
we-food

Un week-end
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

28 - 29 ottobre 2017

venezieatavola.it
#wefood17



BORSE DI SOGGIORNO PER STUDENTI UNIVERSITARI

WE-FOOD: UN TOUR ALLA SCOPERTA DELLE FABBRICHE DEL GUSTO

LE VENEZIE 27-29 OTTOBRE 2017

Sono aperte da oggi le candidature per le borse di soggiorno per studenti universitari per partecipare a **We-Food I Tour alla scoperta delle Fabbriche del Gusto delle Venezia**: un'occasione unica di incontro, scambio e formazione per studenti dei corsi di laurea triennale, magistrale, master e dottorato.

We-Food è un weekend alla scoperta delle "fabbriche del gusto" delle Venezia, un territorio - da Trento a Trieste - che vanta eccellenze a tutti i livelli: dai ristoranti ai vini, dalle aziende produttrici di apparecchiature per l'industria del food&wine ai prodotti tipici. Per **tre giorni** - dalle ore 16 di **venerdì 27 ottobre** alle 14 di **domenica 29 ottobre 2017** - i partecipanti di We-Food potranno entrare in **trenta aziende** per scoprire - con **visite guidate, laboratori, presentazioni, incontri con gli imprenditori, showcooking con i migliori chef** - tutte le eccellenze del territorio.

Gli studenti selezionati per le borse di soggiorno di We-Food potranno scegliere tra **2 diversi itinerari** (in fase di definizione) che nel corso di **3 giorni** porteranno i partecipanti alla scoperta di imprese d'eccellenza del territorio delle Venezia: dalle **case di produzione vinicola** ai **birrifici artigianali**; dalle **specialità del gusto** (prodotti lattiero-caseari, pani e dolci, legumi e ortaggi) alle **grandi aziende che producono cucine, apparecchiature e tecnologie d'avanguardia per la ristorazione**. Il tour avrà inizio nel pomeriggio di venerdì 27 ottobre (punto d'incontro alle ore 14 alla Stazione FS di Venezia Mestre) e si concluderà dopo il pranzo di domenica 29 ottobre. **L'elenco completo delle aziende e il programma ufficiale sarà disponibile nelle prossime settimane sul sito www.venezieatavola.it.**

Il tour di We-Food sarà strutturato con una serie di incontri finalizzati con gli imprenditori, i tecnici e i professionisti delle aziende con l'obiettivo di offrire un'occasione di **formazione, approfondimento e ricerca** per gli studenti e i ricercatori afferenti principalmente - ma non esclusivamente - ai seguenti **settori disciplinari**:

- **scienze e tecnologie alimentari**
- **scienze chimiche e fisiche**
- **scienze agrarie e veterinarie**
- **scienze del turismo**
- **marketing e comunicazione**
- **management, organizzazione aziendale e ingegneria gestionale**

BORSE DI SOGGIORNO PER PARTECIPARE A WE-FOOD

WeFood guarda con attenzione particolare al coinvolgimento dei giovani delle **università italiane**, ai quali intende offrire un'occasione unica di incontro, scambio e formazione. A tale scopo l'organizzazione offre a un numero selezionato di studenti universitari la possibilità di candidarsi alle **borse di soggiorno**

promosso da



curato da





LE AZIENDE CHE POTRAI VISITARE

Dalle **case di produzione vinicola** ai **birrifici artigianali**; dalle **specialità del gusto** (prodotti lattiero- caseari, pani e dolci, legumi e ortaggi) alle **grandi aziende che producono cucine, apparecchiature e tecnologie d'avanguardia per la ristorazione** (forni, abbattitori di calore,...): nelle prossime settimane, ti chiederemo di scegliere tra due **diversi itinerari**, così da poter organizzare il trasferimento in autobus (a nostro carico) nelle aziende di tuo interesse. Ecco le aziende che potrai scegliere di visitare (a seconda dell'itinerario che andrai a selezionare):

ANTICA RISERIA FERRON (Isola della Scala, Verona)

Il marchio Ferron, storico brand di famiglia, lavora e distribuisce in Italia e nel mondo il celebre Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. e altre varietà di Riso come il Carnaroli, il Venere e l'Ermes. Dalla macinazione dei chicchi l'azienda ottiene pregiate farine di Riso, grazie alle quali nascono sfiziosi prodotti di gastronomia oltre ad un'ampia gamma di dolci senza glutine prodotti nel nostro laboratorio di pasticceria inserito nella guida per l'Alimentazione Fuori Casa senza glutine dell'Associazione Italiana Celiachia.

ASTORIA VINI (Susegana, Treviso)

Nata nel 1987 da una storica famiglia di viticoltori, l'Astoria di Paolo e Giorgio Polegato fa della qualità uno dei suoi motivi di vanto. L'azienda lega il suo nome al prodotto per eccellenza della tradizione enologica veneta: il prosecco. Proprio con questo vino, il Millesimato, si è aggiudicata negli anni molti riconoscimenti, tra cui il più significativo la Gran Medaglia d'Oro al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly di Verona.

BERTO'S CUCINE (Tribano, Padova)

Da oltre 40 anni Berto's s'impegna a soddisfare le esigenze di chi vive la cucina ad alti livelli progettando e producendo cucine per l'alta ristorazione. Cuore pulsante dell'azienda è il Berto's Lab, un laboratorio di ricerca che ha come missione lo sviluppo di moderne tecnologie per garantire affidabilità, sicurezza, igienicità e consumi ridotti. Negli ultimi dieci anni la crescita media annua è stata del 3%, con una gamma di oltre 600 prodotti distribuiti in 100 paesi.

FRACCARO SPUMADORO (Castelfranco V.to, Treviso)

Fraccaro Spumadoro nasce nel 1932, quando Elena e Giovanni Fraccaro fondano un panificio fra le mura di Castelfranco dando inizio a una tradizione dolciaria destinata a diventare rinomata nel tempo. Un successo che ha avuto il suo ingrediente fondamentale nell'utilizzo di sapienti e accurate modalità di lavorazione. Questa caratteristica è rimasta anche quando Fraccaro è diventata un'industria dolciaria vera e propria: i prodotti ancora oggi vengono realizzati in modo artigianale.

LATTEBUSCHE (San Pietro in Gu, Padova)

Lo stabilimento di San Pietro in Gu, provincia di Padova, fa parte di Lattebusche dal settembre del 2009, anno in cui la Latteria Molinetto è stata incorporata per fusione. Questo stabilimento è adibito alla produzione del formaggio DOP Grana Padano, contraddistinto dalla sigla PD 704. La capacità produttiva dello stabilimento è di circa 1.500 quintali di latte al giorno, pari a circa 300 forme di Grana Padano. In questo stabilimento si trova inoltre un moderno impianto di concentrazione del siero.

LZO BIRRIFICIO (Conegliano, Treviso)

Nella culla del Prosecco nasce il primo birrifico agricolo, che coltiva orzo e frumento nei campi di proprietà per produrre birra di alta qualità. Oggi il 20 per cento della birra italiana viene infatti prodotta nel Nordest, con un boom di brew pub e birrifici artigianali. LZO Birrifico coltiva 15 ettari di orzo, frumento e alcune spezie come il coriandolo a Santa

we-food

Un week-end
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

28 - 29 ottobre 2017

venezieatavola.it
#wefood17



Lucia e San Biagio di Callalta, ai quali se ne aggiungeranno presto altri 15. Lo stabilimento produttivo è invece nel cuore di Conegliano, dove l'orzo maltato viene sottoposto al processo di fermentazione e maturazione che lo porta alla trasformazione in bevanda alcolica.

MASI AGRICOLA- WINE DISCOVERY MUSEUM (Lazise del Garda, Verona)

Un'immersione a 360 gradi nel mondo del vino è il percorso multimediale che Masi propone attraverso la viticoltura, la tecnica enologica, con particolare attenzione all'appassimento, e la storia di Masi e della famiglia Boscaini. Il cuore della visita è l'ingresso al tino da 50.000 litri dove ha affinato per oltre 10 anni il Campofiorin. Un'esperienza sensoriale unica e coinvolgente: in tre minuti vivrete 7 giorni di fermentazione attraverso immagini, profumi e suoni catturati dal vivo.

TECNOEKA (Borgoricco, Padova)

Dal 1978 Tecnoeka è specializzata nella produzione di attrezzature per la cottura. Nei primi anni di attività l'azienda puntava al mercato del domestico; agli albori degli anni '90 le richieste dei consumatori hanno portato Tecnoeka a concentrarsi nella realizzazione di attrezzature destinate alla cottura professionale. L'investimento nella tecnologia è una delle chiavi del successo per la realizzazione di prodotti qualitativamente eccellenti. Il reparto produttivo dispone di una varietà di macchinari altamente performanti, tra cui tagli laser fibra, robot di piegatura, robot di puntatura.

BENEFICI PER I PARTECIPANTI

Negli ultimi anni, più di 6.000 partecipanti hanno partecipato al "Progetto Studenti" promosso da [Goodnet](#) e da [VeneziePost](#), una piattaforma online che progetta e organizza più di dieci eventi all'anno. Attraverso le nostre attività offriamo agli studenti l'opportunità unica di incontrarsi e scambiare opinioni con rinomati professionisti ed esperti del settore, partecipare ad attività di formazione ed entrare in una rete internazionale di coetanei che condividono i loro stessi interessi.

WeFood mette a disposizione di tutti gli studenti interessati **200 borse di soggiorno** che prevedono:

- **visite guidate nelle aziende più innovative del territorio;**
- **programma ad hoc di attività riservate agli studenti universitari** che prevede uno spazio di intervento e di dialogo diretto con i relatori, momenti di confronto e attività conviviali;
- **transfer in autobus** da un'azienda all'altra per partecipare alle attività e agli appuntamenti della manifestazione
- **vitto e alloggio** per l'intera durata del soggiorno;
- **pagamento della tassa di soggiorno**

Restano a carico degli studenti le spese di viaggio di andata e ritorno per raggiungere WeFood.

COME PRESENTARE LA DOMANDA DI BORSA DI SOGGIORNO

Per candidarsi alle borse di soggiorno è sufficiente [compilare il modulo disponibile cliccando qui - https://form.jotformeu.com/71635005570349](https://form.jotformeu.com/71635005570349) - entro e non oltre le ore 20.00 15 ottobre 2017

La selezione delle candidature avverrà a **giudizio insindacabile della direzione organizzativa della manifestazione**; le domande di partecipazione verranno

promosso da



curato da



we-food

Un week-end
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

28 - 29 ottobre 2017

venezieatavola.it
#wefood17



selezionate e approvate settimanalmente fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Gli studenti selezionati sono tenuti a seguire il programma di eventi che sarà definito dall'organizzazione di WeFood e a prendere parte attivamente alle attività previste nei giorni della manifestazione.

La borsa di soggiorno copre il 50% dei costi di organizzazione del "Progetto Studenti"; gli studenti selezionati sono tenuti a versare una quota di partecipazione di 180 euro. Le spese di viaggio di andata e ritorno sono a carico degli studenti selezionati. Il nostro staff fornirà agli studenti selezionati tutte le informazioni riguardanti il vitto, l'alloggio e il programma degli appuntamenti e comunicherà le modalità per eseguire il pagamento della quota di partecipazione.

In caso di disdetta successiva al versamento della quota l'organizzazione provvederà a rimborsare secondo le seguenti modalità:

- 80% della quota per la disdetta pervenuta almeno 30 giorni prima dell'evento
- 50% della quota per la disdetta pervenuta almeno 15 giorni prima dell'evento
- 40% della quota per la disdetta pervenuta almeno 7 giorni prima dell'evento
- nessun rimborso previsto per la disdetta pervenuta nella settimana che precede la manifestazione.

Per maggiori informazioni o chiarimenti

Veronica Martorana
Goodnet - Territori in Rete
progettostudenti@goodnet.it
Tel. 049875758

promosso da

**venezie
post** |

curato da

**good
net** |