



**FORUM DELL'INNOVAZIONE
DELLA BIODIVERSITA' E DELLA RIPARTENZA**

**Congresso Senigallia Capitale
dell' enogastronomia e del turismo**

Palapanzini

LUNEDÌ 17 OTTOBRE ORE 10:00 - 11:00 Confcommercio Marche - FIPE con il cooking show di Enrico Recanati - Ristorante Andreina di Loreto 🌟.

ORE 11:00 - 12:00 Intrecci - Accademia di alta formazione di sala con il cooking show di Nikita Sergeev - Ristorante L'Arcade di Porto San Giorgio 🌟.

ORE 12:00 - 13:00 Lady Chef - Federazione Italiana Cuochi con il cooking show di Barbara Settembri - La Locanda dei Matteri di Sant'Elpidio a Mare e con Angela Di Crescenzo - Ristorante Villa Maiella di Guardiafrede 🌟.

ORE 14:00 - 15:00 Università per Stranieri di Perugia - corso MICO con il cooking show dei Fratelli Serva Ristorante La Trota di Rivodutri 🌟🌟.

ORE 15:00 - 16:00 TAVOLA ROTONDA: Prodotto turistico: dall'idea al progetto.
Intervengono: Lady Chef, Università per Stranieri di Perugia, ENIT, AMIRA, Confcommercio, ABI, FIPE, Intrecci

MARTEDÌ 18 OTTOBRE ORE 10:00 - 11:00 Federalberghi con il cooking show di Andrea Impero - Resort Borgobrufr di Brufa e con Paolo Antinori - Ristorante Ginevra Seeport Hotel di Ancona

ORE 11:00 - 12:00 Università degli Studi di Perugia - Economia del Turismo con il cooking show di Stefano Ciotti - Ristorante il Nostrano di Pesaro 🌟.

ORE 12:00 - 13:00 NIC - Nazionale Italiana Cuochi con il cooking show di Giorgia Ceccato junior della Nazionale

ORE 14:00 - 15:00 CAST Alimenti con il cooking show di Angelo Biscotti - Executive Chef e Docente CAST insieme a Danilo Conflitti - Maestro Pasticcere

ORE 15:00 - 16:00 TAVOLA ROTONDA: Ristoranti: la nuova frontiera degli hotel.
Intervengono: Federalberghi, Università degli Studi di Perugia, CAST, Solidus, Noi di Sala, ADA, Nazionale Italiana Cuochi



MORE INFO

🌟 **Stella Michelin**



**FORUM DELL'INNOVAZIONE
DELLA BIODIVERSITA' E DELLA RIPARTENZA**

**Congresso Senigallia Capitale
dell' enogastronomia e del turismo**

MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE ORE 10:00 - 11:00 Le Soste con il cooking show di Alberto Faccani - Ristorante Magnolia di Longiano 🌟🌟 e con Enrico Recanati - Ristorante Andreina 🌟.

ORE 11:00 - 12:00 Università degli studi di Camerino - Scienze Gastronomiche con il cooking show di Silvia Baracchi - Ristorante il Falconiere di Cortona 🌟.

ORE 12:00 - 13:00 Accademia Marchesi con il cooking show di Fabrizio Molteni - Relais La Speranzina di Sirmione 🌟.

ORE 14:00 - 15:00 Eccellenze Umbre: cooking show Oliver Glowig - Locanda Petreja di Borgopetrero, Marco Lagrimino - Ristorante L'Acciuga di Perugia 🌟, Paolo Trippini - Ristorante Paolo Trippini di Civitella del Lago, Luigi Ficca - Ristorante Origine di Terni

ORE 15:00 - 16:00 TAVOLA ROTONDA: Il territorio a tavola.
Intervengono: Le Soste, Università di Camerino, Coldiretti, Accademia Marchesi, Eccellenze Umbre, Ministero Politiche Agricole, AIS, Tipicità Marche, A.M.A.P.

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE ORE 10:00 - 11:00 FIC - Federazione Italiana Cuochi e Bocuse d'Or con il cooking show di Lorenzo D'Alessio - Coach Team Bocuse D'Or

ORE 11:00 - 12:00 Università dei Saperi di Perugia con la demo della Scuola Italiana Pizzaioli

ORE 12:00 - 13:00 Euro-Toques con il cooking show di Paolo Gramaglia - Ristorante President di Pompei 🌟.

ORE 15:00 - 16:00 TAVOLA ROTONDA: La formazione per vincere la sfida internazionale dell'enogastronomia.
Intervengono: FIPE Marche con Moreno Cedroni 🌟🌟🌟, Eurotoques con con Paolo Gramaglia 🌟, Confindustria Alberghi, ALMA, Università dei Saperi, RE.NA.IA., Slowfood Marche, Bocuse d'Or

ORE 16:00 - 17:00 ALMA - AEHT Academic program - Cooking Quiz
ORE 17:00 - 18:00 ALMA Scuola di Cucina con Mauro Uliassi 🌟🌟🌟 e il suo Pastry Chef Mattia Casabianca, con la partecipazione di Mariella Organi - Madonnina del Pescatore di Senigallia 🌟🌟.

VENERDÌ 21 OTTOBRE ORE 09:15 - 11:00 Visione europea, Next generation EU e PNRR, PON, POR, Erasmus+, eTwinning



ORE 11:30 - 13:00 Innovazione didattica, nuovi ambienti e strumenti per l'apprendimento, Eduverso, STEM Tecnologia e Robotica per la scuola

ORE 14:00 - 15:30 seminari formativi per Dirigenti Scolastici, DSGA, segreterie scolastiche - modelli di governance, formazione del personale e normativa scolastica

ORE 15:30 - 17:00 TAVOLA ROTONDA: la Scuola "FUTURA"



**FORUM DELL'INNOVAZIONE
DELLA BIODIVERSITA' E DELLA RIPARTENZA**

**Congresso Senigallia Capitale
dell' enogastronomia e del turismo**

Palapanzini

MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE ORE 10:00 - 11:00 BSG Interns
ORE 11:00 - 12:00 AHLEI American Hotel & Lodging Educational Institute
ORE 14:30 - 15:30 HOSCO Hospitality Connection
ORE 15:30 - 16:30 CESIM Business simulations

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE ORE 10:00 - 12:00 Masterclass Velier
ORE 14:00 - 16:00 Monin

PANZINI BIODIVERSITY GARDEN - PAGODA

LUNEDÌ 17 OTTOBRE ORE 10:00 - 11:30 Confartigianato "Comunicare il Food, la promozione come leva competitiva"
ORE 16:00 - 17:30 Distretto Biologico Marchigiano: Il Futuro del Cibo

MARTEDÌ 18 OTTOBRE ORE 09:30 - 11:30 UNIVPM "Ingredienti innovativi per la formulazione di alimenti funzionali" - "Alimentazione e salute: cosa mangeremo?"
ORE 16:30 - 17:30 AEHT Culinary Art briefing

MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE ORE 09:30 - 11:00 Presentazione ricettario "La Biodiversità in cucina", realizzato da A.M.A.P. in collaborazione con Tipicità Marche e gli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione delle Marche
ORE 16:00 - 17:30 "International education for successful careers in hospitality and beyond" by Swiss Education Group

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE ORE 10:00 - 11:30 CNA - Le caratteristiche dell'etichettatura NutriForm Battery
ORE 16:00 - 17:30 CIA Agricoltori italiani - Agricoltura biologica: trasformazione e conservazione delle produzioni alimentari

VENERDÌ 21 OTTOBRE ORE 09:30 - 11:30 ITS Turismo e Nuove Tecnologie Marche - Il presente e il futuro dell'Istruzione Tecnica Superiore
ORE 16:00 - 18:00 ITS Turismo e Nuove Tecnologie Marche - Il presente e il futuro dell'Istruzione Tecnica Superiore

PIAZZA GARIBALDI

VENERDÌ 21 OTTOBRE ORE 19:00 AEHT Gala dinner "Interstellar Cruise" - Serata delle premiazioni

SABATO 22 OTTOBRE ORE 20:00 Serata di beneficenza per l'alluvione - Caritas Diocesana Senigallia - Dipartimento di Solidarietà ed Emergenza delle FIC, AIS Marche

DOMENICA 23 OTTOBRE ORE 16:00 - 22:00 Senigallia città dello sport - Open Day delle società sportive e associazioni dilettantistiche



35th AEHT ANNUAL CONFERENCE

READY FOR THE INTERSTELLAR CRUISE?

LUNEDÌ 17 OTTOBRE

ORE 08:00 - 17:00 AEHT Welcoming participants at the hotels and check-in (Panzini's staff)
ORE 09:00 - 18:00 Waiting for the accreditation procedure, we suggest a visit to the "Biodiversity exhibition" - Panzini
ORE 17:30 - 20:00 AEHT Welcoming AEHT guests and accreditation procedures - Rotonda a Mare
ORE 20:00 - 21:00 AEHT Dinner - Hotels
ORE 21:00 AEHT Meeting of all judges - Rotonda a Mare

MARTEDÌ 18 OTTOBRE

ORE 09:00 - 12:30 AEHT Opening Ceremony - "La Fenice" Theatre
ORE 13:00 - 14:00 AEHT Lunch for teachers, directors and students - "La Fenice" Theatre
ORE 14:00 - 18:00 AEHT Presidium Meeting - Library of Panzini
ORE 14:00 - 15:30 AEHT Masterclass Mr Hallgren - Piccola Fenice Hall - c/o "La Fenice" Theatre
ORE 14:00 - 15:30 AEHT Masterclass Mr Bosman - c/o "La Fenice" Theatre
ORE 16:00 - 18:00 AEHT All competitions briefing - Panzini
ORE 19:30 - 21:00 AEHT Dinner - Hotel
ORE 22:00 - 00:00 AEHT After dinner - Foro Annonario, town centre

MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE

ORE 08:00 - 18:00 AEHT Competitions at Panzini
ORE 08:30 - 09:00 AEHT Tour along the competitions
ORE 09:00 - 12:30 AEHT Executive board meeting Panzini
ORE 09:00 - 18:00 Waiting for the competitions, we suggest a visit to the "Biodiversity exhibition" - Panzini
ORE 09:00 - 17:00 AEHT Presidium meeting - Panzini Library
ORE 12:30 - 14:00 AEHT Lunch - Panzini blue gym
ORE 14:00 - 17:30 AEHT Guided walking or biking tour of Senigallia - booking on www.open-marche-aeht.com
ORE 19:00 - 21:00 AEHT Dinner - Hotels
ORE 21:00 - 21:30 AEHT Welcoming Academic Program participants - Finis Africae Resort
ORE 22:00 - 00:00 AEHT after dinner - Foro Annonario, town centre

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE

ORE 08:00 - 18:00 AEHT Competitions at Panzini
ORE 08:30 - 09:00 AEHT Guided Tour for Academic Program participants - Tour of AEHT Competitions
ORE 09:00 - 12:30 AEHT General Assembly - Panzini Meeting Room, Ground Floor
ORE 09:00 - 18:00 Waiting for the competitions, we suggest a visit to the "Biodiversity exhibition" - Panzini
ORE 12:00 - 14:00 AEHT Lunch - Panzini blue gym
ORE 14:00 - 17:30 AEHT Guided walking or biking tour of Senigallia - booking on www.open-marche-aeht.it
ORE 14:30 - 15:00 AEHT Academic Program Guided visit at Biodiversity Exhibition and competition field
ORE 15:00 - 16:00 AEHT Academic program ROUND TABLE: Training to face the international challenge in food and wine with FIPE Marche, Eurotoques, Confindustria Alberghi, ALMA, UDS, RENA.IA., Slowfood Marche, Bocuse d'Or - Palapanzini Sport hall
ORE 16:00 - 17:00 ALMA - AEHT Academic program - Cooking Quiz "Climate Smart Chef" - Palapanzini Sport hall
ORE 17:00 - 18:00 AEHT Academic program- TALK SHOW -The Italian model between schools, great chefs and masters - PalaPanzini Sport hall
ORE 19:00 - 21:00 AEHT Dinner - Hotel
ORE 22:00 - 00:00 AEHT After dinner - Foro Annonario

VENERDÌ 21 OTTOBRE

ORE 08:30 - 16:00 AEHT Excursions offered by Hospitality and Tourism Schools of Marche Region available at www.open-marche.aeht.com:
I.I.S. "A. Einstein Nebbia", Loreto - "Conero between globlets and notes" or "Accordion Museum" (in case of bad weather)
I.P.S.S.A.R. "S.Marta", Pesaro - "Pesaro Treasure Hunting"
I.P.S.E.O.A. "Giolamo Varnelli", Cingoli - "Cingoli between culture and food"
I.P.S.E.O.A. "F Buscemi", San Benedetto del Tronto - "Tour between palms, sea, food and wine delights"
CONSORZIO Frassassi, Genga - "Frassassi Caves"
I.I.S. "A. Panzini", Senigallia - "A Mindful Experience in the nature", or "Velvet Beach Walking Experience", or "Bike city Tour", or "Senigallia city center Sightseeing" or "Visit Biodiversity Exhibition in Panzini" or "Enjoy School and robotics conference in Sport Hall Panzini"
ORE 09:00 - 18:00 AEHT Excursion: visit to the "Biodiversity exhibition" - Panzini

19:00 - 24:00 GALA DINNER