

Interplast

PROGRAMMA

8.30 – 09.30 registrazione

BENVENUTO MATTUTINO – ANGOLO PASTICCERIA “MASTER MARTINI ITALIA

SALUTI DI BENVENUTO E APERTURA CONGRESSO

09.30 – 10.00

- Stjepan Odobašić, direttore Robinson d.o.o.
- Damir Crlen, presidente dell'associazione dei cuochi croata
- Darko Varga. Associazione artigianale della Contea Krapina- Zagorje, presidente

PAESE PARTNER ITALIA: SALUTI DI BENVENUTO:

S.E. Ambasciatore d'Italia in Croazia , Pierfrancesco Sacco

APERTURA UFFICIALE DI INTERSLAST

Željko Kolar, prefetto della Contea di Krapina-Zagorje

SESSIONE PLENARIA

10.00 – 10.20

Dr.sc Iris Biškupić Bašić, consulente e gestore nel Museo etnografico di Zagabria

10.20 – 10.40

Prof. Dr. sc. Jana Šic Žlabur, Università' di Zagabria, Facoltà' di Agronomia, Il frutto della banana indiana – unione magica di sani nutrienti o nuova sfida per la pasticceria

WORKSHOP ESPERTO E DEGUSTAZIONE - ITALIA

10.40 – 11.10

Federico Anzellotti, presidente di Pastry & Culture Italian Styles ETS: I classici della pasticceria italiana, tra la trazione e l'innovazione

1. Tiramisu' scomposto
2. leggerezza di pannacotta al lampone su trasparenza di prosecco

11.10 – 11.40 PAUSA PER LA DEGUSTAZIONE DI DOLCI LOCALI E COFFEE BREAK

11.40 – 12.00

Prof. Dr. sc. Rajka Božanić, Università' di Zagabria, facoltà' di alimentazione e biotecnologia, Valore nutrizionale del gelato

12.00 – 12.20

Prof. Dr. sc. Valerije Vrček, dipl. ing. med. Biochimica; Univerita' di Zagabria facoltà' di Farmacia-biochimica; Diossido di titanio (non) e' un alimento – finalmente vietato nell'UE

WORKSHOP ESPERTO E DEGUSTAZIONE - ITALIA

12.20 – 13.00

Federico Anzellotti, presidente di Pastry & Culture Italian Style EST:

3. Panettone al montepulciano con crema di gelato alla vaniglia
4. Panettone gastronomico all'olio d'oliva con gelato salato

13.00 – 13.20

Prof. Dr. Ivana Vinković Vrček, Istituto per le ricerche mediche e la medicina del lavoro di Zagabria, Esposizione alle micro e nano plastiche: stima dei rischi per la salute sulle persone

13.20 – 13.40

Ruža Grgurev, direttrice di Pesle – associazione di panettieri e pasticceri di Zagabria – Noi creiamo la pasticceria futura e moderna.

WORKSHOP ESPERTO E DEGUSTAZIONE - GIAPPONE

13.40 – 14.00

Maki Nagazoshi, Giappone, Sapporo, Hokkaido, Preparazione e degustazione dei dolci Dorayaki, daifuku (mochi) e dolci green tea

WORKSHOP ESPERTO E DEGUSTAZIONE – AUSTRALIA

14.00 – 14.40

Snježana Bošnjak, Australia, I dolci tradizionali dell'Australia

14.40 – 15.20 PAUSA PER LA DEGUSTAZIONE DEI DOLCI LOCALI E COFFEE BREAK

DEGUSTAZIONI DURANTE L'INTERO CONGRESSO

15.30

PROCLAMAZIONE VINCITORI DEL CONCORSO “PASTRY QUEEN OF CROATIA” – “ARTSLAST” – “HRVATSKA POGAČA”



Interplast