

## STANDSOGEGROSS

Vi aspettiamo  
presso il Nostro stand  
**padiglione B,**  
**piano superiore,**  
**corsia G-11**



INVITOSOGEGROSS



**SoGeGross** Vi aspetta alla fiera **Più Menù Expo** di **Genova**  
dal **23 al 25 novembre** 2008

**Più Menù Expo** è la prima manifestazione nel Nord Ovest interamente dedicata ai professionisti della Ristorazione Collettiva e del "Fuoricasa". Proprio quest'ultimo ambito è di particolare interesse per **Sogegross** che sarà presente con un'importante area espositiva con l'obiettivo di essere un punto di incontro, tra i gestori responsabili di pubblici esercizi e le aziende fornitrici di materie prime. **Nell'arco della manifestazione, si alterneranno diversi momenti aperti a tutti i visitatori:**

**domenica 23 novembre**

**10,00-11,00 PANIFICIOTOSSINI**

Presentazione della nuova linea da forno del Panificio di Recco: focacce e pizze pronte per esser scaldate e servite

**11,00-13,30 PESTOGENOVESE**

Dalla tradizione all'innovazione dei prodotti del catering. La classica produzione di un altrettanto tipico prodotto della tradizione culinaria ligure: il pesto realizzato con l'antico mortaio

**11,30-12,30 NUOVE TECNOLOGIE IN CUCINA**

Processi di cottura alternativa per la ristorazione: microonde, bassa temperatura, "cook chef"

**13,00-14,30 CREAZIONEMENU**

Uno chef di comprovata esperienza evidenzierà la corretta scelta e il giusto utilizzo delle materie prime, per dar vita a invitanti presentazioni di piatti

**14,30-15,30 CASEIFICIOFIANDINO**

Le origini, la lavorazione, la battitura e la preparazione della forma di Grana Padano

**15,00-16,00 GELATO PER LARISTORAZIONE**

Nuove tecnologie per la produzione di gelato per la ristorazione

**15,30-16,30 CASEIFICIOFIANDINO**

Mario Fiandino presenterà al pubblico l'innovativo formaggio alla birra del caseificio Fiandino

**16,30-17,30 DECORAZIONEPIATTO**

Fruita e verdura arrivano in aiuto per rendere ancora più invitanti i piatti da portata

**lunedì 24 novembre**

**10,00-11,30 PASTICCERIAPOLOD**

Il Maestro Polodo si preliberà nella realizzazione di dessert al piatto e presenterà il suo prelibato Panettonc Gastronomico

**11,00-12,30 PANIFICAZIONE PER LARISTORAZIONE**

Al servizio della ristorazione, verrà presentato un mix di farine speciali per la panificazione

**11,30-12,30 SALUMIFICIOGABBA**

Verranno presentati alcuni dei prodotti di casa Gabba, come il Lardo ducale, il salame sottograsso, la paletta cotta, la mortadella di fegato e l'Asinello, il cacciatino d'asino

**13,00-14,30 CREAZIONEMENU**

Uno chef di comprovata esperienza evidenzierà la corretta scelta e il giusto utilizzo delle materie prime, per dar vita a invitanti presentazioni di piatti

**14,30-16,00 GRANDI SALUMIFICIITALIANI**

Con i prodotti di questa azienda verrà dimostrato il giusto metodo per effettuare il disosso del prosciutto crudo, mantenendo intatte le caratteristiche del Crudo di Parma

**15,00-16,00 GELATO PER LARISTORAZIONE**

Nuove tecnologie per la produzione di gelato per la ristorazione

**martedì 25 novembre**

**10,00-11,00 PANIFICIOTOSSINI**

Presentazione della nuova linea da forno del Panificio di Recco: focacce e pizze pronte per esser scaldate e servite

**11,00-12,00 CASEIFICIOVECCHIA MALGA**

Alcuni dei prodotti del caseificio Vecchia Malga vengono presentati e fatti degustare: torte salate, dolci al mascarpone, formaggio scavato, la giuncata e il fiordilatte

**11,00-12,30 DESSERTALPIATTO**

Come completare i menu realizzando dessert accattivanti

**13,00-14,30 CREAZIONEMENU**

Uno chef di comprovata esperienza evidenzierà la corretta scelta e il giusto utilizzo delle materie prime, per dar vita a invitanti presentazioni di piatti

**14,30-16,00 PARMAREGGIO**

Le origini, la lavorazione, la battitura e la preparazione della forma di Parmigiano Reggiano

**15,00-16,00 GELATO PER LARISTORAZIONE**

Nuove tecnologie per la produzione di gelato per la ristorazione

**16,00-17,00 CASEIFICIOROCCHIAVERANO**

Presentazione delle robiote prodotte dal caseificio, Robiola pura di capra, robiola trinita e robiola Regnella la faranno da padrone

**16,30-17,30 CREAZIONEMENU**

I possibili utilizzi di un pesce dalle molteplici sfaccettature: il merluzzo. Ecco come ricreare gustosi piatti con l'ausilio del merluzzo essiccato e salato: lo stoccafisso e il baccalà

**Sogegross** offre ai propri clienti la possibilità di partecipare alle seguenti degustazioni per conoscere le **eccellenze dei prodotti italiani presenti nel nostro assortimento:**

**domenica 23 novembre**

**10,00-11,00 ASSORTIMENTO DEBIC:** preparati per dolci Un rappresentante dell'azienda illustrerà i prodotti in assortimento: creme culinarie, crema catalana, panna vegetale, ice parfait, panna spray

**11,00-12,00 AZ.VINICOLA CANTINEVALTIDONE** Un sommelier dell'A.I.S., illustrerà i prodotti di questa azienda vinicola coadiuvato da un rappresentante dell'azienda stessa. I prodotti presentati saranno: Gutturino frizzante, Bonarda secca, Ortrugo, Malvasia, Novello. Seguirà degustazione

**12,30-13,30 EVENTO TECNICO:** foie gras Palme D'Or: Un nuovo prodotto, in assortimento da Dicembre 2008, viene illustrato da un rappresentante dell'azienda LYS, per poi permetterne l'utilizzo ad un cuoco che lo applicherà nella realizzazione di alcuni piatti

**13,30-14,30 EVENTO TECNICO:** foie gras Palme D'Or: Un nuovo prodotto, in assortimento da Dicembre 2008, viene illustrato da un rappresentante dell'azienda LYS, per poi permetterne l'utilizzo ad un cuoco che lo applicherà nella realizzazione di alcuni piatti

**15,00-16,00 CORSO DEGUSTAZIONE OLIO** Piero Merano, titolare dell'azienda, condurrà il corso di degustazione dell'olio utilizzando i prodotti della gamma Piccardo & Savorè

**16,00-17,00 ASSORTIMENTO LAREPUBBLICA:** Larderìa Un rappresentante dell'azienda illustrerà i prodotti in assortimento, soffermandosi sul Lardo ducale e sul salame al lardo

**17,00-18,00 AZ.VINICOLA PODERE S.GIORGIO** Il titolare illustrerà i prodotti della propria azienda vinicola. I prodotti che verranno trattati saranno: Bonarda, Barbera, Pinot Nero vinificato in bianco linea Podere S. Giorgio e gli spumanti non ancora in assortimento. Seguirà degustazione

**lunedì 24 novembre**

**10,00-11,00 ASSORTIMENTO BOTALLA, CAPANNA** Andrea Bonino per il caseificio Botalla e Vittorio Capanna per il salumificio Capanna presenteranno i prodotti delle proprie aziende. I prodotti del caseificio Botalla saranno Botallino e Sbirro, mentre il Sig. Capanna illustrerà il Prosciutto di Parma

**11,00-12,00 AZ.VINICOLA CANTINE CECCHI** Un rappresentante dell'azienda presenterà alcuni prodotti tra cui il Chianti Classico e il Morellino di Scansano. Seguirà degustazione

**12,30-13,30 EVENTO TECNICO:** linea carne "QMAIUSCOLA" Verrà presentata la nuova linea di carne a marchio proprio Sogegross "QMAIUSCOLA"

**13,30-14,30 EVENTO TECNICO:** linea carne "QMAIUSCOLA" Verrà presentata la nuova linea di carne a marchio proprio Sogegross "QMAIUSCOLA"

**15,00-16,00 CORSO DEGUSTAZIONE OLIO** Piero Merano, titolare dell'azienda, condurrà il corso di degustazione dell'olio utilizzando i prodotti della gamma Piccardo & Savorè

**16,00-17,00 AZ.VINICOLA MARCHESI DI BAROLO** Un responsabile dell'azienda illustrerà i prodotti di questa casa vinicola tra cui Barolo, Barberba d'Alba, Dolcetto d'Alba, Gavi Docg

**martedì 25 novembre**

**10,00-11,00 ASSORTIMENTO CASEIFICIO PEZZANA** L'ing. Lovera condurrà questo evento durante il quale verranno presentati i prodotti del caseificio. I prodotti in questione sono: Tuma del fen, Capriolo rustico, Grattello al tartufo, Tomini sott'olio, Toma del castello "scavata"

**11,00-12,00 AZ.VINICOLA SANTA MARGHERITA** Vini fermi Due responsabili dell'azienda parteciperanno all'evento per illustrare alcuni dei propri prodotti, i vini fermi: Cuvè di Pinot Veneto Igt, Pinot Grigio Trentino, Pinot Grigio Valdage Doc, Müller Thurgau Trentino Kettmeir

**12,30-13,30 EVENTO TECNICO:** orata e branzino "QMAIUSCOLA" Verrà presentata la nuova linea di pesce a marchio proprio Sogegross "QMAIUSCOLA"

**13,30-14,30 EVENTO TECNICO:** orata e branzino "QMAIUSCOLA" Verrà presentata la nuova linea di pesce a marchio proprio Sogegross "QMAIUSCOLA"

**15,00-16,00 CORSO DEGUSTAZIONE OLIO** Piero Merano, titolare dell'azienda, condurrà il corso di degustazione dell'olio utilizzando i prodotti della gamma Piccardo & Savorè

**16,00-17,00 AZ.VINICOLA SANTA MARGHERITA** Vini mosci Due responsabili dell'azienda parteciperanno all'evento per illustrare alcuni dei propri prodotti, i vini mosci: Chardonnay Trentino Doc, Chardonnay Petillant Kettmeir, Müller Thurgau Frizzante Vigneti delle Dolomiti Igt, Müller Thurgau Trentino Kettmeir

Le degustazioni avranno **numero chiuso** vi chiediamo quindi di voler confermare la vostra presenza inviando la scheda di adesione al seguente numero di fax **010-8335489**

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Codice Cliente \_\_\_\_\_

Tutti i giorni dalle 17 alle 18 **APERITIME**  
Un momento dedicato al bar con la collaborazione di **CAMPARI**.