



Programma del SALONE DEI SAPORI 2020 Food Festival Online, dal 12 al 22 Maggio

tutti gli appuntamenti della kermesse sono a fruizione gratuita

LEGENDA:

VIDEO ONLINE: video disponibile gratuitamente in streaming nel sito www.salonesapori.it a partire dal giorno indicato.

WEBINAR GRATUITO: corso online in diretta, la partecipazione è gratuita, previa iscrizione online.

DIRETTA: video trasmessi in diretta sulla pagina Facebook di Salone dei Sapori o sul sito www.salonesapori.it

SHOWCOOKING: video ricette disponibili gratuitamente in streaming nel sito www.salonesapori.it a partire dal giorno indicato.

Martedì 12 Maggio

WEBINAR GRATUITO

Social Media Marketing per la Ristorazione: come sfruttare le potenzialità dei canali social

a cura di MARKETERS Academy, dalle ore 11.00

Docente: Olga Baratto | MARKETERS Academy

Iscrizione e partecipazione gratuita: [clicca qui](#)

DIRETTA con

ERNST KNAM e LUIGI BIASETTO

La dolcezza conquisterà il mondo, la pasticceria è l'antidoto contro la paura, ore 19.00

Ernst Knam, Maître chocolatier e maestro pasticcere, giudice di Bake Off Italia e vincitore di 3 torte del Gambero Rosso

Luigi Biasetto, Maestro Pasticcere, Campione del mondo

Modera Anna Maria Pellegrino, Presidente Foodblogger Italiani, cuoca e docente

Mercoledì 13 Maggio

WEBINAR GRATUITO

Food Marketing su Facebook e Instagram: come impostare la tua strategia di advertising

a cura di WEBINAR MARKETERs Academy, dalle ore 11.00

Docente: Elisa Moretto - Performance Specialist Marketing Arena

Iscrizione e partecipazione gratuita: [clicca qui](#)

VIDEO ONLINE

Il Marketing della Bellezza: tra Biodiversità, Paesaggio e Spreco Zero

Andrea Segrè: Presidente Fondazione FICO, Agroeconomista, fondatore di Spreco Zero

Duccio Caccioni: Direttore scientifico Fondazione FICO

Modera Telmo Pievani: Docente Ordinario presso il Dipartimento di Biologia dell'Università degli studi di Padova

DIRETTA con

LUCA MERCALLI

Cambiamenti climatici e metabolismo urbano: il rapporto tra gestione del territorio e cibo, ore 17.30

Luca Mercalli Climatologo e meteorologo, volto televisivo di "Che tempo che fa"

La lezione verrà introdotta da:

Chiara Gallani: Assessora all'Ambiente Comune di Padova

Francesco Musco: Università Iuav di Venezia

Massimo De Marchi: Università di Padova

SHOWCOOKING

Lo Chef più Energico con lo chef STEFANO AGOSTINI

Chef stellato di 19.94

Giovedì 14 Maggio

WEBINAR GRATUITO

Sostenibilità e Food Marketing, scenari a confronto

dalle ore 17.00 alle 19.00, con:

Valentina Lanza, Responsabile Comunicazione di FICO Eataty World

Luca Galuppo, Marketing Manager di Nonno Nanni

Nicola Neri, CEO di Ipsos

Modera Giuliano Trenti, CEO&Founder di Neurexplore. Esperto di Neuromarketing

Iscrizione e partecipazione gratuita: [clicca qui](#)

VIDEO ONLINE

La vite e il vino, quale futuro dopo il 2020?

Attilio Scienza, Professore Ordinario all'Università degli Studi di Milano, insegna Miglioramento Genetico della Vite al DiSAA e Viticoltura di Territorio al Corso di laurea magistrale inter-ateneo nella sede di Asti.

Marco Aldegheri, Presidente AIS Veneto

Andrea Pitacco, Professore ordinario presso il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova.

Modera Marco Colognese, critico enogastronomico

VIDEO ONLINE

3 parole con... GIANCARLO PERBELLINI

un'intervista allo Chef stellato: visioni, prospettive e considerazioni post Coronavirus

VIDEO ONLINE

Slow Food, Oliveto Italia: un territorio che resiste

Presenta Mauro Pasquali Presidente Slow Food Veneto

Maurizio Tamellini titolare de La Contarina a Illasi (VR) e produttore dell'EVO del Presidio DOP Veneto Valpolicella

Devis Zanaica titolare del Frantoio di Cornoleda a Cinto Euganeo (PD).

Venerdì 15 Maggio

WEBINAR GRATUITO

Fidelizzazione: come creare e mantenere punti di contatto con il tuo cliente

a cura di MARKETERs Academy, dalle ore 11.00

Docente: Alberto Tessariol, Project Manager Young Digitals

Iscrizione e partecipazione gratuita: [clicca qui](#)

VIDEO ONLINE

Ri - BAR - tire: La rivoluzione Covid-19 nel bartending

a cura di AIBES

Roberto Pellegrini, Barman internazionale e ambassador AIBES

Samuele Ambrosi, Mixologist, trainer ufficiale AIBES, campione del mondo, Campari Ambassador e massimo esperto di gin

Modera **Enrico Fuga**, Fiduciario AIBES Veneto e Trentino AA

VIDEO ONLINE

3 parole con... MASSIMILIANO ALAJMO

un'intervista allo Chef stellato: visioni, prospettive e considerazioni post Coronavirus

SHOWCOOKING

Lo Chef più Energico

con la chef SILVIA MORO

Chef premio giovani promesse Adamo Digiuno

Martedì 19 Maggio

VIDEO ONLINE

Sport e nutrizione ai tempi del Coronavirus: atleti e professori a confronto

Giorgio Calabrese, professore di Alimentazione e nutrizione umana presso l'Università del Piemonte Orientale di Alessandria e presso l'Università di Torino e di Messina.

Nutrizionista sportivo

Fabè Dia, Velocista olimpionica

Antonio Paoli Professore Ordinario di Scienze dell'Esercizio Fisico e dello Sport
Università degli Studi di Padova

Paolo Venturini ultrarunner

Modera Micaela Faggiani giornalista e corrispondente nord-est di La7

VIDEO ONLINE

3 parole con... ALBERTO MARCOMINI

Maître fromager, giornalista enogastronomo (Gourmand World Cookbook Awards 2020):
visioni, prospettive e considerazioni post Coronavirus

VIDEO ONLINE

La sanificazione nella ristorazione: una fonte di sicurezza per la collettività

a cura di APPE Padova

Docente: Dott. Magnani Gian Raffaele

DIRETTA con

DAVIDE OLDANI e CRISTINA BOWERMAN

Sei ciò che mangi o ciò che cucini? ore 19.00

Cristina Bowerman Chef stellata e presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Davide Oldani Chef stellato e ideatore della Cucina Pop

Modera Anna Maria Pellegrino, Presidente Foodblogger Italiani, cuoca e docente

SHOWCOOKING

Lo Chef più Energico

con lo chef SAMUELE BECCARO

Finalista Bocuse d'Or, Chef Docente Accademia delle Professioni

Mercoledì 20 Maggio

VIDEO ONLINE

Food Markets VS Mercati storici d'Italia: l'"antico" futuro post Covid-19

Fulvia Furlanis, Vicepresidente consorzio Sotto il Salone, Padova

Paola Ferrari Responsabile comunicazione Mercato Albinelli, Modena

Umberto Montano, Presidente Mercato Centrale di Firenze

Tiziana Primori, Amministratore delegato FICO Eatatlyworld

Modera Alberto Marcomini, Maître fromager, giornalista enogastronomo (Gourmand World Cookbook Awards 2020)

VIDEO ONLINE

3 parole con... gli CHEF IN CAMICIA

un'intervista agli chef fondatori della food media company: quarantene social, visioni e speranze post Coronavirus

DIRETTA con

LORENZO BIAGIARELLI e SELVAGGIA LUCARELLI

Il galateo della comunicazione: guida veloce per una cucina non urlata, ore 19.00

Lorenzo Biagiarelli Cuoco e giudice di Cortesie per gli ospiti B&B

Selvaggia Lucarelli Giornalista, opinionista e scrittrice

Modera Anna Maria Pellegrino, Presidente Foodblogger Italiani, cuoca e docente

SHOWCOOKING

Lo Chef più Energico

con lo chef DAVIDE DI ROCCO

Executive Chef di Fuel

Giovedì 21 Maggio

VIDEO ONLINE

I tesori della Vigna, tra le cantine dei Colli Euganei

Giordano Emo Capodilista Titolare dell'Az. Agr CONTE EMO CAPODILISTA- LA MONTECCHIA

Lucio Gomiero Socio fondatore dell'Az. Agr Vignalta

Roberto Gardina Titolare con le due figlie dell'Az. Quota 101 ora anche Presidente della Strada del Vino Colli Euganei

Modera Luciano Pignataro, Giornalista scrittore e gastronomo

VIDEO ONLINE

FILIPPO LA MANTIA ed ANTONIA KLUGMANN

La cucina che migliora noi stessi

Filippo La Mantia "Oste e cuoco", protagonista del programma "The Chef" su La5

Antonina Klugmann Chef stellata de L'Argine a Vencò

Modera Anna Maria Pellegrino, Presidente Foodblogger Italiani, cuoca e docente

VIDEO ONLINE

3 parole con... OSCAR FARINETTI

un'intervista all'imprenditore e fondatore di Eataly: visioni, prospettive e considerazioni post Coronavirus

VIDEO ONLINE

Europa, paesaggi e tesori del gusto: la tutela dei valori locali

Flavio Marchesini, Fiduciario della Condotta Slow Food Garda Veronese e Referente del Mercato della Terra Slow Food a Sommacampagna (VR)

Lara Codioli Az. Pollo Ruspante Az. Pollo Ruspante a Sona (VR)

Nicola Rossignoli Az. Agricola Rossignoli Nicola a Sommacampagna (VR)

Modera Luisa Fazzini consigliere nazionale Slow Food e referente per l'educazione di Slow Food Veneto

SHOWCOOKING

Lo Chef più energico

con lo chef Andrea Valentinetti

Titolare di Radici e vincitore di Quattro Ristoranti di Alessandro Borghese

Venerdì 22 Maggio

VIDEO ONLINE

Anteprima del documentario: #THISISPADOVA

online in anteprima il docufilm dedicato agli artisti del gusto di Padova
con la presentazione di:

Antonio Bressa, Assessore del Comune di Padova al Commercio e Attività Produttive

Paolo Caratossidis, ideatore di #ThisisPadova

Matteo Menapace, regista di #ThisisPadova

VIDEO ONLINE

Bartender show: il vero Aperitivo Padovano

a cura di AIBES, con

Roberto Pellegrini, Barman internazionale e ambassador AIBES

Samuele Ambrosi, Mixologist, trainer ufficiale AIBES, campione del mondo, Campari Ambassador e massimo esperto di gin

con **Enrico Fuga**, Fiduciario AIBES Veneto e Trentino AA

SHOWCOOKING

Ricette in Giallo presso le Cucine Economiche Popolari di Padova

showcooking condotto dallo chef che verrà titolato "Chef più Energico"

Il programma di Salone dei Sapori potrà subire delle modifiche e aggiornamenti

tutte le info su:

www.salonesapori.it

[Pagina Facebook: Salone dei Sapori](#)

per maggiori approfondimenti:

Alberto Bullado

alberto.bullado@superflylab.com

cell: 329 15 34 296