



## PROGRAMMA

### 58ª MIG – MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE

Longarone (BL) 3 - 6 dicembre 2017

orario di apertura: dalle 10.00 alle 18.30

#### Sabato 2 dicembre 2017

- Ore 11.00 Assemblea Generale **G.A.** – Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria (Sala Consiglio)
- Ore 14.30 Assemblea Generale **ARTGLACE** – Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne (Sala Consiglio)

#### Domenica 3 dicembre 2017

- Ore 10.30 **Cerimonia di inaugurazione ufficiale della 58ª MIG** (Centro Congressi)  
Consegna **22° Premio Internazionale “Mastri Gelatieri”**  
Premiazione del 5° **Concorso “Innovazione MIG Longarone Fiere”**
- Ore 13.30 Presentazione del libro **“Gelateria per tutte le stagioni”** con l'intervento dell'autore Paolo Brunelli, a cura di Italian Gourmet (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 14.00 Registrazione del programma televisivo **“In Piazza”** a cura di Luigi Gandi: **Nuovi Orizzonti sull'internazionalità del GELATO** con interventi da tutta Europa, Argentina e Brasile (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 14.30 Presentazione del 2° Quaderno di Alice: **“Nuova dimensione del gelato soft”** con Alice Vignoli, Antonio Amati, Roberto Luraghi e l'editore Franco Cesare Puglisi, a cura di Editrade (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 15.15 Presentazione del libro **“Fusione Inversa”** con l'intervento degli autori Pier Paolo Magni e Luciana Poliotti, e l'editore Franco Cesare Puglisi, a cura di Editrade (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 16.00 Presentazione del romanzo **“Il Genio del gelato: Francesco Procopio Cutò, storie d'amore, di talenti e di alchimia tra Palermo e Parigi”** con l'intervento dell'autrice Luciana Poliotti, a cura di Fausto Lupetti Editore (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 16.30 Presentazione delle iniziative promozionali per la **6ª Giornata Europea del Gelato Artigianale – il gusto Germania** – Premiazioni concorso europeo **Gelato-Day**, a cura di Artglace (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 17.00 Presentazione del libro-ricerca **“I gelatieri bellunesi che conquistarono la penisola iberica”** a cura di Silvana Molin Pradel (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 17.00 Dimostrazione e degustazione del **Gelato gusto ITALICO** a cura di Dave Destefano, Gaetano Vincenzi, Pasquale Monteleone, Guido Zandonà e Francesco Dioletta (MIG Arena - Padiglione C)

#### Lunedì 4 dicembre 2017

- Ore 10-18 **48° Concorso Internazionale COPPA D'ORO** - consegna campioni (reception Centro Congressi)
- Ore 10.00 Tavolo di confronto tecnico riservato agli Addetti ai Controlli sanitari europei (Sala Barel)

- Ore 10.30 Corso e dimostrazioni **“LATTE ART – Decorazioni cappuccini”** a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 11.30 Laboratorio **“Ritorno al futuro – le tecniche per incentivare l’uso della massa di cacao in gelateria”** dal frutto del cacao al cioccolato all’italiana con Andrea Mecozzi di Fermento Cacao e Ida Di Biaggio, Presidente Conpait Gelato (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 12.00 Dimostrazione e degustazione gelato al gusto **CUCO BELLO** – cocco, lime e menta – a cura del gruppo Contaminazioni Stellate (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 13.00 Dimostrazione di **intaglio della frutta e composizioni a fette** con il maestro **Beppo Tonon** e **“La gelateria, quale futuro? Innovazione e tecniche nella gelateria moderna”** con Martino Liuzzi di Pro2Mari (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 14.00 Preparazione e degustazione del **“Tartufo di Pizzo”** con il Maestro Pasquale Monteleone, a cura dell’omonimo Consorzio di tutela e di Conpait Gelato (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 14.00 Convegno sui **“Controlli ufficiali nelle gelaterie artigianali – confronto tra gli incaricati ai controlli dell’Unione Europea”** di Austria, Belgio, Croazia, Francia, Germania, Italia, Slovenia e Spagna, a cura di Longarone Fiere e UNPISI Veneto (Centro Congressi)
- Ore 14.30 Preparazione e degustazioni di **Variazioni sul tema dolce e salato - Il gelato di accompagnamento al piatto stellato e alla piccola pasticceria:**
- gelato all'olio EVO toscano su fondo croccante ai semi
  - gelato di zabaione al Picolit con sua salsa, servito e abbinato a piccola pasticceria secca
- a cura della Compagnia Gelatieri, con Antonio De Vecchi e Chiara Soban (Area Incontri – Pad. C)
- Ore 15.30 Dimostrazione e degustazione di **“Analisi Sensoriale del Gelato”** guidato con il gusto Abbraccio Mediterraneo, a cura dei Gelatieri per il Gelato (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 16.00 Presentazione del libro **“150 ricette bellunesi, 17 gelaterie artigianali dolomitiche”** con l’intervento dell’autore Mario Agostini e del Presidente della Provincia Roberto Padrin. A seguire degustazione gelato alla nocciola e vaniglia di Giovanni Carlo Piva (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 16.30 Corso e dimostrazioni **“LATTE ART – Decorazioni cappuccini”** a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)

## **Martedì 5 dicembre 2017**

- Ore 10.30 **Assemblea ITAL** – Associazione Gelatieri Artigiani Italiani in Olanda (Sala Consiglio)
- Ore 10.30 Corso e dimostrazioni di **“GELATO COCKTAIL”** a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 10.30 Premiazione dei migliori distillatori del **34° Concorso Premio Alambicco d’Oro 2017**, a cura di ANAG – Assaggiatori grappa e acquaviti (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 11.00 Convegno: **“Aggiornamenti fiscali in Germania”**, a cura di Uniteis e.V. (Centro Congressi)
- Ore 12.00 Presentazione dello speciale **“Alle origini del gelato artigianale”**, ricerca storica a cura de Il Cadore, mensile della Magnifica Comunità – interviene il Direttore Bepi Casagrande (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 12.30 Presentazione della **“Tiramisù World Cup”** e la collaborazione con il mondo del gelato, a cura di TWISSEN (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 13.00 Corso e dimostrazioni di **“GELATO COCKTAIL”** a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 14.30 Dimostrazione e degustazione gelato al gusto **TEMPO DI RISOTTINO** – zucca e gorgonzola con salvia croccante – a cura del gruppo Contaminazioni Stellate (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 14.30 Aggiornamento sull’**Archivio Caviezel** e il lungo lavoro di catalogazione, con l’intervento del Dr. Salvatore Cannavò (Area Incontri - Padiglione C)

- Ore 15.00 Consegna dell'assegno di raccolta fondi a **Legha Pro per Unicef** realizzata con il gusto "**Abbraccio Mediterraneo**". A cura dei Gelatieri per il Gelato con l'intervento di Legha Pro e Unicef (Area Incontri - Padiglione C)
- Ore 15.00 Presentazione del **Gusto dell'Anno Germania – Europa 2018** e rassegna stampa: **le news del mondo del gelato in Germania 2017**, a cura di Uniteis e.V. (Centro Congressi)
- Ore 15.30 Presentazione della ricerca "**Nel passato e nelle tradizioni è racchiuso il futuro del gelato artigianale italiano**", tesi di Ottilio Bardella (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 16.00 Preparazione e degustazioni **Giocando di finger food il gelato incontra la ristorazione**: un guscio croccante di pane ripieno di carne marinata e affumicata con un gelato gastronomico – caprino, bergamotto, senape, olio EVO – a cura della Compagnia Gelatieri, con Simone De Feo e lo chef stellato Andrea Incerti Vezzani (Area Incontri – Pad. C)
- Ore 16.30 Corso e dimostrazioni di "**GELATO COCKTAIL**" a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 17.00 **Assemblea AGIA** – Associazione Gelatieri Artigiani Italiani in Austria (Sala Consiglio)

### **Mercoledì 6 dicembre 2017**

- Ore 10.00 **48° Concorso Internazionale COPPA D'ORO** – 3a Fase: finale a cinque, gusto **noce** (Sala Barel)
- Ore 10.30 **Assemblea UNITEIS** – Unione Gelatieri Artigiani Italiani in Germania (Centro Congressi)
- Ore 10.30 **24° Concorso nazionale di gelateria "CARLO POZZI"** – Fase finale (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 10.30 Corso e dimostrazioni di "**APERITIVO HAPPY HOUR**" a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 13.00 Dimostrazione di **intaglio della frutta e composizioni a fette** con il maestro **Beppo Tonon** e "**La gelateria, quale futuro? Innovazione e tecniche nella gelateria moderna**" con Martino Liuzzi di Pro2Mari (Area Incontri – Padiglione C)
- Ore 13.30 Corso e dimostrazioni di "**APERITIVO HAPPY HOUR**" a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)
- Ore 14.30 Fase finale pubblica **48° Concorso Internazionale COPPA D'ORO**, in collaborazione con gli Accademici Italiani Gelatieri Artigiani (Centro Congressi)
- Ore 15.00 Premiazioni del **48° Concorso Internazionale COPPA D'ORO**, del **24° Concorso nazionale di gelateria "CARLO POZZI"**, del premio "**GELATERIE IN WEB 2017**" e del Premio "**PASSIONE**" su **AppGelato**, proclamazione del "**Gusto dell'anno 2018**" proposto dal G.A. - Comitato nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale di produzione propria (Centro Congressi)
- Ore 16.30 Corso e dimostrazioni di "**APERITIVO HAPPY HOUR**" a cura di Daniele Salvatori UBA – United Bartenders & Animators 360° (MIG Arena - Padiglione C)