

Benini sud s.r.l. - Strada Provinciale 1 Bari / Modugno Km. 0,800  
70026 - Modugno - Tel.:080.5367614 Fax:080.5367835  
www.beninisud.com e-mail: info@beninisud.com



# BENINI

IMPIANTI e ARREDAMENTI  
per il FOOD

in collaborazione con



21 - 22 - 23  
Novembre 2011

21 Novembre 2011

**ORE 09:30** - Benvenuto - La storia dell'azienda  
- Il progetto laboratorio

### Programma della giornata

**Relatori:** Lorenzo Lucchetta - responsabile di area

**ORE 10:00** Crema pasticceria secondo Caffarel.

A cura di: Lorenzo Lucchetta, Maestro Sergio Signorini

**ORE 10:30** I tranci.

A cura dell'ambasciatore, Stefano Malorgio  
Maestro Sergio Signorini

**ORE 11:00** Torta hazar al cioccolato fondente

A cura di: Lorenzo Lucchetta, Maestro Sergio Signorini

**Ore 11: 30** Crema morbida allo yogurt.

A cura di: Lorenzo Lucchetta, Maestro Sergio Signorini  
e dell' Ambasciatore Stefano Malorgio

**ORE 12:30** Tiramisù nuova generazione.

A cura di: Lorenzo Lucchetta, Maestro Sergio Signorini  
e dell' Ambasciatore Stefano Malorgio

**ORE 13:00** - Pausa pranzo

**ORE 14:00** I morbidi di Caffarel.

A cura di: Lorenzo Lucchetta, Maestro Sergio Signorini  
Stefano Malorgio

**Ore 14:30** Lavoro di gruppo. Prova pratica

**Ore 16:00** Lavoro di gruppo. Prova pratica.

**Ore 17:00** Riepilogo del lavoro della giornata e  
domande dei partecipanti.

**Ore 17:30** conclusione dei lavori.



22 Novembre 2011



### La rivoluzione del gelato artigianale "dal chimico al naturale"

**ORE 09:30** - Benvenuti

- Nuovi spunti per emergere ed  
essere sempre al passo con i tempi

- Promuovere un gelato naturale e genuino  
senza aver più paura di nascondere i  
reali ingredienti

- Essere in grado di rispondere a consumatori  
sempre più attenti a ciò che realmente  
mangiano, riuscendo a comunicare con loro  
e trasmettergli i giusti messaggi.

Numerose sono già le aziende che si stanno  
adeguando a questa nuova visione,  
a cui ha tra l'altro aderito la Squadra Italiana  
dei Maestri Gelatai che ci rappresenterà al  
**Campionato Mondiale di Gelateria**  
che si svolgerà al Sigep di Rimini nel  
**Gennaio 2012**

e di seguito dalle altre squadre  
mondiali partecipanti alla sfida.

23 Novembre 2011



### La rivoluzione del gelato artigianale "dal chimico al naturale"

**ORE 09:30** - Benvenuti

- Nuovi spunti per emergere ed  
essere sempre al passo con i tempi

- Promuovere un gelato naturale e genuino  
senza aver più paura di nascondere i  
reali ingredienti

- Essere in grado di rispondere a consumatori  
sempre più attenti a ciò che realmente  
mangiano, riuscendo a comunicare con loro  
e trasmettergli i giusti messaggi.

Numerose sono già le aziende che si stanno  
adeguando a questa nuova visione,  
a cui ha tra l'altro aderito la Squadra Italiana  
dei Maestri Gelatai che ci rappresenterà al  
**Campionato Mondiale di Gelateria**  
che si svolgerà al Sigep di Rimini nel  
**Gennaio 2012**

e di seguito dalle altre squadre  
mondiali partecipanti alla sfida.