

BAR

Mostra evento su prodotti
e servizi per il food & beverage

show

Firenze, Fortezza da Basso **25/29 novembre 2011**



Il programma potrà subire modifiche (date, orari e dettagli iniziative)

CONFESERCENTI e FIEPET si sono poste con BAR SHOW l'obiettivo di creare un importante momento d'incontro fra produzione e distribuzione da una parte (gli espositori) ed i gestori (i visitatori) dall'altra. Un evento di prestigio e di respiro nazionale che ha per scopo la valorizzazione degli aspetti del mondo della somministrazione anche nei confronti del pubblico finale.

BAR SHOW è organizzata con SICREA s.r.l., un'azienda specializzata nella produzione di eventi fieristici e nella comunicazione.

L'evento si propone di offrire a proprietari e gestori di locali pubblici il contatto con un'ampia gamma di fornitori di beni e servizi; ma anche opportunità di approfondimento di alcuni aspetti indispensabili nella conduzione dei locali, sia dal punto di vista tecnico che legale e sociale. L'apertura della manifestazione anche al grande pubblico contribuirà alla discussione (tramite presentazioni, workshop, incontri) su alcuni temi specifici che sottolineino la funzione sociale degli esercizi pubblici.

A seguire il programma provvisorio delle "animazioni".

Tutti i giorni, orari mostra

Florence Coffee Festival

Degustazioni, dimostrazioni, competizioni

È l'evento nell'evento, visto come "settore di una fiera di settore" ma anche come manifestazione dove celebrare la bevanda più diffusa in tutto il mondo nei suoi diversi modi di essere: dalla moka al caffè filtro, dall'espresso italiano al caffè turca.

Alcuni elementi storici e commerciali fanno sì che Firenze sia la città adatta per il lancio di questa manifestazione: la presenza di numerosi caffè storici; l'ampia diffusione di qualificate aziende che lavorano nel settore caffèicolo, dalla produzione di macchine da caffè, alla produzione di macinacaffè, senza tralasciare le tantissime aziende toscane impegnate nel prestigiosissimo compito della torrefazione.

Eventi:

- barista competition
- coffee lab
- espresso bar
- arte&cultura (esposizione mostra d'arte)

Il Festival si svolge con la collaborazione, come supervisor, di **Francesco Sanàpo (***)**, "caffeologo" di notorietà internazionale. Indicato recentemente su un quotidiano come IL RE DEL CAFFÈ, Francesco da due anni ha definito il miglior BARISTA (selezionatore caffè speciali) d'Italia e nonostante la giovane età è considerato uno tra i più grandi esperti nel panorama mondiale.

Tutti i giorni

Corsi in breve

Degustazioni, dimostrazioni, lezioni

I corsi saranno di due tipi: per il grande pubblico e per gli operatori.

In entrambi i casi si tratterà di una sorta di introduzione alla degustazione, cioè un primo livello che possa dare delle nozioni di base attraverso l'assaggio di alcuni cibi o di alcuni prodotti.

Pensiamo a: vino, birra, formaggio, olio, cioccolato, distillati.

Sabato 26 ore 16.00/18.30

Il pasto funzionale

Un incontro che nasce con la collaborazione della regione Toscana che coglierà l'occasione per raccontare gli sviluppi del progetto "Pranzo fuori casa", che ha portato alla realizzazione di una rete di oltre 500 locali sensibili al tema del mangiare sano. Il tema torna attuale nel momento in cui i dati mostrano un aumento del consumo dei pasti fuori casa, dettato da un cambiamento dello stile di vita. L'obiettivo ultimo è quello di riuscire a garantire un'offerta di qualità ad un prezzo adeguato, rispettosa di un regime alimentare corretto e salutare. Sarà affrontata anche la questione della filiera corta che si inserisce come risposta naturale a questa nuova tendenza, con tutte le problematiche in termini di logistica che l'attuazione comporta.

Domenica 27 novembre, ore 10,00/13.00

Barman Day Exhibition: Sfida all'OKAY cocktail

Concorso

I migliori barman, provenienti da ogni regione, si sfideranno all'ultimo cocktail in un concorso che premierà l'autore della migliore bevanda

L'evento vuole promuovere la cultura del cocktail di qualità.

La competizione è suddivisa in 4 categorie. Per ognuna si sfideranno numerosi barman provenienti da tutta Italia, dopo adeguata selezione.

Sarà eletto un vincitore per ogni categoria con il voto di una giuria di esperti.

Faranno parte della Giuria:

1 giornalista, 1 barman rinomato, 1 Nutrizionista, 1 Critico, 1 Gestore di un locale famoso.

Le categorie saranno :

- I migliori cocktail a base di vino
- Soft drink o Cocktail light in termini di calorie (a base di verdure, frutta, etc..)
- Pre dinner
- After dinner

Domenica 27 novembre, ore 15.00/18.00

Barman of the year (premio popolare)

Concorso

La competizione è suddivisa in 4 categorie, riservata ai vincitori di ogni categoria, che saranno giudicati dal pubblico.

Dietro al bancone i barman vincitori di ogni categoria prepareranno i cocktail per il pubblico che determinerà con il suo voto il BARMAN OF THE YEAR.

Domenica 27 novembre, ore 11-12.30

Le risorse economiche per un franchising di successo

Tavola rotonda

Federazione Italiana Franchising (FIF), associata a Confesercenti, affronterà il tema del franchising con particolare attenzione alle imprese del settore della somministrazione e dei servizi connessi.

L'incontro, strutturato in tavola rotonda, coinvolgerà tecnici e legali esperti del settore e presenterà alcune interessanti *case-histories* di successo.

Lunedì 28 novembre, ore 11-12.30

Bere consapevole

Convegno

Quella del consumo consapevole e responsabile di bevande alcoliche è una delle tematiche di più stretta attualità dei nostri tempi, di altissima valenza sociale. Necessario è dunque, anche da parte di enti pubblici ed associazioni private, un ruolo attivo nel porre in essere iniziative e appuntamenti utili a sensibilizzare il pubblico finale sugli effetti negativi di un consumo irresponsabile. L'incontro, organizzato in collaborazione con il Ministero della Salute, il Ministero dell'Interno e l'Associazione italiana familiari e vittime della strada, coglie inoltre l'occasione per offrire un quadro generale sulla situazione, oltre che un momento di confronto e discussione arricchito da testimonianze su iniziative e campagne di sicurezza già operative a livello regionale.

Lunedì 28 novembre, ore 10.00/13.00

Trucco e parrucco al BAR

Concorso

Preso in prestito il simpatico titolo dal gergo dello spettacolo, l'iniziativa si basa sulla ricerca dei vari stili della persona accostabili alle varie occasioni (soprattutto pubbliche) di consumazione pasti o comunque di degustazioni di cibi e bevande.

Acconciature ed estetica pensati per alcuni momenti sociali (la colazione ?? la cena ?? la discoteca ??) e proposti in un avvincente concorso riservato agli studenti delle scuole professionali per parrucchieri e a quelli delle scuole di estetica. Gli interventi, su modelli e modelle, avranno luogo in apposito spazio nei pressi di uno dei punti ristoro, in contemporanea per ognuna delle tre sezioni (pettinatura, trucco, nail painting). La valutazione di ciascun team verrà effettuata da una giuria composta da esperti e da personaggi di grande notorietà. Fra le "eliminatorie" e le finalissime vi saranno delle performance da parte di show-men a cura di aziende leader nei settori dei prodotti per acconciature, trucco, smalti per unghie.

Martedì 29 novembre 2011, ore 11-13.00

Analisi delle dinamiche del settore della somministrazione

Seminario Unioncamere

Un momento di riflessione importante che vedrà la diffusione del primo studio di settore teso a inquadrare il mondo della somministrazione in questo particolare momento di crisi economica e di forte cambiamento. Come si sta evolvendo il settore della somministrazione, quali sono i rapporti dell'imprenditoria giovanile e femminile con questo settore, quale il contributo degli immigrati? Quali le tendenze del mercato? Queste alcune delle domande a cui il report cercherà di rispondere fornendo indispensabili dati. Interverranno l'Assessore regionale al commercio e turismo Cristina Scaletti, il presidente Unioncamere Toscana Pierfrancesco Pacini, il Presidente nazionale Fiepet Confesercenti Esmeralda Giampaoli, oltre ad esperti del settore.

Martedì 29 novembre 2011, ore 15-17,30

Assemblea Nazionale Federazione italiana esercizi pubblici

Consueto appuntamento annuale che vedrà riuniti oltre 100i delegati regionali e provinciali della associazione di categoria, Fiepet Confesercenti

Lunedì e Martedì 28/29 novembre 2011, ore 10-12,30 e ore 15.00/17.00

Tutti a scuola

Formazione per scuole alberghiere

Ministage formativi per gli studenti delle scuole alberghiere sul mondo del bere miscelato e sulle novità del soft drink. Barman professionali presenteranno nuove linee di tendenza e nuove tecniche di lavorazione (sessione mattutina) e nel pomeriggio l'evento diventa pubblico e gli allievi che hanno partecipato ai corsi prepareranno una serie di cocktail soft drink da far degustare ai presenti.

Lunedì e Martedì 28/29 novembre 2011, ore 10-12,30

Salute a tavola: un calcio alle allergie

Formazione per operatori professionali: stage a pagamento

Un corso in due step sulle problematiche derivanti dalle allergie alimentari che colpiscono circa 1,5 milioni di adulti in Italia. L'obiettivo è quello di trasmettere gli indirizzi per una corretta gestione dei clienti che ne soffrono, considerando che in taluni casi estremi il rischio è la vita.

