



TRE SEMINARI

All'interno della manifestazione Italian Food and Fashion 2006

Giovedì 6 luglio 2006 dalle ore 9,30 alle ore 13,00

SGM Conference Center – Via Portuense 741 Roma

Tel. 06.65686561 – Fax. 06.65686562



iff06
italian food and fashion

LA PROFESSIONE DEL WEDDING PLANNER

Per intraprendere una professione del futuro nel mondo dell'organizzazione qualificata degli eventi. Creatività, inventiva, eleganza, tecniche di organizzazione e competenze specifiche del settore sono le caratteristiche per diventare "wedding planner".

Il corso ha un taglio tecnico e pratico. Professionisti affermati del settore presenteranno la loro esperienza e risponderanno a tutti i quesiti posti dai partecipanti su:

- La nuova professione del Wedding Planner: come organizzare un Matrimonio oggi, tecnica e pratica
- Il Cerimoniale
- Come scegliere la location del ricevimento e la scelta del Catering e del Banqueting
- Il Fotografo e Il Consulente estetico
- Lo Stilista per l'abito da sposa
- Il Floreal design
- La Colonna Sonora
- Il Viaggio di Nozze
- Notizie dallo psicologo e sessuologo: come mantenere costante l'intesa di coppia...

Rivolto agli organizzatori di eventi, professionisti del settore, future spose, curiosi ecc...

Progetto ed Organizzazione del seminario a cura di:

Alessandra Lanari AESPERTA Catering - www.aesperta.com

Il costo per la partecipazione al seminario sarà € 25,00 a persona

CONOSCERE E RICONOSCERE IL CIOCCOLATO

Corso formativo sulla storia ed il consumo di cioccolato.

Il corso si articola sui seguenti argomenti trattati:

- storia del cioccolato

Percorso guidato per conoscere il cioccolato.

Un pò di informazioni, dalla raccolta del frutto del cacao, passando per la lavorazione fino al prodotto finito

Riconoscere il cioccolato: degustazione di cioccolato – analisi delle differenze tra i tipi

Tavola rotonda

Rivolto non solo agli "addetti ai lavori" ma anche a chi ama consumarlo abitualmente o semplicemente ne vuole sapere di più.

Progetto ed Organizzazione del seminario a cura di:

Ciòccolati – tavoletta di Roma della Compagnia del Cioccolato

Il costo per la partecipazione al seminario è di € 25,00 a persona

IL GUSTO CHE PASSA PER/DA/IN LA TUSCIA

L'incontro ha come scopo la conoscenza, la valorizzazione e la promozione dei giacimenti enogastronomici della Tuscia attraverso un percorso culturale, scientifico e, perché no, gaudente che ci porti a ri/scoprire le nostre radici e ci permetta di ri/pensare, ri/definire una qualità alta e differente della nostra alimentazione, cultura e vita. Parlare di cultura e tradizione in terra d'Italia significa evocare innumerevoli fatti e personaggi, usi e costumi e dunque "saperi e sapori". La Tuscia è la zona dalla quale partirà e si concentrerà il nostro discorso "particolare". Territorialmente estesa a nord di Roma ha il suo capoluogo nella città di Viterbo e comprende circa sessanta comuni in prossimità delle Regioni Toscana e Umbria.

Porteremo alla vostra attenzione un discorso sul cibo non solo finalizzato alle "proprietà nutrizionali":

- discorso sullo "storico" del prodotto per tracciarne un documento d'identità: la biodiversità
- presentazione, studio, utilizzo nella cucina contemporanea dei prodotti del grande bacino agroalimentare della Tuscia

Rivolto agli operatori del settore, a chef e ristoratori, a curiosi ed amanti dell'arte culinaria e della storia delle nostre regioni.

Progetto ed Organizzazione del seminario a cura di:

Ristorante Enoteca La Torre, Viterbo - www.enotecalatorrevt.com

Relatore: Carlo Zucchetti - Il costo per la partecipazione al seminario è di € 25,00 a persona.

