



Il viaggio della Natura di Agrimontana fra ragione, estetica e sentimento

Azienda Agrimontana spa, impegnata da oltre quarant'anni a preservare l'identità della frutta nella produzione d'ingredienti per la pasticceria, si presenta per il terzo anno consecutivo a Identità Golose a testimoniare la vocazione per la cucina dei propri prodotti.

Chef, pasticceri e pastry chefs, in linea con il tema del congresso **La forza della libertà: il viaggio**, sono coinvolti per offrire la loro testimonianza e interpretare a modo loro le possibilità espressive dei prodotti Agrimontana, in strutture di pasticceria, interpretazioni creative e giocose e combinazioni di sapori tradizionali e creativi.

Quello con Agrimontana è un viaggio nella natura tra ragione, estetica e sentimento che quest'anno si articolerà in tre lezioni sui palchi del congresso e negli appuntamenti con degustazione allo stand.

Lezioni con Agrimontana nell'area congressuale

Sabato 4 marzo

ore 15:55 Sala Auditorium, Dossier Dessert - Andrea Tortora: È l'intreccio di obbedienza e libertà a renderci creativi: il mio viaggio

ore 16:40 Sala Blu 1, Identità di Gelato - Luca De Santi: Un viaggio senza fine

ore 17:30 Sala Blu1, Identità di Gelato - Diego Crosara: The Dark Side of Freedom

Incontri con testimonial d'eccezione nell'area espositiva dedicata

Sabato 4 marzo - LE STRUTTURE

Emmanuele Forcone (Pastry consultant)

Forme e strutture in pasticceria. Rigore formale e divertissement di un giovane campione del mondo

Domenica 5 Marzo - IL GIOCO

Andrea Tortora (Pastry chef - Ristorante St. Hubertus/Rosalpina Hotel - Alta Badia BZ)

Tortora fa la colomba, prepara la colazione e reinterpreta il pandoro. La leggerezza di un pastry chef

Diego Crosara (Pastry consultant)

Gelato e cioccolato tra dolce e salato. La tecnica della tradizione a servizio dell'audacia creativa

Lunedì 6 Marzo - I SAPORI

Marco Perez (Chef - Ristorante Amistà/Byblos Art Hotel - Valpolicella VR)

Un cibo da favola. La magia della molteplicità dei sapori per un gusto unico

Per informazioni:



VIVI Fermenti d'Impresa

Project Manager

info@vivifermentidimpresa.it

Azienda Agrimontana S.p.A.