

● **Lab**

Calendario DEMO

**2017-2018**



**IL LABORATORIO  
DEI SAPERI E DEI SAPORI**





La partecipazione è gratuita per le dimostrazioni a tema e le proposte delle aziende, sino a esaurimento posti.

Il corsista riceverà **UN KIT di benvenuto** con schede informative; manuale di ricette sviluppate durante il corso; diploma di partecipazione al corso.

Per informazioni in merito ai nostri corsi o iscrizioni invia una email a:

**puntoLAB@puntogel.com**

o contattaci allo

**035.260360**



L'aula corsi **.LAB** si trova presso la sede di Puntogel s.r.l.  
in via G. Rossini 6° a Bergamo

**25 e 26** SETTEMBRE 2017

le proposte di **MOLINI PIVETTI**



## I LIEVITATI: TRA LIEVITO MADRE E PANETTONI

**25** 14.30 - 17.00

Il panettone dolce classico natalizio spiegato dalla A alla Z. Dal rinfresco della madre al primo impasto, dal secondo impasto alla lavorazione finale, con cottura e degustazione: passo dopo passo il maestro Alessandro Bresciani Vi accompagnerà nella preparazione del dolce che non può mancare nelle proposte dolci di Natale. E per chi non si accontenta, una presentazione della farina ottenuta da grano decorticato: proprietà e utilizzi di un prodotto pensato per gli amanti del mondo bio che desiderano prodotti genuini e di altissima qualità con un occhio di riguardo però allo sviluppo sostenibile del nostro territorio.

**26** 9.00 - 17.00

*Dimostratore: Alessandro Bresciani*

**2** OTTOBRE 2017

le proposte di **CALLEBAUT**



## MONOPORZIONI D'AUTORE

14.30 - 17.30

Piccoli capolavori che uniscono la manualità esperta di un pastry chef d'eccezione e materie prime di alta qualità. Dietro a nomi evocativi quali, DARK SIDE OF THE MOON o LIKE A MONDRIAN, scopriremo un nuovo modo di intendere la monoporzione, una vera e propria opera d'arte che combina sapientemente colori, sfumature e geometrie e sapori nuovi, accattivanti e a volte anche un po' eccentrici. Insomma una demo fuori dagli schemi per proporre con originalità e sapienza una vetrina in grado di ammaliare clienti curiosi.

*Dimostratore: Gabriele Vannucci*

**9** OTTOBRE 2017

le proposte di **ICEWER**



## READY TO DRESS BY ICEWER

14.30 - 17.30

Suggerimenti, consigli, idee e piccoli trucchi per utilizzare al meglio questi innovativi prodotti di alta gamma. La tua creatività unita ai nostri Elements (elementi per food e dessert) per ottenere dessert unici e personalizzati; vestili secondo il tuo gusto e realizza creazioni attraenti e glamour combinando colori, gusti e forme.

*Dimostratore: Danilo Freguja*

**23** OTTOBRE 2017

le proposte di **COMPRITAL**



## LE NUOVE FRONTIERE DEL GELATO VEGANO

14.30 - 17.30

Un vero e proprio trend di consumo che la gelateria evoluta può intercettare e trasformare in opportunità di business. La demo illustra come preparare una linea di gusti di gelato vegano da affiancare alla proposta dei grandi classici, sia in vaschetta, sia sotto forma di monoporzioni, stecchi e torte.

*Dimostratore: Emanuele Di Biase*

**30** OTTOBRE 2017

le proposte di **STELLA**



## SEMIFREDDI D'ECCELLENZA

14.30 - 17.30

Le novità dei Prodotti Stella per affrontare al meglio la nuova stagione, proporremo soluzioni nuove per incrementare le vendite seguendo la strada della qualità e dell'innovazione. Toccheremo tanti aspetti, le nuove tendenze nel mondo del gelato (gelato "naturale"), la vetrina del gelato, vista sotto varie angolazioni, tante novità di prodotto per la gelateria e la pasticceria fredda.

*Dimostratore: Silvia Temporin e Gianluca Costa*

**6** NOVEMBRE 2017

dimostrazione a tema



## IL GELATO ALLA FRUTTA ANCHE D'INVERNO

Come preparare in modo diverso il gelato alla frutta nella stagione invernale, ricette e tecniche di esperienza utili. Sorprendere il palato dei clienti con gusti che cambiano a seconda delle stagioni è l'obiettivo principale di ogni gelateria artigianale che vuole soddisfare la propria clientela e fidelizzare i suoi consumatori.

*Dimostratore: Gianni Facchetti*





**13** NOVEMBRE 2017

le proposte di **CRESCO**



## LE MONOPORZIONI 3D

14.30 - 17.30

Piccoli capolavori per intense emozioni. Indica lo stile per un'inedita visione delle monoporzioni, tra artigianalità, tecnica e design: dove arte pasticceria e gelatiera si fondono, per creare un'offerta raffinata, gustosa e alternativa alla propria clientela.

*Dimostratore: Francesco Bertuzzi*

**20** NOVEMBRE 2017

dimostrazione a tema



## LE CREME TRA NUCLEI E FORMULE

14.30 - 17.30

Un gelato il più "naturale" possibile puntando alla massima eccellenza del gelato artigianale per spiccare e distinguersi sul mercato in termini di qualità di prodotto e commerciale.

*Dimostratore: Gianni Facchetti*

**27** NOVEMBRE 2017

dimostrazione a tema



## LE COPPE di GELATO SI VESTONO DI NUOVO

14.30 - 17.30

Anche l'occhio vuole la sua parte, soprattutto se si tratta di un piacere della vita come il mangiare. La coppa di gelato ha difatti una sua estetica, un po' kitsch, fatta di topping, granelle, sbuffi di panna e bandierine, destinata ad aumentare il piacere e il divertimento di gustare quella fantastica porzione di gelato. Nuovi segreti e spunti per riproporre in chiave 3.0 la COPPA GELATO.

*Dimostratore: Gianni Facchetti*

**5** FEBBRAIO 2018

le proposte di **CALLEBAUT**



## NON SOLO UOVA... A PASQUA IL CIOCCOLATO HA NUOVE DIMENSIONI

14.30 - 17.30

Una demo che si snoda tra cioccolateria, pasticceria e gelateria, tenendo sempre il cioccolato come punto focale.

Uova, cioccolatini, ganache, monoporzioni, vaschette, tutto quanto serve per rendere accattivante e ancora più golosa la vetrina di questi giorni di festa.

*Dimostratore: Yuri Cestari e Fabrizio Di Marzio*

**12** FEBBRAIO 2018

dimostrazione a tema



## SIGEP 2018 A CASA TUA...

14.30 - 17.30

Presentazione delle principali novità proposte durante la più importante fiera di settore: il Sigep.

Durante la demo si potranno degustare sapori e abbinamenti grazie alla preparazione in diretta dei prodotti, approfondendone le ricette, le schede tecniche e tutto ciò che li caratterizza. Un'importante occasione di sintesi destinata sia a chi non è potuto andare in fiera.

*Dimostratore: Gianni Facchetti*

**19** FEBBRAIO 2018

le proposte di **COMPRITAL**



## PROPORRE IL GASTRONOMICO ... VI SPIEGO IL PERCHE!

14.30 - 17.30

La dimostrazione vuole far conoscere le qualità di gusto e le potenzialità del gelato gastronomico - sapientemente prodotto e servito - attraverso una serie di ricette capaci di rendere il gelato un ingrediente versatile e performante. Il gelato, vero protagonista a 360°, dall'aperitivo al dolce, creando abbinamenti piacevoli e vincenti che rimangono il cuore autentico della gelateria e della cucina italiana.

*Dimostratore: Filippo Novelli*

26 FEBBRAIO 2018

dimostrazione a tema

**puntogel** dal 1990  
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO



## SIGEP 2018 A CASA TUA... REPLICA

14.30 - 17.30

Presentazione delle principali novità proposte durante la più importante fiera di settore: il Sigep. Durante la demo si potranno degustare sapori e abbinamenti grazie alla preparazione in diretta dei prodotti, approfondendone le ricette, le schede tecniche e tutto ciò che li caratterizza. Un'importante occasione di sintesi destinata sia a chi non è potuto andare in fiera.

Dimostratore: Gianni Facchetti

5 MARZO 2018

dimostrazione a tema

**puntogel** dal 1990  
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO



## LE CREMOLATE, CENTRIFUGATI E FRULLATI ... DIVERTENTI, COLORATI E SALUBRI !

14.30 - 17.30

La necessità di differenziare l'offerta può trasformarsi in un'opportunità per migliorare la propria qualità di lavoro e quindi di vita. Frutta, verdure, spezie acquistano nuove forme e sapori per stuzzicare occhio e palato.

Dimostratore: Gianni Facchetti

12 MARZO 2018

le proposte di MEC3



## NOVITA' MEC3 2018 ... proporre il nuovo in vetrina per consolidare i classici: GRANFRUTTA

14.30 - 17.30

L'arte di ridurre del 70% il tempo di produzione dei sorbetti e vivere felici. La frutta, una fonte di gioia per gli amanti del gelato: attira gli sguardi sulla vetrina con la sua livrea di colori, rinfresca il palato nella stagione calda ed è praticamente una scelta obbligata per chi ama i dolci, ma non il latte.

Dimostratore: Andrea Barbarossa



# Lab

IL LABORATORIO  
DEI SAPERI E DEI SAPORI



Via Rossini 6A, 24129 Bergamo - Italy  
Tel.: +39 035 260360 Fax: +39 035 259431  
Email: [info@puntogel.com](mailto:info@puntogel.com) - [www.puntogel.com](http://www.puntogel.com)

