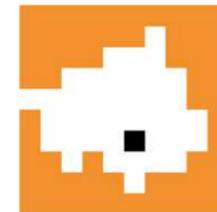




MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



PROVINCIA
DI TREVISO

Con il Patrocinio
e il Contributo della

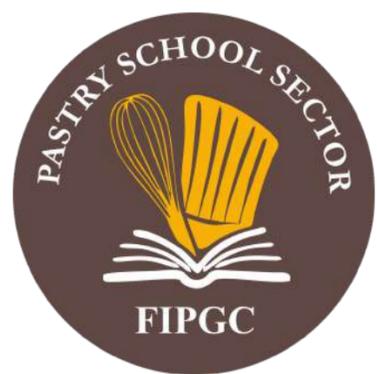


Città di Vittorio Veneto



Programma

6° *Campionato Nazionale di* **Pasticceria** *Alberghieri d'Italia* 9-10-11 Aprile 2024

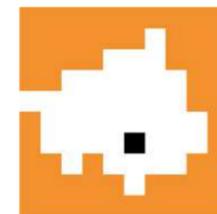




MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



PROVINCIA
DI TREVISO



Città di Vittorio Veneto



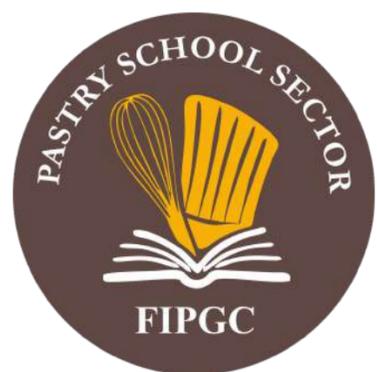
Programma

1° Festival della Pasticceria Dolce e Salata

*delle Colline del Prosecco di
Conegliano e Valdobbiadene*

Piazza del Popolo - Vittorio Veneto

10 Aprile 2024



Legenda



Time table

TEMPISTICA, TABELLA DI MARCIA



Roadmap
trasporto
DOCENTI / ALUNNI
DELEGAZIONI

STRADE E COLLEGAMENTI TRASPORTO PULLMAN



ATTIVITA' PER DIRIGENTI E DOCENTI DELEGAZIONI



ATTIVITA' PER ALUNNI DELEGAZIONI



MEZZI PRIVATI PER MUOVERSI IN CITTÀ



Mezzi privati
per muoversi
in città

MATTINA

PRANZO

POMERIGGIO

SERA

MARTEDI
9 APRILE 2024

MERCOLEDI
10 APRILE 2024

GIOVEDI
11 APRILE 2024

VENERDI
12 APRILE 2024

08:00-17:45

ACCOGLIENZA e
ACCREDITAMENTO
IPSSCOA "A. BELTRAME"

12:00-16:15

ALUNNI IN GARA
INIZIO PRIMA BATTERIA - 6 TEAM

11:00-14:30

D.S. e DOCENTI
TUTTI GLI ALUNNI
EASY LUNCH IN ISTITUTO

15:45

TRANSFER DELEGAZIONI
PER VITTORIO V.TO DA:
AEROPORTO MARCO POLO - VE
STAZIONE DI MESTRE - VE

15:00-17:00

ALUNNI FUORI GARA
CORSO DI FORMAZIONE OLVA- MASTERLINE
Pastry Chef Ivan Brescianini

18:00

BRIEFING INAUGURALE PRESENTAZIONE
PROGRAMMA per DELEGAZIONI
AULA POLIFUNZIONALE

19:15

EASY DINNER
IN ISTITUTO

22:00

RIENTRO AGLI HOTEL E SISTEMAZIONE

08:30-12:45

ALUNNI IN GARA
INIZIO SECONDA BATTERIA - 6 TEAM

08:45

D.S. e DOCENTI
EXPERIENCE 1

09:30-11:30

ALUNNI FUORI GARA
FORMAZIONE FIPGC
con Pastry Chef Mario Di Francesca
e Azienda DON VANILLA

12:30-14:30

D.S. e DOCENTI
TUTTI GLI ALUNNI
EASY LUNCH IN ISTITUTO
PACKED LUNCH PER ALUNNI TERZA BATTERIA

11:30-16:00

ALUNNI IN GARA
INIZIO TERZA BATTERIA - 7 TEAM

14:15

D.S. e DOCENTI
EXPERIENCE 2

15:00-17:00

ALUNNI FUORI GARA
CORSO DI FORMAZIONE OLVA-MASTERLINE
Pastry Chef Ivan Brescianini

19:00

FESTA
6° CAMPIONATO DI PASTICCERIA
1° FESTIVAL
PASTICCERIA DOLCE E SALATA
Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

22:30

PIAZZA DEL POPOLO
VITTORIO VENETO
RIENTRO AGLI HOTEL

08:30-12:45

ALUNNI IN GARA
INIZIO QUARTA BATTERIA - 6 TEAM

09:30

D.S. e DOCENTI
EXPERIENCE 3

09:30-11:30

ALUNNI FUORI GARA
CORSO DI FORMAZIONE OLVA-MASTERLINE
Pastry Chef Ivan Brescianini

11:30-13:00

PROGETTO "ICE TEAM 1927 ACCADEMY"

12:30-14:30

TUTTI GLI ALUNNI
EASY LUNCH IN ISTITUTO
PACKED LUNCH PER ALUNNI QUINTA BATTERIA

12:30

D.S. e DOCENTI
DEGUSTAZIONE EXPERIENCE 3

11:30-15:30

ALUNNI IN GARA
INIZIO QUINTA BATTERIA - 5 TEAM
A FINE GARA RIENTRO AUTONOMO AGLI HOTEL DI
VITTORIO V.TO

14:30

ALUNNI FUORI GARA
RIENTRO AGLI HOTEL
CON TRANSFER PER CONEGLIANO

14:30

D.S. e DOCENTI
RIENTRO AGLI HOTEL
TAPPA IPSSCOA BELTRAME e TRANSFER PER CONEGLIANO

17:00

D.S.- DOCENTI
e **ALUNNI**
TRANSFER PER CENA DI GALA

18:30

APERITIVO
a seguire CENA DI GALA E PREMIAZIONI

dalle 00:00

RIENTRO AGLI HOTEL

06:30

TRANSFER
DELEGAZIONI DA
HOTEL PER:
STAZIONE DI MESTRE
VENEZIA
AEROPORTO M. POLO
VENEZIA





TERRITORIO

Il contesto ambientale e culturale, che fa da sfondo a questo programma di escursioni, è ricco di storia e tradizione; dal 2019 infatti le località collinari di produzione del Prosecco, che si estendono da Valdobbiadene a Conegliano, sono diventate parte del Patrimonio mondiale dell'Umanità UNESCO, come paesaggio culturale, e come indicato nel V criterio: "Essere un esempio eccezionale di un insediamento umano tradizionale, dell'utilizzo di risorse territoriali o marine, rappresentativo di una cultura (o più culture) o dell'interazione dell'uomo con l'ambiente, soprattutto quando lo stesso è divenuto vulnerabile per effetto di trasformazioni irreversibili".

L'aspetto singolare a mosaico del paesaggio è infatti il risultato di pratiche rispettose del contesto naturale e che fanno un uso virtuoso del territorio, oggi come nell'antichità.

I percorsi che vi offriamo modulano ed integrano sapientemente la conoscenza di luoghi artistici e culturali con esperienze enogastronomiche di degustazione e hanno l'obiettivo di renderVi parte integrante di questa realtà unica.

fonte: <https://www.cerletti.edu.it>





EXPERIENCES DOCENTI

N. EXPERIENCE

SCOPRI

10 APRILE
mattina

Tra arte, storia e gusto...una curiosa passeggiata nei centri storici di Vittorio Veneto, tra Ceneda e Serravalle...

1



10 APRILE
pomeriggio

Tour tra arte e gusto... nel Patrimonio dell'Umanità Unesco "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene"

2



11 APRILE
mattina

Tour del gusto...dolci tentazioni e amabili sapori

3





Mezzi privati
per muoversi
in città



DERSUT

1° GIORNO – MARTEDI 9 APRILE 2024

BAR BLU aperto tutti i giorni dalle 9:00 alle 15:00



MATTINA	PRANZO	POMERIGGIO	SERA
<p>08:00 – 17:45</p> <p>ACCOGLIENZA e ACCREDITAMENTO IPSSEO A "A. BELTRAME"</p>	<p>11:00 – 14:30</p> <p>D.S. e DOCENTI</p> <p>TUTTI GLI ALUNNI</p> <p>EASY LUNCH IN ISTITUTO</p>	<p>TRANSFER DELEGAZIONI PER VITTORIO V.TO DA:</p> <p>15:45</p> <p>AEROPORTO MARCO POLO – VE</p> <p>16:00</p> <p>STAZIONE DI MESTRE – VE</p>	<p>18:00</p> <p>BRIEFING INAUGURALE Presentazione ufficiale 6° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia FIPGC-MIM-IPSSEO A BELTRAME</p> <p>AULA POLIFUNZIONALE</p>
<p>12:00 – 16.15</p> <p>ALUNNI IN GARA</p> <p>INIZIO PRIMA BATTERIA 6 TEAM</p>		<p>15:00 – 17:00</p> <p>ALUNNI FUORI GARA</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE OLVA- MASTERLINE "La pasta choux: tecniche e nuove interpretazioni" Pastry Chef Ivan Brescianini</p>	<p>19:15</p> <p>EASY DINNER IN ISTITUTO</p> <p>.....</p> <p>22:00</p> <p>RIENTRO AGLI HOTEL E SISTEMAZIONE</p>

1° GIORNO – martedì 9 aprile

15:00 – 17:00

ALUNNI FUORI GARA

CORSO DI FORMAZIONE a cura di OLVA – MASTERLINE

Pastry Chef Ivan Brescianini



OLVA
— Pastry Evolution —

“La pasta choux: tecniche e nuove interpretazioni”



...Olva ®Thermo Gateaux MB insieme alle uova e alla farina riesce a creare quella particolare struttura che serve a trattenere all' interno il vapore, per far gonfiare il bigné



1° GIORNO – martedì 9 aprile

18:00 – 19:00

Presentazione Ufficiale del 6° Campionato Nazionale di Pasticceria
degli Istituti Alberghieri d'Italia FIPGC – MIM



Briefing inaugurale e presentazione ufficiale

6° *Campionato Nazionale di* **Pasticceria** *Alberghieri d'Italia*

9-10-11 Aprile 2024

Aula Polifunzionale





Mezzi privati
per muoversi
in città

2° GIORNO – MERCOLEDÌ 10 APRILE 2024



DERSUT

BAR BLU aperto tutti i giorni dalle 9:00 alle 15:00



MATTINA	PRANZO	POMERIGGIO	SERA
<p>08:30 – 12:45</p> <p>ALUNNI IN GARA INIZIO SECONDA BATTERIA 6 TEAM</p>	<p>12:30 – 14:30</p> <p>D.S. e DOCENTI</p> <p>TUTTI GLI ALUNNI</p> <p>EASY LUNCH IN ISTITUTO</p> <p>PACKED LUNCH PER ALUNNI TERZA BATTERIA</p>	<p>11:30 – 16:00</p> <p>ALUNNI IN GARA INIZIO TERZA BATTERIA 7 TEAM</p>	<p>19:00</p> <p>FESTA 6° CAMPIONATO DI PASTICCERIA 1° FESTIVAL <i>PASTICCERIA DOLCE E SALATA</i> <i>Colline del Prosecco</i> <i>di Conegliano e Valdobbiadene</i> PIAZZA DEL POPOLO – VITTORIO VENETO TV</p>
<p>09:30 – 11:30</p> <p>ALUNNI FUORI GARA FORMAZIONE FIPGC con Pastry Chef Mario Di Francesca e Azienda DON VANILLA “Storia e cultura della Vaniglia” “La Vaniglia in Pasticceria e nella Pasticceria Moderna</p> <p>08:45 D.S. e DOCENTI EXPERIENCE 1</p>		<p>14:15</p> <p>D.S. e DOCENTI EXPERIENCE 2</p> <p>15:00 – 17:00</p> <p>ALUNNI FUORI GARA CORSO DI FORMAZIONE OLVA- MASTERLINE “Il mondo della laminazione: tecniche e nuovi trend” Pastry Chef Ivan Brescianini</p>	<p>22:30</p> <p>RIENTRO AGLI HOTEL</p>



2° GIORNO - mercoledì 10 aprile

ALUNNI IN GARA E FUORI GARA



trasporto
ALUNNI
Roadmap

1 07.30
CONVENTO SAN FRANCESCO
CONEGLIANO
Ritrovo Piazza San Martino
Transfer per VITTORIO VENETO

2 08.15
HOTEL FLORA - CASA dello STUDENTE VITTORIO VENETO
Ritrovo c/o IPSSEOA "A. Beltrame" ORE 8.30 con trasferimento autonomo a piedi

1 08.30
ALUNNI IN GARA
INIZIO SECONDA BATTERIA
6 TEAM

2 09.30
ALUNNI FUORI GARA
FORMAZIONE FIPGC
con Pastry Chef e
Azienda DON VANILLA

3 11.30
ALUNNI IN GARA
INIZIO TERZA BATTERIA
7 TEAM

4 12.30
EASY LUNCH
IN ISTITUTO

5 15.00
ALUNNI FUORI GARA
CORSO DI FORMAZIONE
OLVA - MASTERLINE

6 18.30
Accompagnamento Delegazioni
PIAZZA DEL POPOLO VITTORIO VENETO - TV

7 19.00
FESTA
6° CAMPIONATO
DI PASTICCERIA

1° FESTIVAL
PASTICCERIA DOLCE E SALATA
Colline del Prosecco di Conegliano
e Valdobbiadene
PIAZZA DEL POPOLO - VITTORIO VENETO - TV

8 22.30
RIENTRO AGLI HOTEL



Time table
ALUNNI

2° GIORNO – mercoledì 10 aprile

09:30 – 11:30



ALUNNI FUORI GARA

CORSO DI FORMAZIONE a cura della FIPGC

Pastry Chef Mario Di Francesca – Azienda DON VANILLA



“Storia e cultura della Vaniglia” “La Vaniglia in Pasticceria e nella Pasticceria Moderna”



DON VANILLA



2° GIORNO – mercoledì 10 aprile

15:00 – 17:00

ALUNNI FUORI GARA

CORSO DI FORMAZIONE a cura di OLVA – MASTERLINE

Pastry Chef Ivan Brescianini



fonte: <https://www.facebook.com>

OLVA
— Pastry Evolution —

“Il mondo della laminazione:
tecniche e nuovi trend”

fonte: <https://www.olvaitalia.it>





Experience 1

mercoledì

10 aprile
mattina

TRA ARTE, STORIA E GUSTO ...UNA CURIOSA PASSEGGIATA

nei centri storici di Vittorio Veneto, tra Ceneda e Serravalle... arte, storia e gusto nel suggestivo Museo della Battaglia di Vittorio Veneto, nel Palazzo Minucci De Carlo e nell' Oratorio dei Battuti, curiosando tra le botteghe...



Roadmap
trasporto
DOCENTI



08.00

CONVENTO SAN FRANCESCO
CONEGLIANO
Ritrovo Piazza San Martino
Transfer per VITTORIO VENETO



08.15

HOTEL FLORA - CASA dello STUDENTE
VITTORIO VENETO
Ritrovo c/o IPSSEOA "A. Beltrame" ORE 8.30
con trasferimento autonomo a piedi



08.40

Trasferimento in pullman
Via F. Petrarca di fronte Pizzeria
"L'ultimo Spicchio" e poi in Piazza
Flaminio VITTORIO VENETO



Time table
DOCENTI



08.45

Visita guidata e animata:
una curiosa passeggiata nei
centri storici di Vittorio
Veneto, tra Ceneda e
Serravalle...



11.15

Trasferimento in
pullman a Ceneda
Piazza Giovanni Paolo I
VITTORIO VENETO



11.30

Visita al Museo
della Battaglia
di VITTORIO VENETO



12.40

Carico Docenti Piazza
Giovanni Paolo I
e pranzo presso
IPSSEOA "A. Beltrame"



Città di Vittorio Veneto

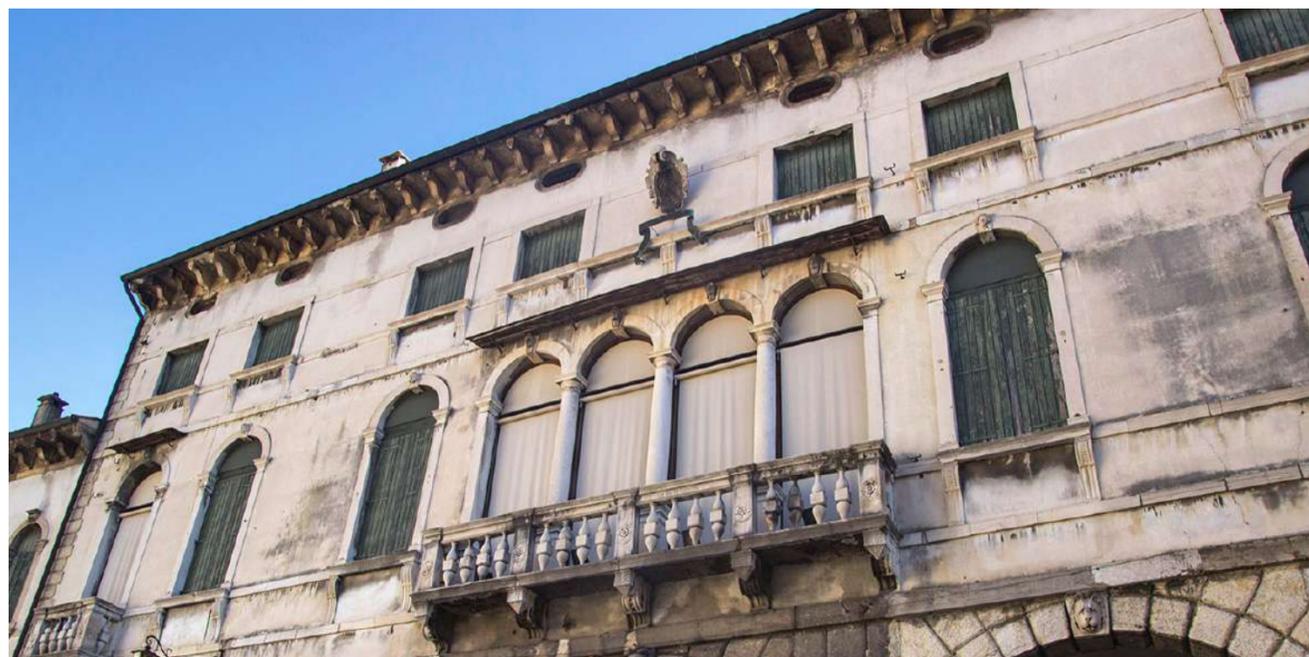


visitando Vittorio Veneto®

OPERA! OMNIA



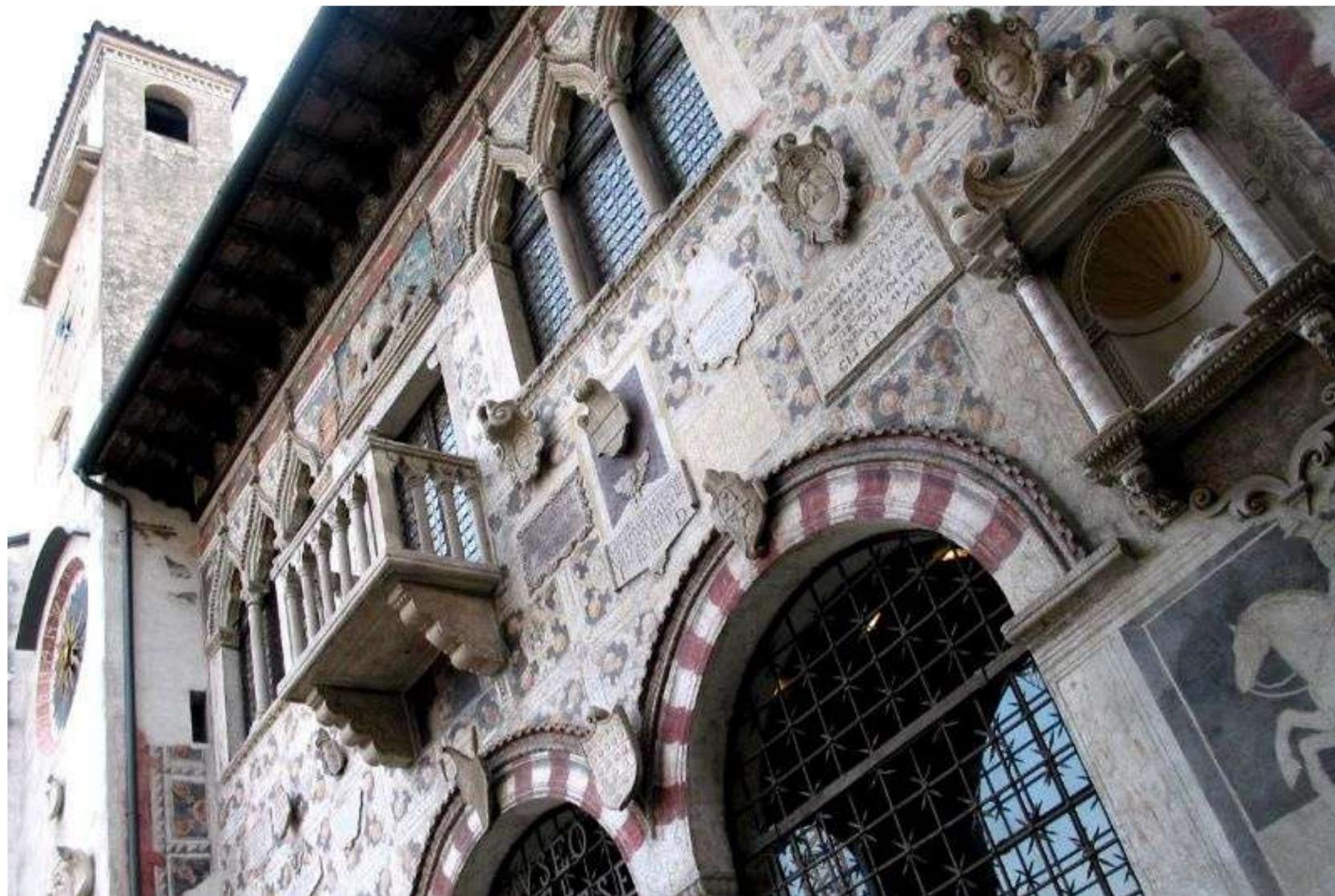
VITTORIO VENETO GUIDA DIGITALE AI MUSEI CIVICI



Palazzo Minucci De Carlo.....Un viaggio nel tempo

Serravalle di Vittorio Veneto

Il cuore politico, civico e religioso di Serravalle è la sua Piazza, gioiello intatto di architettura veneziana. Dedicata al letterato Marcantonio Flaminio (poeta latino serravallese), vi prospettano antiche case e palazzi, tra tutti, però, spicca la loggia di Serravalle, oggi Museo del Cenedese, esempio straordinario di gotico veneziano.



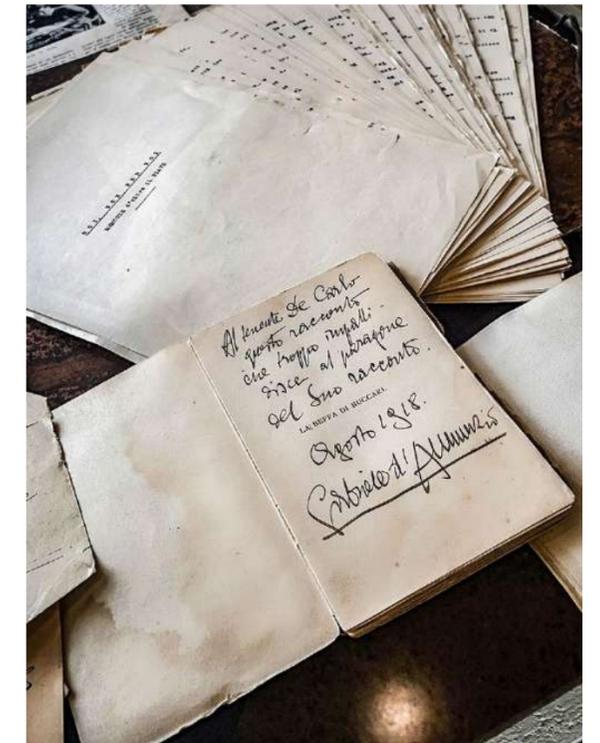
Experience 1

Museo del Cenedese

fonte: <https://www.turismovittorioveneto.it>

Serravalle - Palazzo Minucci De Carlo.. Un viaggio nel tempo

Entrando in Palazzo Minucci De Carlo si viene immediatamente trasportati indietro nel tempo, tale è il fascino di questo luogo, sia per la maestosità dell'edificio che per la ricchezza di quanto vi è custodito. Attraversando le sue numerose sale, sembra quasi di sentire il chiacchierio degli ospiti nei lussuosi salotti, originalissimi nel loro arredo, il tintinnio dei preziosi servizi da tavola nella sala da pranzo, la musica da ballo nel sontuoso salone; o di percepire il profumo delle pietanze nella cucina, elegantissima anch'essa e al contempo fornita delle attrezzature più moderne per l'epoca, e di intravedere qualcuno assorto in lettura nella pregevole biblioteca o nelle varie camere da letto, dotate delle migliori comodità... Qui visse Giacomo Camillo De Carlo (1892 - 1968): ufficiale di cavalleria, pilota, eroe pluridecorato nella Prima Guerra Mondiale e attivo anche nella Seconda, agente segreto, Podestà di Vittorio Veneto, diplomatico...



Il Palazzo è uno scrigno che racchiude un'immenso tesoro.

Egli raccolse nel corso della sua vita avventurosa e dei suoi frequenti viaggi, soprattutto in Nord Africa e nell'estremo Oriente, una collezione eclettica ed unica nel suo genere, disposta, in modo fantasioso ma studiatissimo, in questo ambiente pervaso dall'estetica "dannunziana" e dallo spirito del decadentismo novecentesco, assolutamente pregno della sua forte personalità, dove il fascino dell'antico e la seduzione dell'esotico si uniscono ai ricordi personali. Impossibile elencare il vastissimo patrimonio di questo palazzo: opere d'arte d'ogni tipo, mobili antichi e tappeti orientali, arazzi e ricami, ceramiche e porcellane, vetri e cristalli, argenterie e pietre preziose...

Experience 1

Tutto ciò De Carlo volle fosse mantenuto intatto dopo la sua morte, come testimonianza del proprio gusto e della propria epoca, e reso disponibile al pubblico godimento attraverso la Fondazione da lui stesso istituita, con espresso lascito testamentario, e dedicata a quel Minuccio Minucci (1551 - 1604), diplomatico della Santa Sede, incaricato della Segreteria di Stato Vaticana in Germania, Arcivescovo di Zara, che alla fine del Cinquecento aveva fatto erigere questo fastoso palazzo.

(Francesca Costaperaria)

Serravalle - Il Museo del Cenedese

Il Museo è ospitato nell'antico Palazzo della Comunità di Serravalle, fatto costruire fra il 1462 ed il 1476 dai Podestà Gabriele e Domenico Venier su di un precedente edificio probabilmente trecentesco. La facciata del palazzo è decorata da vivaci affreschi di Dario da Treviso e bottega (sec. XV) mentre sull'adiacente Torre Civica vi sono due quadranti d'orologio: quello superiore venne realizzato nel 1487, quando fu sopraelevata la torre e coperto il quadrante più antico, che venne riportato alla luce solo durante i restauri della fine del Novecento e ripristinato poi in tutto il suo splendore.



L'atrio d'ingresso del museo è dominato dagli affreschi con Il Leone di San Marco tra la Giustizia e la Temperanza e La Madonna col Bambino in trono tra Sant'Andrea, Sant'Augusta e il committente Girolamo Zane.

Fu infatti questo Podestà di Serravalle, tra il 1518 ed il 1520, ad incaricare dell'opera Francesco da Milano, pittore di origine lombarda molto attivo in questo territorio nella prima metà del Cinquecento.



fonte: <https://www.museivittorioveneto.it>



Personalità di spicco tra XIX e XX secolo è poi Pietro Pajetta (Serravalle 1845-Padova 1911), di cui si possono ammirare qui, tra le altre opere, un vivace Autoritratto e l'imponente ed inquietante Odio, evocazione del "Canto dell'odio" di Olindo Guerrini.

La Gipsoteca del museo ospita prevalentemente opere dello scultore vittoriese Pasquale Alessio Giusti detto Guido (Ceneda 1853-Vittorio Veneto 1935), allievo dell'artista Jacopo Stella (Ceneda 1801-Vittorio 1874). Le sue opere Amplexus in aere, bozzetto in gesso del 1894 di cui è stata realizzata una copia in bronzo che si trova presso i Giardini Pubblici della città, e La Beneficenza sono invece collocate nella Sala del Maggior Consiglio del museo.

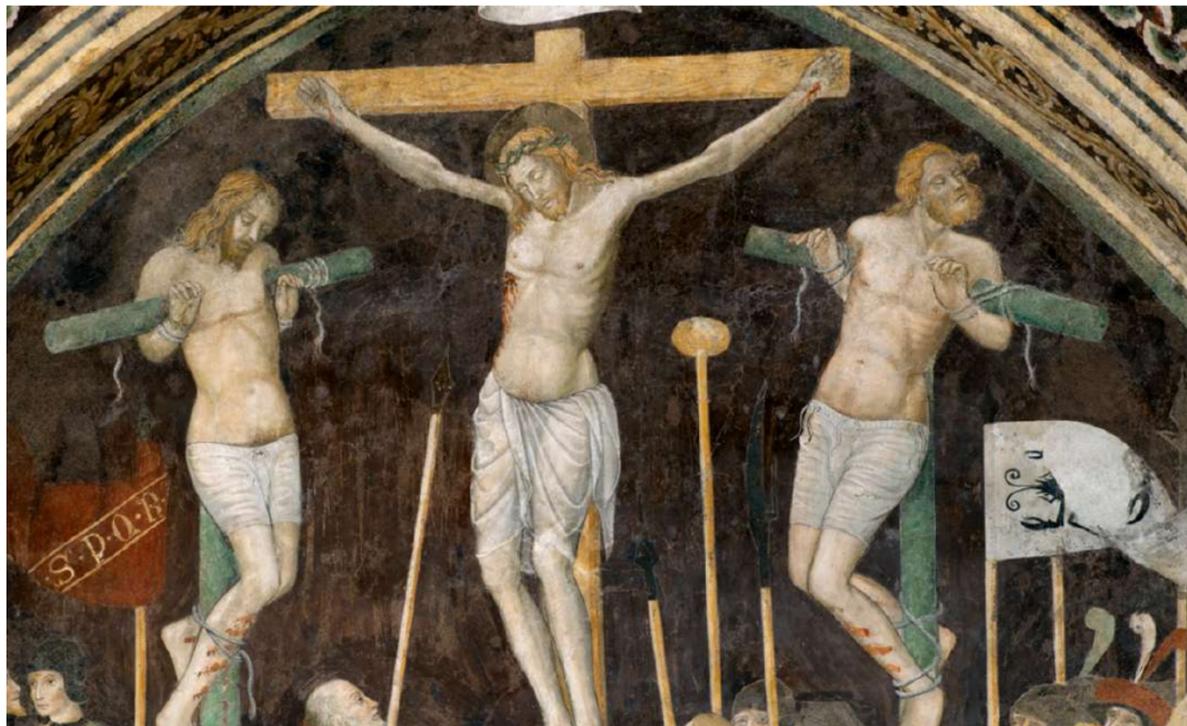


Experience 1

Serravalle – Oratorio dei Battuti

L'Oratorio dei Santi Lorenzo e Marco venne fatto erigere dalla Confraternita di Santa Maria dei Battuti, così chiamati perché, tra le altre pratiche penitenziali, compivano una processione pubblica in cui si percuotevano con uno strumento detto "disciplina" o flagello. Tale Confraternita era un'organizzazione laica che si dedicava all'assistenza dei bisognosi provvedendo, presso l'"ospedale" e l'attigua cappella, alla loro cura "materiale" e "spirituale"; essa venne istituita ufficialmente nel 1313, ma si stabilì in questo luogo forse già dalla fine del XIII secolo.

L'interno dell'Oratorio è decorato da un ciclo molto suggestivo di affreschi realizzati nel corso della prima metà circa del XV secolo da diversi artisti, riferibili alla cosiddetta "pittura gotico devozionale"; essi raffigurano una splendida Crocifissione presso l'altare maggiore, le Storie di S. Lorenzo e le Storie di S. Marco lungo le pareti, i quattro Evangelisti e i Dottori della Chiesa sulle volte delle due campate.



fonte: <https://www.museivittorioveneto.it>

Experience 1



Ceneda di Vittorio Veneto

Piazza Papa Giovanni Paolo I e Museo della Battaglia di Vittorio Veneto

La piazza, dominata dalla grandiosa facciata della Cattedrale, è circondata dal bellissimo edificio della Loggia del Cenedese, dal palazzo del Seminario Vescovile e, in fondo, dall'imponente settecentesca Villa Papadopoli e il suo Parco. La piazza è abbellita al centro da una elegante fontana cinquecentesca (1555) con ampia tazza rotonda, monolitica, e, a fianco della Cattedrale, dal Monumento al Papa Giovanni Paolo I, per 14 anni vescovo di Vittorio Veneto, a cui è dedicata la Piazza Cattedrale. Dalla piazza si ha una bellissima vista sul Castello di San Martino, sul colle di San Paolo e sulla collinetta di San Rocco.

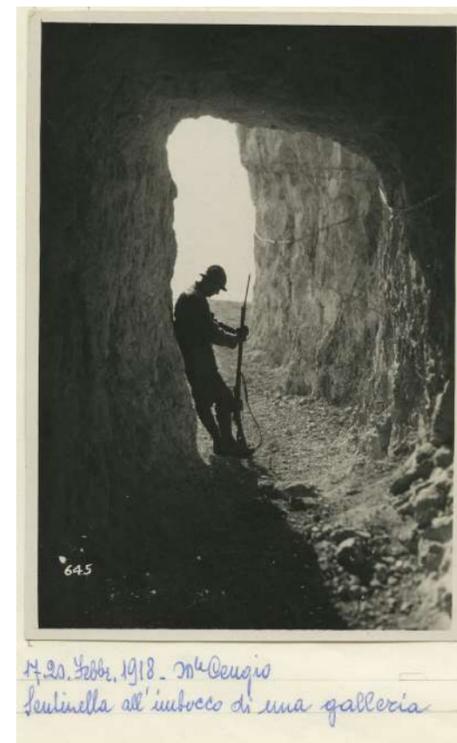


Piazza Papa Giovanni Paolo I



Experience 1

Ceneda - Piazza Papa Giovanni Paolo I e Museo della Battaglia di Vittorio Veneto



fonte: <https://www.turismovittorioveneto.it>

Il Museo della Battaglia è nato dalla donazione fatta da un ragazzo del '99, il vittoriese Luigi Marson (1899-1952); venne inaugurato nel 1938, nella ricorrenza del ventennale della Vittoria, e la sede fu individuata nel cinquecentesco palazzo della Comunità di Ceneda che nel 1866, a seguito dell'unificazione degli antichi comuni di Serravalle e di Ceneda nella nuova città di Vittorio Veneto, aveva perso la sua originaria funzione civica.

Il Museo della Battaglia si articola su tre piani, ciascuno con un tema legato alla Grande Guerra.

Al piano terra la TRINCEA dove, lungo un tortuoso ed immersivo percorso si vengono a conoscere i diversi aspetti della vita trascorsa in questi angusti spazi. Al secondo livello il tema dell'OCCUPAZIONE che ha interessato, tra novembre del 1917 e ottobre del 1918 una gran parte dell'Italia del Nord. Al terzo piano, la Battaglia finale, cosiddetta Battaglia di Vittorio e il MITO che attorno ad essa è cresciuto negli anni successivi.

Experience I



Experience 2 mercoledì 10 aprile pomeriggio

VISITE ESPERENZIALI TRA ARTE E GUSTO ...

Tour tra arte e gusto nel Patrimonio dell'Umanità Unesco
"Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene"



Time table DOCENTI





Abbazia di Follina



Madonna con Bambino
risalente al VII secolo d.C.

L'abbazia Cistercense Santa Maria di Follina

Iniziata nel 1200, è il vero cuore spirituale di Follina. La sua atmosfera unica è un mix perfetto tra misticismo profondo, fascino avvolgente e architettura secolare. Le forme armoniose, i silenzi misteriosi, i giochi di luce magici rapiscono il visitatore in un viaggio senza tempo. La costruzione dello splendido chiostro, di età precedente alla basilica e oggi perfettamente conservato, fu terminata nel 1268, quando i monaci cistercensi si insediarono nel monastero.

10 aprile - pomeriggio

Abbazia Cistercense
Santa Maria - FOLLINA

Experience 2

...tra arte e gusto
nel Patrimonio
dell'Umanità Unesco
"Le Colline
del Prosecco
di Conegliano
e Valdobbiadene"





10 aprile pomeriggio

...tra arte e gusto nel Patrimonio dell'Umanità Unesco
"Le Colline del Prosecco di Conegliano e
Valdobbiadene"



VISITA Az. Agricola Andreola FARRA DI SOLIGO

Il lavoro dell'uomo plasma il territorio, trasformandolo nelle forme e nei ritmi. Dal 1984, anno in cui Nazzareno Pola ha fondato l'azienda familiare nel cuore della zona di produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore, Andreola è parte attiva di questa trasformazione. Oggi Stefano Pola prosegue nella conduzione dell'azienda con la stessa filosofia di suo padre, nella consapevolezza che la migliore tutela del territorio è nel comprendere a fondo come il Valdobbiadene Prosecco Superiore sia non solo un prodotto, ma qualcosa di vivo: il risultato dell'evoluzione del vitigno, della sua adattabilità ai terreni e alla diversità climatica, di un lavoro ancora totalmente manuale, di lieviti selezionati in azienda, di una viticoltura "eroica". Dal vigneto all'imbottigliamento finale in cantina, è necessario coniugare sapientemente metodi antichi e moderne tecnologie, la passione con la ragione.

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



10 aprile
pomeriggio

La Masterclass è organizzata dal Consorzio
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco DOCG



fonte: <https://www.prosecco.it>

DEGUSTAZIONE E MASTERCLASS
Az. Agricola Andreola
con l'Esperto

Dott. Diego Tomasi

Direttore del Consorzio
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco DOCG



fonte: <https://www.prosecco.it>

Experience 2

2° GIORNO – mercoledì 10 aprile

19:00 – 22:30

Piazza del Popolo, Vittorio Veneto TV

6^o *Festa del* *Campionato Nazionale di* **Pasticceria** *Alberghieri d'Italia*

9-10-11 Aprile 2024

1^o *Festival della Pasticceria* **Dolce e Salata**

delle Colline del Prosecco di
Conegliano e Valdobbiadene
Piazza del Popolo - Vittorio Veneto

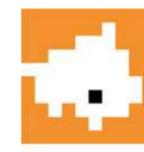
10 Aprile 2024



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



PROVINCIA
DI TREVISO

Con il Patrocinio
e il Contributo della



Città di Vittorio Veneto





Mezzi privati
per muoversi
in città



DERSUT

3° GIORNO - GIOVEDÌ 11 APRILE 2024

BAR BLU aperto tutti i giorni dalle 9:00 alle 15:00



MATTINA	PRANZO	POMERIGGIO	SERA
<p>08:30 - 12:45</p> <p>ALUNNI IN GARA INIZIO QUARTA BATTERIA 6 TEAM</p>	<p>13:00 - 14:30</p> <p>TUTTI GLI ALUNNI EASY LUNCH IN ISTITUTO PACKED LUNCH PER ALUNNI QUINTA BATTERIA</p>	<p>11:30 - 15:30</p> <p>ALUNNI IN GARA INIZIO QUINTA BATTERIA 5 TEAM A FINE GARA RIENTRO AUTONOMO HOTEL VITTORIO VENETO</p>	<p>17:00</p> <p>D.S. - DOCENTI e ALUNNI TRANSFER PER CENA DI GALA HOTEL CASTELBRANDO CISON DI VALMARINO TV</p>
<p>09:30</p> <p>D.S. e DOCENTI EXPERIENCE 3 09:30 - 11:30 ALUNNI FUORI GARA CORSO DI FORMAZIONE OLVA-MASTERLINE Pastry Chef Ivan Brescianini 11:30 - 13:00 PROGETTO "ICE TEAM 1927 ACCADEMY" e DEMO con Formatori Elisa Volanti e Carlo D'Alonzo</p>	<p>13:00</p> <p>D.S. e DOCENTI DEGUSTAZIONE EXPERIENCE 3</p>	<p>14:30</p> <p>ALUNNI FUORI GARA RIENTRO AGLI HOTEL CON TRANSFER PER CONEGLIANO 14:30 D.S. e DOCENTI RIENTRO AGLI HOTEL TAPPA IPSSEOA BELTRAME CON TRANSFER PER CONEGLIANO</p>	<p>18:30</p> <p>APERITIVO a seguire CENA DI GALA E PREMIAZIONI dalle 00:00 RIENTRO AGLI HOTEL</p>



3° GIORNO – giovedì 11 aprile

ALUNNI IN GARA E FUORI GARA



trasporto
ALUNNI
Roadmap

1

07.30

CONVENTO SAN FRANCESCO
CONEGLIANO
Ritrovo Piazza San Martino
Transfer per VITTORIO VENETO

2

08.15

HOTEL FLORA – CASA dello STUDENTE VITTORIO VENETO
Ritrovo c/o IPSSEOA "A. Beltrame" ORE 8.30 con trasferimento autonomo a piedi

1

08.30

ALUNNI IN GARA
INIZIO QUARTA BATTERIA
6 TEAM

2

09.30

ALUNNI FUORI GARA
CORSO DI FORMAZIONE
OLVA-MASTERLINE
Pastry Chef Ivan Brescianini

3

11.30

ALUNNI FUORI GARA
PROGETTO "ICE TEAM 1927
ACCADEMY" e DEMO
con Formatori
Elisa Volanti e Carlo D'Alonzo

4

11.30

ALUNNI IN GARA
INIZIO QUINTA BATTERIA
5 TEAM

5

13.00

EASY LUNCH
IN ISTITUTO

6

14.30

ALUNNI FUORI GARA
RIENTRO AGLI HOTEL CON
Transfer per Conegliano

7

15.30

ALUNNI IN GARA
RIENTRO AGLI HOTEL DI VITTORIO VENETO
con trasferimento autonomo a piedi



Time table
ALUNNI

3° GIORNO – giovedì 11 aprile

09:30 – 11:30

ALUNNI FUORI GARA

CORSO DI FORMAZIONE a cura di Olva – Masterline

Pastry Chef Ivan Brescianini



fonte: <https://www.olvaitalia.it>

OLVA
— Pastry Evolution —

“Colazioni moderne:
frolla e lievitate”



fonte: <https://www.olvaitalia.it>

3° GIORNO – giovedì 11 aprile

11:30 – 13:00

ALUNNI FUORI GARA

PROGETTO "ICE TEAM 1927 ACCADEMY"



DEMO

con Formatori

Elisa Volanti

Carlo D'Alonzo





Experience 3

VISITE ESPERENZIALI ...

Tour del gusto...dolci tentazioni e amabili sapori...

giovedì

11 aprile

mattina



Roadmap
trasporto
DOCENTI

1

08.15

HOTEL FLORA - CASA dello STUDENTE
VITTORIO VENETO
Ritrovo c/o IPSSEOA "A. Beltrame" ORE 8.30
con trasferimento autonomo a piedi

2

09.00

CONVENTO SAN FRANCESCO CONEGLIANO
Ritrovo Piazza San Martino
Trasferimento in pullman a Candelù di Maserada sul Piave TV



Time table
DOCENTI

1

09.30

Visita Azienda
DolceFreddo Moraberti

2

11.10

Trasferimento a
VITTORIO VENETO
in pullman - ritrovo
Cadoro e cambio
pullman

3

11.50

Partenza da VITTORIO
VENETO - CADORO per
visita esperenziale
degustazione Centro di
Appassimento Torchiato
di Fregona "Piera Dolza"

4

14.00

Servizio transfer per rientro
agli Hotel con tappa IPSSEOA
"A. Beltrame" - arrivo 14.30



11 aprile - mattina



fonte: <https://moralberti.com>

Dolcefreddo Moralberti S.r.l.
Candelù di Maserada sul Piave
TREVISO

DOLCI TENTAZIONI...

...Passione, Piacere, Dedizione, Ingredienti, Qualità, Profumi, Sapori, Tradizione, Storia, Maestri Pasticceri, Ricette Antiche, Desserts, Torte, Dolci, Monoporzioni, Bontà, Delizie, Creatività, Innovazione, Sviluppo e Sicurezza...

Experience 3



fonte: <https://moralberti.com>

AMBIENTE

Energia Pulita.

Dolcefreddo Moralberti tutela e rispetta l'ambiente in cui vive e lavora. Per questo dal 2013 sostiene progetti interni per massimizzare l'uso di energia verde nella produzione dei prodotti di Alta Pasticceria.

STOP all'Olio di Palma

Dolcefreddo Moralberti dal 2016 ha iniziato un piano di rimozione completa dell'olio di palma dalle sue torte e dolci. Processo che oggi ha raggiunto il 95% della produzione.

STOP agli Addensanti Derivati dal Maiale

Dolcefreddo Moralberti dal 2015 non usa più addensanti derivati dal maiale nelle proprie torte e dolci.

STOP all'Alcool

Torte e dolci senza alcool perchè i prodotti Moralberti sono per tutti



STOP ai Coloranti Azoici

Torte e dolci senza coloranti azoici perchè la sicurezza viene prima di tutto

STOP ai Grassi Vegetali Idrogenati

Torte e dolci senza grassi vegetali idrogenati perchè la qualità ha origine dagli ingredienti

Materie Prime Selezionate e Verificate

Torte e dolci realizzati con le migliori materie prime

CERTIFICAZIONI



Dolcefreddo Moralberti mette alla prova e verifica nel tempo la propria qualità produttiva di pasticceria artigianale attraverso molteplici attestazioni ottenute da autorevoli aziende di certificazione. Bollo Ce IT 05 380 (Stabilimento Certificato Comunità Europea), HACCP, IFS, H.a.I.a.I.



Certificazione Bollo Ce



Certificazione Haccp



Certificazione Ifs Food



Certificazione Fssc 22000



Certificazione Halal



Certificazione Fda Usa



Certificazione Fta South Korea



Certificazione Tiramisu Di Treviso



Certificate Of Recognition Excellent Quality Of Tiramisu

...Saper cogliere il Buono in ogni cosa è Nostra Prerogativa



fonte: <https://moralberti.com>

Experience 3

Educazione, usanze e tradizione veneta ci portano ad accogliere con cortesia e riguardo ogni ospite.

Curiosità, scoperte, esperienze, nuovi sapori, fusioni, innovazioni e piacevoli sorprese ci spingono a provare tutto.



11 aprile - mattina



*Piera Dolza,
una storia
da raccontare...*



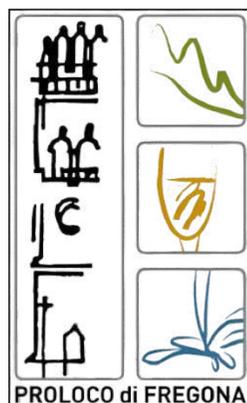
Cantina Produttori Fregona s.c.a.

DEGUSTAZIONE TORCHIATO DI FREGONA

La produzione del Torchiato di Fregona segue una procedura antichissima. Nel Disciplinare di Produzione non sono previsti interventi chimici esterni, tutto avviene sfruttando le stagioni, il particolare microclima della zona di Fregona e l'esperienza del produttore.

Si narra che nel 1600 un vignaiolo fu costretto a vendemmiare dell'uva nonostante non fosse perfettamente maturata a causa di una gelata anticipata. Vendemmiò l'uva e la adagiò nel granaio su dei graticci. La primavera seguente si sorprese nel ritrovare dell'uva dolcissima ma anche indurita dal processo di appassimento. Provò quindi a torchiarla più volte e mise poi il mosto a riposo in piccole botti senza troppa convinzione. A distanza di un anno il primo assaggio illuminò il volto dell'agricoltore che comprese di aver scoperto un vino straordinario. Era nato il Torchiato di Fregona.

Experience 3



11 aprile
mattina

Il Torchiato è un patrimonio culturale e ambientale profondamente legato al territorio del Cansiglio: un ambiente naturale che contribuisce in modo determinante a creare la diversità e unicità di questo Vino. Come spesso accade, la differenza tra “limite” e “vantaggio” è davvero molto sottile.



fonte: <https://torchiato.com>

AMABILI SAPORI...

Tra Piave e Cansiglio

Le condizioni atmosferiche, a volte avverse per pioggia o gelo, sono per altri aspetti favorevoli al viticoltore grazie alla buona ventilazione che preserva le vigne da molte malattie, limitando di conseguenza i trattamenti. Tutto ciò permette alle uve bianche di queste zone di conservare i profumi della primavera, l'aria frizzante, le fragranze dei fiori. La zona di produzione del vino “Colli di Conegliano” Torchiato di Fregona comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni: Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore.

Experience 3



fonte: <https://torchiato.com>



Castel Brando

CENA DI GALA

giovedì 11 aprile 18:30

Roadmap
trasporto DELEGAZIONI



Pullman
da Conegliano
Vittorio Veneto
a CastelBrando



Pullman
da CastelBrando
a Vittorio Veneto
Conegliano



17.00

CONVENTO SAN FRANCESCO
CONEGLIANO
Carico delegazioni
Ritrovo Piazza San Martino



17.20

HOTEL FLORA - CASA DELLO STUDENTE
VITTORIO VENETO
Ritrovo c/o IPSSEOA "A. Beltrame" con
trasferimento autonomo a piedi
Carico delegazioni e trasferimento
HOTEL CASTELBRANDO
CISON DI VALMARINO TV



18.30

Aperitivo a seguire
Cena di Gala
HOTEL CASTELBRANDO
CISON DI VALMARINO TV



00.00

Servizio transfer per
rientro agli Hotel



00.30

Servizio transfer per
rientro agli Hotel



01.00

Servizio transfer per
rientro agli Hotel



Cena di Gala

...fra le Colline del Prosecco



Castel Brando





Mezzi privati
per muoversi
in città

4° GIORNO – VENERDI 12 APRILE 2024



MATTINA



Roadmap
trasporto
DELEGAZIONI



06:30

TRANSFER DELEGAZIONI
DA HOTEL VITTORIO VENETO
RITROVO DAVANTI
IPSSCOA "A. BELTRAME"



07:00

TRANSFER DELEGAZIONI
DA HOTEL CONEGLIANO
RITROVO PIAZZA SAN MARTINO



09:00

STAZIONE
DI MESTRE VENEZIA



09:30

AEROPORTO
M. POLO VENEZIA



ALPAGO
Caffè Pasticceria

AROMICA®

ARTECARTA
ITALIA forever packaging

Artusi
PASTIFICIO ITALIANO

BABBI
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI
1952

PASTICCERIA
BATTISTUZZI

BELLA
ITALIAN FASHION DRINK

BESOZZI ORO
Da sempre a fianco del pasticcere.

i Bibanesi

Bocon
BOTTEGA CUCINA

CAMPAGNA
AMICA

CartPart®
PACKAGING & MARKETING
division of Cartotecnica Partenope srl

CASTAGNER

Cesarini®
dal 1920

CHOCOMAX
Laboratorio
Artigianale
Cioccolato

Consorzio
dell'Asparago
di Badoere

Consorzio tutela
Radicchio Rosso
di Treviso IGP e
Radicchio Variiegato
di Castelfranco IGP

CONTIN
il Benessere a Tavola
LABORATORIO CARNI
& SALUMIFICIO
Carni equine, bovine, suine

Cucina di
Paola
1985

DERSUT

DISTRETTO
DEL CIBO
TREVISO

DoleMais
LA VETTA DEL GUSTO

PASTICCERIA
Dolomiti
60
VITTORIO VENETO (TV)

DON VANILLA

EURO
SERVICE

FBM
FOOD BOSCOLO MACHINES

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
ITALIA ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE
PER CONSULENTI IN
RISTORAZIONE E HOTELLERIE

floriamo
punte d'aroma | Gewürzspitzen

FRUCTITAL®
bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Giblor's
italian worklife specialist

Guarnier®
CATERING
professionisti della ristorazione

ICE
WER

ICETEAM
1927

infundo
DOLCE ARMONIA

Italia
Zuccheri

ortfruit
ORGO S.r.l.
Ingresso
Prodotti Ortofrutticoli

Varaschin dal 1974
La Dolce Vita

Associazione
La speranza
di Marco

LATTERIA
Soligo®
140 ANNI
ALIMENTA
IL BENESSERE
DAL 1863

PIAVE
RENT & WASH
TEXTILE
Lavanderia Industriale

MARCAGEL

Margherita
PASSIONE STESA A MANO

Matilde
VICENZI
1905

MIELE DOLOMITI BELLUNESI
D.O.P.

dolcefreddo
MORALBERTI

OLVA
Pastry Evolution

Optima
Paper & Packaging Solutions

RO
RISTORAZIONE
OTTAVIAN

1926
PALMISANO®
VENEZIA

Amio Coniglio

PROLOCO di FREGONA

PRO LOCO
VITTORIO
VENETO
APS

Polimatriz
BASI PER TORTE IN POLISTIROLO

Rogelfrut
rogelfrut.com

Roberto

salumi
DeStefani

SANBENEDETTO

silikomart
PROFESSIONAL

SIMANI

SIRMAN®

TIRAMISÙ
WORLD CUP

Pasticceria e Cioccolateria
Tarinese
Vittorio Veneto

ventidue
comfortable disposable

viebi group s.r.l.

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO - GRUPPO CASSA CENTRALE
PREALPI SANBIAGIO

