
we-food

Un week-end
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

28 - 29 ottobre 2017

venezieatavola.it
#wefood17



BORSE DI SOGGIORNO PER STUDENTI UNIVERSITARI

WE-FOOD: UN TOUR ALLA SCOPERTA DELLE FABBRICHE DEL GUSTO

LE VENEZIE 27-29 OTTOBRE 2017

Sono aperte da oggi le candidature per le borse di soggiorno per studenti universitari per partecipare a **We-Food I Tour alla scoperta delle Fabbriche del Gusto delle Venezia**: un'occasione unica di incontro, scambio e formazione per studenti dei corsi di laurea triennale, magistrale, master e dottorato.

We-Food è un weekend alla scoperta delle "fabbriche del gusto" delle Venezia, un territorio - da Trento a Trieste - che vanta eccellenze a tutti i livelli: dai ristoranti ai vini, dalle aziende produttrici di apparecchiature per l'industria del food&wine ai prodotti tipici. Per **tre giorni** - dalle ore 16 di **venerdì 27 ottobre** alle 14 di **domenica 29 ottobre 2017** - i partecipanti di We-Food potranno entrare in **trenta aziende** 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 potranno scegliere tra **2 diversi itinerari** (in fase di definizione) che nel corso di **3 giorni** porteranno i partecipanti alla scoperta di imprese d'eccellenza del territorio delle Venezia: 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 27 ottobre (punto d'incontro alle ore 14 alla Stazione FS di Venezia Mestre) e si concluderà dopo il pranzo di domenica 29 ottobre. **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**
- **management, organizzazione aziendale e ingegneria gestionale**

BORSE DI SOGGIORNO PER PARTECIPARE A WE-FOOD

WeFood 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**

promosso da

**venezie
post** |

curato da

**good
net** |



LE AZIENDE CHE POTRAI VISITARE

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** (forni, abbattitori di calore,...): nelle prossime settimane, ti chiederemo di scegliere tra due **diversi itinerari**, così da poter organizzare il trasferimento in autobus (a nostro carico) nelle aziende di tuo interesse. Ecco le aziende che potrai scegliere di visitare (a seconda dell'itinerario che andrai a selezionare):

ANTICA RISERIA FERRON (Isola della Scala, Verona)

Il marchio Ferron, storico brand di famiglia, lavora e distribuisce in Italia e nel mondo il celebre Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. e altre varietà di Riso come il Carnaroli, il Venere e l'Ermes. Dalla macinazione dei chicchi l'azienda ottiene pregiate farine di Riso, grazie alle quali nascono sfiziosi prodotti di gastronomia oltre ad un'ampia gamma di dolci senza glutine prodotti nel nostro laboratorio di pasticceria inserito nella guida per l'Alimentazione Fuori Casa senza glutine dell'Associazione Italiana Celiachia.

ASTORIA VINI (Susegana, Treviso)

Nata nel 1987 da una storica famiglia di viticoltori, l'Astoria di Paolo e Giorgio Polegato fa della qualità uno dei suoi motivi di vanto. L'azienda lega il suo nome al prodotto per eccellenza della tradizione enologica veneta: il prosecco. Proprio con questo vino, il Millesimato, si è aggiudicata negli anni molti riconoscimenti, tra cui il più significativo la Gran Medaglia d'Oro al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly di Verona.

BERTO'S CUCINE (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.

LATTEBUSCHE (Busche, Belluno)

Nata nel 1954 per tutelare i piccoli produttori della montagna bellunese, Lattebusche rappresenta oggi una moderna realtà produttiva che lavora esclusivamente latte locale, raccolto quotidianamente nelle stalle dei 400 soci conferenti. Quattro stabilimenti produttivi (Chioggia, Sandrigo, San Pietro in Gù e Palse di Porcia), oltre alla storica sede di Busche, che lavorano oltre 3.200 ettolitri di latte al giorno dando vita a un'ampia gamma di prodotti. Dal latte fresco allo yogurt, passando per il gelato, i formaggi freschi e quelli stagionati. Senza dimenticare il celebre Piave.

MASI AGRICOLA- WINE DISCOVERY MUSEUM (Lazise del Garda, Verona)

Un'immersione a 360 gradi nel mondo del vino è il percorso multimediale che Masi propone attraverso la viticoltura, la tecnica enologica, con particolare attenzione all'appassimento, e la storia di Masi e della famiglia Boscaini. Il cuore della visita è l'ingresso al tino da 50.000 litri dove ha affinato per oltre 10 anni il Campofiorin. Un'esperienza sensoriale unica e coinvolgente: in tre minuti vivrete 7 giorni di fermentazione attraverso immagini, profumi e suoni catturati dal vivo.

MOLINO RACHELLO (Roncade, Treviso)

Situato nel cuore del Parco Naturale del Fiume Sile, il più lungo fiume di risorgiva d'Italia, Molino Rachello si estende su una superficie di oltre 10.000 mq, con uno stabilimento all'avanguardia per gli standard tecnologici e per il totale rispetto dell'ambiente e del prezioso ecosistema all'interno del quale è collocato. L'Azienda conta ad oggi oltre 60

we-food

Un week-end
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

28 - 29 ottobre 2017

venezieatavola.it
#wefood17



silos per lo stoccaggio e la miscelazione di grani e farine rigorosamente made in Italy, con una produzione che supera i 2000 quintali di grano macinato ogni giorno nel proprio stabilimento, grazie ad una lavorazione dei cereali a ciclo continuo, attiva 24 ore su 24.

TECNOEKA (Borgoricco, Padova)

Dal 1978 Tecnoeka è specializzata nella produzione di attrezzature per la cottura. Nei primi anni di attività l'azienda puntava al mercato del domestico; agli albori degli anni '90 le richieste dei consumatori hanno portato Tecnoeka a concentrarsi nella realizzazione di attrezzature destinate alla cottura professionale. L'investimento nella tecnologia è una delle chiavi del successo per la realizzazione di prodotti qualitativamente eccellenti. Il reparto produttivo dispone di una varietà di macchinari altamente performanti, tra cui tagli laser fibra, robot di piegatura, robot di puntatura.

BENEFICI PER I PARTECIPANTI

Negli ultimi anni, più di 6.000 partecipanti hanno partecipato al "Progetto Studenti" promosso da [Goodnet](#) e da [VeneziePost](#), una 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.

WeFood 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
- **vitto e alloggio** per l'intera durata del soggiorno;
- **pagamento della tassa di soggiorno**

Restano a carico degli studenti le spese di viaggio di andata e ritorno per raggiungere WeFood.

COME PRESENTARE LA DOMANDA DI BORSA DI SOGGIORNO

Per candidarsi alle borse di soggiorno è sufficiente [compilare il modulo disponibile cliccando qui - https://form.jotformeu.com/71635005570349](https://form.jotformeu.com/71635005570349) - entro e non oltre le ore 20.00 15 ottobre 2017

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**.

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

La borsa di soggiorno copre il 50% dei costi di organizzazione del "Progetto Studenti"; 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. Il nostro staff fornirà agli studenti selezionati tutte

promosso da

**venezie
post** |

curato da

**good
net** |

we-food

Un week-end
alla scoperta delle
Fabbriche del Gusto

28 - 29 ottobre 2017

venezieatavola.it
#wefood17



le informazioni riguardanti il vitto, l'alloggio e il programma degli appuntamenti e comunicherà le modalità per eseguire il pagamento della quota di partecipazione.

In caso di disdetta successiva al versamento della quota l'organizzazione provvederà a rimborsare secondo le seguenti modalità:

- 80% della quota per la disdetta pervenuta almeno 30 giorni prima dell'evento
- 50% della quota per la disdetta pervenuta almeno 15 giorni prima dell'evento
- 40% della quota per la disdetta pervenuta almeno 7 giorni prima dell'evento
- nessun rimborso previsto per la disdetta pervenuta nella settimana che precede la manifestazione.

Per maggiori informazioni o chiarimenti

Veronica Martorana
Goodnet - Territori in Rete
progettostudenti@goodnet.it
Tel. 049875758

promosso da

**venezie
post** |

curato da

**good
net** |