
we-food

Un weekend
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

2-4 novembre 2018

venezieatavola.it
#wefood18



WE-FOOD ACADEMY: scopri le borse di soggiorno per studenti universitari per partecipare a un tour alla scoperta delle Fabbriche del Gusto delle Venezie.

SEDI VARIE, 2-4 NOVEMBRE 2018

Con preghiera di diffusione agli **studenti di laurea triennale, specialistica, master e dottorato**

Sono aperte da oggi le candidature per le borse di soggiorno per partecipare a We-Food | Tour alla scoperta delle Fabbriche del Gusto delle Venezie: un'occasione unica di incontro, scambio e formazione.

We-Food è un weekend alla scoperta delle "fabbriche del gusto" delle Venezie, un territorio - da Trento a Trieste - che vanta eccellenze a tutti i livelli: dai ristoranti ai vini, dalle aziende del food equipment per l'industria del food&wine ai prodotti tipici.

Per **tre giorni - da venerdì 2 novembre a domenica 4 novembre 2018** - i partecipanti di We-Food potranno entrare nelle **aziende** selezionate per scoprire - con **visite guidate, laboratori, presentazioni, incontri con gli imprenditori, showcooking con i migliori chef** - tutte le eccellenze del territorio.

Gli studenti selezionati per le borse di soggiorno di We-Food Academy potranno scegliere tra **diversi itinerari** (in fase di definizione) che nel corso di **3 giorni** porteranno i partecipanti alla scoperta di imprese d'eccellenza del territorio delle Venezie: dalle **case di produzione vinicola** ai **birrifici artigianali**; dalle **specialità del gusto** (prodotti lattiero-caseari, pani e dolci, legumi e ortaggi) alle **grandi aziende che producono cucine, apparecchiature e tecnologie d'avanguardia per la ristorazione**.

Il tour avrà inizio nel pomeriggio di venerdì 2 novembre e si concluderà dopo il pranzo di domenica 4 novembre. **L'elenco completo delle aziende e il programma ufficiale sarà disponibile nelle prossime settimane sul sito www.venezieatavola.it.**

Il tour di We-Food sarà strutturato con una serie di incontri finalizzati con gli imprenditori, i tecnici e i professionisti delle aziende con l'obiettivo di offrire un'occasione di **formazione, approfondimento e ricerca** per gli studenti e i ricercatori afferenti principalmente - ma non esclusivamente - ai seguenti **settori disciplinari**:

- **scienze e tecnologie alimentari**
- **scienze chimiche e fisiche**
- **scienze agrarie e veterinarie**
- **scienze del turismo**
- **marketing e comunicazione**
- **economia, management, organizzazione aziendale e ingegneria gestionale**

promosso da

**venezie
a tavola** |

main partner

ASTORIA
W I N E S

BERTO'S
the best catering equipment

lattebusche
100% latte italiano, LOCALE, di casa Tua

curato da

**good
net** |



BORSE DI SOGGIORNO PER PARTECIPARE A WE-FOOD ACADEMY

We-Food guarda con attenzione particolare al coinvolgimento dei giovani delle università italiane, ai quali intende offrire un'occasione unica di incontro, scambio e formazione. A tale scopo l'organizzazione offre a un numero selezionato di studenti universitari la possibilità di candidarsi alle **borse di soggiorno**.

IL PROGRAMMA DI WEFOOD E LE AZIENDE PARTECIPANTI ALL'EDIZIONE 2018

Il tour delle Fabbriche del Gusto di We-Food si aprirà nel pomeriggio di **venerdì 2 novembre**, con un **convegno intitolato "I Champion del Food: sfide e opportunità"**: l'incontro vedrà la partecipazione di aziende "champion" - imprese ad altissima redditività, come **Astoria, Unox, Venchi, Amaro del Capo o Lurisia** (per citare alcuni esempi), protagoniste del progetto curato da L'Economia del Corriere della Sera e ItalyPost - che racconteranno la propria esperienza, i propri modelli di business e le prospettive di sviluppo. Dopo il convegno inaugurale di venerdì 2 novembre, nelle giornate di sabato 3 e domenica 4 novembre, gli studenti selezionati per il Progetto Academy potranno visitare le aziende coinvolte seguendo diversi itinerari. Tra le eccellenze che apriranno le porte in occasione di We-Food (elenco in fase di costante aggiornamento) *:

BERTO'S (Tribano, Padova)

Da oltre 40 anni Berto's s'impegna a soddisfare le esigenze di chi vive la cucina ad alti livelli, progettando e producendo cucine per l'alta ristorazione. Cuore pulsante dell'azienda è il Berto's Lab, un laboratorio di ricerca che ha come missione lo sviluppo di moderne tecnologie per garantire affidabilità, sicurezza, igienicità e consumi ridotti. Negli ultimi dieci anni la crescita media annua è stata del 3%, con una gamma di oltre 600 prodotti distribuiti in 100 paesi.

FRACCARO SPUMADORO (Castelfranco V.to, Treviso)

Fraccaro Spumadoro nasce nel 1932, quando Elena e Giovanni Fraccaro fondano un panificio fra le mura di Castelfranco dando inizio a una tradizione dolciaria destinata a diventare rinomata nel tempo. Un successo che ha avuto il suo ingrediente fondamentale nell'utilizzo di sapienti e accurate modalità di lavorazione. Questa caratteristica è rimasta anche quando Fraccaro è diventata un'industria dolciaria vera e propria: i prodotti ancora oggi vengono realizzati in modo artigianale.

LATTEBUSCHE (diverse sedi)

Lattebusche costituisce una delle aziende leader della produzione lattiero casearia, con oltre 60 anni di storia produttiva alle spalle. Saranno aperte le porte di tre sedi storiche: dalla sede di Busche, specializzata nella produzione di latte d'alta qualità e formaggi duri e semiduri; passando per il Bar Bianco, il cui punto forte rimane il Grana Padano DOP (sigla VI 625), Asiago Dop (sigla VI 134) e il noto formaggio Pennanera; per approdare allo stabilimento di S. Pietro in Gu, dedicato esclusivamente alla produzione di formaggio DOP Grana Padano siglato PD 704.

LOISON – PASTICCIERI DAL 1938 (Costabissara, Vicenza)

Tre generazioni della famiglia Loison hanno contribuito a creare un marchio diffuso in più di 55 nazioni in tutto il mondo, capace di coniugare nelle sue produzioni tradizione e innovazione. Dario Loison, che ha preso in mano le redini del laboratorio di pasticceria nel 1994, ha la capacità di osare, proponendo varianti esclusive del classico Panettone e rendendolo un piacere da non gustare solamente in occasione delle feste tradizionali,

we-food

Un weekend
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

2-4 novembre 2018

venezieatavola.it
#wefood18



ma inserendolo nella cucina dei grandi chef tutto l'anno. Al laboratorio di pasticceria si affianca il Museo del Gusto Loison, che accompagna i visitatori in un viaggio nella storia della pasticceria artigianale, passando dai macchinari per la panificazione alle cappelliere portapanettone di un tempo.

LA CONTARINA OLIO EXTRA VERGINE (Illasi, Verona)

A Mezzane, tra i Monti Lessini e il corso dell'Adige, troviamo la tenuta agricola La Contarina, guidata dalla sapienza e la cura di Maurizio Tamellini. Boschi e vigne circondano l'olivario grande, dove sono coltivate ben 1000 specie vegetali, tutte destinate alla produzione di un olio sapientemente lavorato attraverso un processo innovativo di molitura continua a freddo. L'Olio La Contarina, nelle sue innumerevoli varianti, è stato insignito di numerosi premi e inserito nella Guida Gambero Rosso 2018 tra i Migliori Oli d'Italia.

DISTILLERIA SCHIAVO DI GUIDO SCHIAVO & C. (Costabissara, Vicenza)

Sin dal 1669, la produzione Schiavo ha mantenuto la sua forza e solidità, affrontando conflitti e guerre mondiali, quando le scorte di grappa Schiavo furono adoperate per ritemprare i soldati dell'esercito italiano. La famiglia Schiavo ha scelto di concentrarsi sulla qualità del prodotto, realizzando un distillato destinato a enoteche storiche e ristoranti stellati. Il Museo Giuseppe Schiavo consente di ripercorrere la storia della famiglia e della tenuta Schiavo, descrivendo l'evoluzione della Distilleria familiare, capace di adeguarsi ai cambiamenti, iniziando ad adoperare, per esempio, solo vinacce fresche per conferire aromi e sapori inediti.

CASEIFICIO CASTELLAN (Rosà, Vicenza)

«Sii onesto, che sono cose che le persone mangiano». Questo il monito di Urbano Castellan, capostipite di una tradizione di gusto e eccellenza che dura da quasi cinquant'anni. Il rispetto del consumatore è lo spirito che guida ancora oggi le figlie di Urbano, tre imprenditrici che portano avanti la tradizione familiare con spirito d'innovazione, prediligendo ingredienti genuini provenienti da 17 stalle selezionate, e condividendole nel nuovo store aperto all'interno dell'azienda. Il punto vendita incarna l'amore per il viaggio e la condivisione tipico del capostipite Urbano, ospitando showcooking e manifestazioni per far conoscere lo spirito genuino dei prodotti Castellan.

CANELLA – CASA VINICOLA (San Donà di Piave, Venezia)

La storia della Casa Vinicola Canella ha inizio nel 1947, quando Luciano Canella iniziò a produrre vini leggeri e frizzanti da imbottigliare in bottiglie da spuma, per servirle nell'osteria materna a San Donà di Piave. La grande rivoluzione si ha nel 1988 con la scelta di produrre e imbottigliare lo storico drink veneziano Bellini per poterlo diffondere a livello internazionale. Al giorno d'oggi il Bellini Canella è insignito del marchio del Comune di Venezia, ed è una costante nelle più importanti occasioni cittadine, dal Carnevale di Piazza San Marco alla Festa del Redentore.

TECNOEKA (Borgoricco, Padova)

Dal 1978 Tecnoeka è garanzia di qualità, innovazione ed efficienza; inizialmente orientata verso una produzione ad uso domestico, negli anni '90 si specializza nella creazione di attrezzature per la cottura da destinare al settore professionale, rivolgendosi a ristoranti, pasticcerie, panetterie. La qualità Tecnoeka è garantita da un costante investimento sulle più recenti tecnologie, come nel caso degli innovativi macchinari di piegatura e puntatura. Le aree produttive dell'azienda sono integrate da un'ampia sala degustazione, all'interno della quale tenere showcooking e manifestazioni.

**Per ragioni di carattere igienico-sanitario e motivazioni logistiche legate alla durata dei trasferimenti da un'azienda all'altra, il tour dell'Academy prevedrà le visite e gli incontri*

promosso da

**venezie
a tavola** |

main partner

ASTORIA
W I N E S

BERTO'S
the best catering equipment

lattebusche
100% latte italiano, LOCALE, di casa Tua

curato da

**good
net** |

we-food

Un weekend
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

2-4 novembre 2018

venezieatavola.it
#wefood18



in aziende selezionate. Al momento della conferma della propria partecipazione, gli studenti selezionati potranno scegliere uno dei diversi itinerari proposti e scoprire quali aziende potranno essere visitate.

BENEFICI PER I PARTECIPANTI

Negli ultimi anni, più di 7.000 partecipanti hanno partecipato al Progetto Academy promosso da **Goodnet**, piattaforma online che progetta e organizza più di dieci eventi all'anno. Attraverso le nostre attività offriamo agli studenti l'opportunità unica di incontrarsi e scambiare opinioni con rinomati professionisti ed esperti del settore, partecipare ad attività di formazione ed entrare in una rete internazionale di coetanei che condividono i loro stessi interessi.

We-Food mette a disposizione di tutti gli studenti interessati **200 borse di soggiorno** che prevedono:

- **visite guidate nelle aziende più innovative del territorio;**
- **programma ad hoc di attività riservate agli studenti universitari** che prevede uno spazio di intervento e di dialogo diretto con i relatori, momenti di confronto e attività conviviali;
- **transfer in autobus** da un'azienda all'altra per partecipare alle attività e agli appuntamenti della manifestazione;
- **alloggio** per le notti del **2 novembre** e del **3 novembre**, con pagamento della **tassa di soggiorno**;
- **vitto** dalla cena del **2 novembre** al pranzo del **4 novembre**

Restano a carico degli studenti le spese di viaggio di andata e ritorno per raggiungere la città dove avrà inizio We-Food e da dove si concluderà la manifestazione.

A fine manifestazione verrà rilasciato l'**attestato di partecipazione ufficiale**.

COME PRESENTARE LA DOMANDA DI BORSA DI SOGGIORNO

Per candidarsi alle borse di soggiorno è sufficiente **[compilare il modulo disponibile cliccando qui entro e non oltre il 30 settembre](#)**. La selezione delle candidature avverrà a giudizio insindacabile della direzione organizzativa della manifestazione; le domande di partecipazione verranno selezionate e approvate settimanalmente fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Il nostro staff fornirà agli studenti selezionati tutte le informazioni riguardanti il vitto, l'alloggio e il programma degli appuntamenti, e comunicherà le modalità per eseguire il pagamento della quota di partecipazione.

Gli studenti selezionati sono tenuti a seguire il programma di eventi che sarà definito dall'organizzazione di We-Food e a prendere parte attivamente alle attività previste nei giorni della manifestazione.

[La borsa di soggiorno copre il 50% dei costi di organizzazione di "We-Food Academy"; gli studenti selezionati sono tenuti a versare una quota di partecipazione di 180 euro. Le spese di viaggio di andata e ritorno sono a carico degli studenti selezionati.](#)

[CLICCA QUI PER CANDIDARTI](#)

promosso da

**venezie
a tavola** |

main partner

ASTORIA
WINES

BERTO'S
the best catering equipment

lattebusche
100% latte italiano, LOCALE, di casa Tua

curato da

**good
net** |

we-food

Un weekend
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

2-4 novembre 2018

venezieatavola.it
#wefood18



DOMANDE FREQUENTI

Qualora avessi dei dubbi o delle domande sulle modalità di compilazione della candidatura, sull'organizzazione del tuo soggiorno, su cosa fare in caso di rinuncia dopo il versamento della quota di partecipazione, [clicca qui](#) e troverai la risposta alle domande più frequenti.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Contattare dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 18.00, i seguenti recapiti:

Goodnet - Territori in Rete

Tel. 0498761884

segreteria@goodnet.it

CHI SIAMO

Goodnet è una società specializzata nell'**ideazione e produzione di festival, eventi e progetti culturali**. Dal 2012, Goodnet offre ai migliori studenti italiani l'opportunità di partecipare ai festival culturali che produce, con un programma speciale di ospitalità.

Oltre a We-Food, è possibile partecipare al progetto Academy nei seguenti Festival:

- [Green Week - Festival della Green Economy](#) (13-18 marzo 2018 | focus tematici: green economy e sostenibilità)
- [Galileo Festival dell'Innovazione](#) (Padova, 17-19 maggio 2018 | focus tematici: innovazione e trasferimento tecnologico)
- [Make in Italy Festival – Il digitale incontra la manifattura](#) (Thiene, 8-10 giugno 2018)
- [Trieste Next – Festival della Ricerca Scientifica](#) (Trieste, 28-30 settembre 2018 | focus tematici: scienza e ricerca applicata)
- [Festival Informatici Senza Frontiere](#) (Rovereto, 12-14 ottobre 2018 | focus tematici: informatica e cooperazione)
- [Bergamo Città Impresa - Festival dei Territori Industriali](#) (Bergamo, 26-28 ottobre 2018 | focus tematici: economia, management, scienze politiche)
- [WeFood - Opening delle Fabbriche del Gusto](#) (Sedi varie, 2-4 novembre 2018 | focus tematici: enogastronomia e marketing territoriale)

promosso da

venezie
a tavola |

main partner

ASTORIA
WINES

 **BERTO'S**
the best catering equipment

lattebusche
100% latte italiano, LOCALE, di casa Tua

curato da

**good
net** |
