti gli intervenuti.

ore 12.00 :

**Presso la Struttura esterna “Pizza&Birra Festival”**  
**“Gran Premio PIZZAPRESS” delle Pizzerie d'Italia**  
Pizzerie d'Italia in competizione ogni giorno, alternandosi per i quattro giorni, della durata della manifestazione fieristica. Dovranno garantire con le loro specialità regionali, un lavoro per 50 coperti ciascuna, alla clientela che interverrà. Le postazioni con relativi forni e supporti di lavoro saranno adeguatamente attrezzate per garantire ai partecipanti l'operatività necessaria. Prepareranno pizze dai vari gusti e sapori create con prodotti caratteristici della loro Regione di appartenenza. La clientela e una Giuria di qualità valuterà con un punteggio : organizzazione di lavoro, menù, servizio, qualità e simpatia. **Iscrizione Gratuita.**  
(info regolamento GP Pizzerie D'Italia PIZZAPRESS) [www.pizzapress.eu](http://www.pizzapress.eu)

ore 13.00 :

- **Mani in Pasta – Laboratorio APES Glutenfree** -  
- **Evento in collaborazione con AIC Veneto** -  
Dagli Antipasti al Dessert: impariamo la lavorazione e preparazione con i nostri tecnici APES specializzati Glutenfree. Il pubblico interessato potrà provare di persona la tecnica per preparare le varie pietanze seguiti da un nutrizionista esperto che ne completerà, con consigli mirati, gli sviluppi nella loro lavorazione, preparazione e gusto. Un edicola per consulenze sarà a disposizione per tutte le informazioni e consigli Glutenfree,

ore 14.30 :

**Laboratorio dimostrativo Agugiaro - Professione Pizzaiolo -  
- Creare un'opportunità di inserimento al lavoro in pizzeria -**

Progetto pilota APES per avvicinare i giovani al mondo del lavoro.  
In collaborazione con i centri di recupero giovani del Veneto dai 14 ai 21  
anni,mano nella mano con istruttori qualificati APES, la possibilità di  
scoprire come si prepara la pizza in un contesto studiato apposta per loro  
e... alla fine del percorso educativo "Pizza per tutti !!!".  
L'iniziativa si ripeterà lunedì 8 e martedì 9.

ore 15,00 :

Laboratorio PizzaFestival. ( piazzale pad. 2)

**Corso amatoriale** dedicato a tutti coloro che vogliono imparare a  
preparare la pizza fatta in casa.I nostri pizzaioli istruttori spiegheranno  
con dimostrazioni in diretta,come si prepara la pizza a casa.  
Degustazioni.L'evento si ripeterà tutti i giorni alla stessa ora per la  
durata della manifestazione TecnoBar&Food.

ore 17,30 :

**Laboratorio dimostrativo Agugiaro -  
- Storie di farina – Nuovi prodotti dedicati -**

Ogni corretta esecuzione per creare con nuove farine dedicate  
prodotti come "La pasta fresca fatta in casa".  
Corso e dimostrazioni saranno diretti da nostri pizzaioli istruttori  
per pizza e sfarinati preparati in casa.

ore 18,00 :

**- Mani in Pasta – Laboratorio APES Glutenfree -  
- Evento organizzato da Pizzapress in collaborazione  
con "OlioOfficina" e AIC Veneto -**

"OroVerde : il valore aggiunto"– Sodalizio tra l'olio d'oliva e glutenfree.  
Relatore : **Luigi Caricato** oleologo,scrittore,giornalista.

**Domenica 7 ottobre**

ore 11.30 :

**- Mani in Pasta – Laboratorio APES Glutenfree -  
- Evento in collaborazione con AIC Veneto -**

Dagli Antipasti al Dessert:impariamo la lavorazione e  
preparazione con i nostri tecnici APES specializzati Glutenfree.  
Il pubblico interessato potrà provare di persona la tecnica per  
preparare le varie pietanze seguiti da un nutrizionista esperto che ne  
completerà,con consigli mirati, gli sviluppi nella loro  
lavorazione,preparazione e gusto. Un edicola per consulenze sarà  
a disposizione per tutte le informazioni e consigli Glutenfree,

ore 12.00 :

**Presso la Struttura esterna "Pizza&Birra Festival"  
"Gran Premio PIZZAPRESS" delle Pizzerie d'Italia**

Pizzerie d'Italia in competizione ogni giorno,alternandosi per i quattro  
giorni della durata manifestazione fieristica.

ore 12.00 :

**Laboratorio dimostrativo Agugiaro - Professione Pizzaiolo -**  
**- Creare un'opportunità di inserimento al lavoro in pizzeria -**  
Progetto pilota APES per avvicinare i giovani al mondo del lavoro.

ore 15.00 :

**Laboratorio dimostrativo Agugiaro -**  
**- Storie di farina – Nuovi prodotti dedicati -**  
Ogni corretta esecuzione per creare con nuove farine dedicate  
prodotti come “Dolci ,pizza,pane”.

ore 15.30 :

**Istruttori a disposizione** – Hai qualche problema o hai bisogno di un  
consiglio o delucidazione che interessi il mondo della pizza? Saremo  
felici di darti qualche buon suggerimento.

ore 16.30 :

**- Evento organizzato da Pizzapress in collaborazione**  
**con “OlioOfficina” e APPE -**  
*“OroVerde : il valore aggiunto” – L’olio d’oliva nei bar,ristoranti,pizzerie.*  
*“ OMS : Bollino nero sull’Oroverde. Il punto della situazione.”*  
**Relatore : Luigi Caricato oleologo,scrittore,giornalista.**

## **Lunedì 8 ottobre**

ore 11.00 :

**Arrivo Congressisti APES e operatori del settore pizzeria e**  
ristorazione.  
Momento di benvenuto ai responsabili rappresentanti delle associazioni  
nazionali e regionali di categoria.Visita alla manifestazione fieristica.

Ore 11.30:

**Laboratorio dimostrativo Agugiaro - Professione Pizzaiolo -**  
**- Creare un'opportunità di inserimento al lavoro in pizzeria -**  
Progetto pilota APES per avvicinare i giovani al mondo del lavoro.

ore 12.00 :

**Presso la Struttura esterna “Pizza&Birra Festival”**  
**“Gran Premio PIZZAPRESS” delle Pizzerie d’Italia**  
Pizzerie d’Italia in competizione ogni giorno,alternandosi per i quattro  
giorni della durata manifestazione fieristica.

ore 13,00 :

**- Mani in Pasta – Laboratorio APES Glutenfree -**  
**- Evento in collaborazione con AIC Veneto -**  
Prodotti da forno,pizza e sfarinati:impariamo la lavorazione e  
preparazione con i nostri tecnici APES specializzati glutenfree..  
Il pubblico interessato potrà provare di persona la tecnica per  
preparare l’impasto e riscoprire alcuni tipi di prodotti nella loro  
lavorazione,preparazione e gusto.  
I nostri istruttori a disposizione per consulenze ai professionisti  
del settore.

ore 15.00 :

**Relazione del Senatore della Repubblica,**

**On. Bartolomeo Amidei** che ci parlerà degli sviluppi sul tema :

-Riconoscimento della qualifica professionale del pizzaiolo italiano e istituzione di un apposito albo nazionale dei pizzaioli professionisti.- (d.l. 2280 Senato della Repubblica 09 Marzo 2016 e approvato in maggioranza dalle associazioni di categoria)

ore 15.30 :

**- Laboratorio dimostrativo Agugiaro -  
FORUM “ La pizza del III° millennio ”**

**- L'evoluzione del prodotto Pizza in questi ultimi anni -**

dedicato, agli operatori di settore, con Mariateresa Bandera (Resp. Comunicazione APES), la parola alle Aziende.

Presentazione con le Aziende partecipanti e aggiornamenti .  
Proposte innovative e di utilità per il settore pizzerie e ristorazione.

ore 17.30 :

**Riunione di Congresso APES 2018.**

**Presentazione del nuovo testo di formazione “APES-CAMPUS”  
“PIZZA Preparazione e consumo”.**

## Martedì 9 ottobre

ore 11.00:

**Conosci Padova.** Per coloro che sono interserrati un bus-navetta a disposizione per una visita ai monumenti della “Città delle stelle”.(rientro previsto nel pomeriggio) .

ore 11.30:

**Laboratorio dimostrativo Agugiaro - Professione Pizzaiolo -  
– Creare un’opportunità di inserimento al lavoro in pizzeria -**  
Progetto pilota APES per avvicinare i giovani al mondo del lavoro.

ore 12.00 :

**Presso la Struttura esterna “Pizza&Birra Festival”  
“Gran Premio PIZZAPRESS” delle Pizzerie d’Italia**

Pizzerie d’Italia in competizione ogni giorno, alternandosi per i quattro giorni della durata manifestazione fieristica.

ore 13,00 :

**- Mani in Pasta – Laboratorio APES Glutenfree -**

**- Evento in collaborazione con AIC Veneto -**

Prodotti da forno, pizza e sfarinati: impariamo la lavorazione e preparazione con i nostri tecnici APES specializzati glutenfree..

I nostri istruttori a disposizione per consulenze agli operatori di settore.

---

**ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI E SIMILARI**

*Sede Legale:*  
Galleria del Corso, 20 - 48022 Lugo (RA)



---

**SEGRETERIA NAZIONALE**

Via Marconi, 70 - 35010 Cadoneghe (PD)  
apes.segreterianazionale@gmail.com

---

ore 15.00:

**Laboratorio dimostrativo Agugiaro -**

**- Storie di farina – Nuovi prodotti dedicati -**

Ogni corretta esecuzione per creare con nuove farine dedicate  
**prodotti come “Dolci ,pizza,pane”.**

ore 15,30 :

**Presso la Struttura esterna “Pizza&Birra Festival”**

**“Gran Premio PIZZAPRESS” delle Pizzerie d’Italia**

**Proclamazione della prima Pizzeria d’Italia APES.**

ore 17.30 :

**Istruttori a disposizione** – Hai qualche problema o hai bisogno di un consiglio o delucidazione che interessi il mondo della pizza? Saremo felici di darti qualche buon suggerimento.

**Ore 20,00 Chiusura Manifestazione e Congresso Nazionale APES 2018.**

**Saluti di commiato.**