

glutenfreefest.it

Gluten free fest

Perugia
6/9 Giugno 2013
Percorso Verde

Main Sponsor

COMAD

AC
Alimento Cereali

Senza glutine

STACCATE LA SPIGA!

Con il patrocinio di



Sponsor e Partner



Organizzato da



In collaborazione con



Media Partner



Seguici su facebook
i ragazzi della via glut



Segreteria organizzativa Sedicieventi

T +39 075 5025880 | F +39 075 50 25889 | info@sedicieventi.it

FACCIAMO FESTA!

Tutti i giorni | Sessioni ore 10.30 / 17.00
Percorso Verde

Un gioco super coinvolgente dedicato a tutti i bambini!
Aiutateci a trovare l'alimento idoneo per ciascuna necessità alimentare attraverso le divertenti tappe alla scoperta del cibo senza glutine!
Vi aspettiamo per un gioco itinerante, ispirato all'omonimo gioco ideato da AIC nell'ambito del progetto scolastico "In fuga dal glutine".
"Facciamo Festa!" insieme!



FESTEGGIA IL TUO COMPLEANNO!

Tutti i giorni | Ore 16.30
Percorso Verde

**Sei nato tra il 6 e il 9 Giugno?
E allora continua a festeggiare con noi!**
Gluten Free Fest augura *Buon Compleanno!* a tutti i nati nei giorni della manifestazione e regala una gustosissima torta naturalmente gluten free!

Prenota la tua torta di compleanno al numero +39 075 5025880
con almeno un giorno di anticipo!

EMPORIO DEL SENZA GLUTINE

Tutti i giorni | Ore 10.00 / 21.00
Percorso Verde

Il più grande emporio del senza glutine che si sia mai visto dove saranno in vendita numerosissime referenze di prodotti confezionati delle migliori aziende e realtà del settore.

ALGIDA

ARIENZO PASTICCIERI

BOTTEGA DI NONNA TINA

CELMANGIAMO

FARMACIA BOLLI 1833

LES CRE FANTASTIQUE

MILLEMATTI

MOLINO DALLAGIOVANNA

NUTRIFREE

SEGARELLI SALUMI

STAR BENE



Preludio
DIVISIONE noleggi

AREA RISTORO

Tutti i giorni | Ore 10.00 / 21.00
Percorso Verde

Una vasta scelta di ricette di qualità sia dolci che salate rigorosamente gluten free da gustare comodamente seduti!

Caffetteria: il bar di Gluten Free Fest, per un risveglio alla grande!

Pasta: il pasto Made in Italy per eccellenza in versione gluten free.

Pizza e Rolleros: la più amata dagli italiani e gli innovativi impasti dalle prelibate farciture.

Friggitoria: specialità dolci e salate tutte da scoprire!

Crêpes: dolci e salate... sempre buonissime!

Birra: un'ampia varietà di birre rigorosamente gluten free!



Anteprima



MA NON FINISCE QUI!

Scopri la bontà dei panini e degli hamburger alla Paninoteca di Gluten Free Fest!

NUTRI
FREE



MENU SENZA GLUTINE

I ristoranti facenti parte della guida AFC | Alimentazione Fuori Casa di AIC propongono deliziosi menu esclusivamente senza glutine in occasione della manifestazione.

Scoprili tutti su www.glutenfreefest.it!

SEMINARIO TEMATICO



la rete assistenziale in Umbria

Sabato 08 giugno 2013 - 08,30 / 13,30
Perugia - Palazzo dei Priori. Sala dei Notari

CONVEGNO AIC

Venerdì 7 Giugno | Ore 09.00 / 13.00
Polo Didattico | Polo Sud | Percorso Verde

PROGRAMMA

09.15 | Celiachia e dieta senza glutine.

Valentina Ricci | Dietista AIC Umbria

09.55 | Aspetti regolatori: le norme del "senza glutine".

Susanna Neuhold | Responsabile Nazionale Food AIC

10.30 | La nuova delibera regionale Umbria.

ASL 1 Umbria

10.55 | Il nuovo marchio *Spiga Barrata* europeo: una opportunità per le aziende e per i consumatori.

Susanna Neuhold | Responsabile Nazionale Food AIC

11.30 | Presentazione Progetto AFC.

Simona Farinelli | Responsabile Progetto AFC Umbria

11.45 | Gli esperti rispondono.



CELIAPPOINT

Interventi finalizzati alla tutela della salute con lo scopo di far conoscere e ricordare a tutte le persone intolleranti al glutine quali siano gli accorgimenti da attuare quotidianamente per condurre una vita serena a tavola.

A cura di



Regione Umbria

Direzione Regionale Salute,
Coesione sociale e Società della conoscenza
Servizio Prevenzione,
Sanità veterinaria e Sicurezza alimentare

POLO SENZA GLUTINE: Degustazioni

Tutti i giorni | Polo Didattico | Polo Sud | Percorso Verde

Deliziosi appuntamenti in grado di coinvolgere e interessare tutta la famiglia:
scoprite tutte le degustazioni di Gluten Free Fest!

COMAD



Giovedì 6 Giugno

- Ore 15.00 | Marco Amoriello | La pizza senza glutine del Guappo
- Ore 16.00 | Mai a bocca asciutta! | Gustosi snack by Nutrifree
- Ore 17.00 | Panel di degustazione a cura del laboratorio Analysis del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
- Ore 18.00 | Conad AC Senza glutine | La nuova Pasta gluten free



Venerdì 7 Giugno

- Ore 15.00 | Marco Amoriello | La pizza senza glutine del Guappo
- Ore 16.00 | Mai a bocca asciutta! | Gustosi snack by Nutrifree
- Ore 17.00 | Chef Francesco Favorito | Lavorazioni gluten free
- Ore 18.00 | Conad AC Senza glutine | La nuova Pasta gluten free



Sabato 8 Giugno

- Ore 11.00 | Chef Francesco Favorito | Basi della pasticceria senza glutine
- Ore 14.00 | Panel di degustazione a cura del laboratorio Analysis del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
- Ore 15.00 | Marco Amoriello | La pizza senza glutine del Guappo
- Ore 16.00 | Mai a bocca asciutta! | Gustosi snack by Nutrifree
- Ore 17.00 | Chef Francesco Favorito | Tecniche di decorazione di Cup Cake e Wedding Cake
Special guest: Pasticcere Emanuele Carletti
- Ore 18.00 | Conad AC Senza glutine | La nuova Pasta gluten free
- Ore 20.00 | Alfonso Del Forno | Degustazione di Birre... senza glutine!



Regione Umbria

Domenica 9 Giugno

- Ore 11.00 | Chef Alfonso D'Orsi | Dolci tradizioni senza glutine
- Ore 14.00 | Panel di degustazione a cura del laboratorio Analysis del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
- Ore 15.00 | Marco Amoriello | La pizza senza glutine del Guappo
- Ore 16.00 | Mai a bocca asciutta! | Gustosi snack by Nutrifree
- Ore 17.00 | Chef Francesco Favorito | Tecniche di decorazione di Cup Cake e Wedding Cake
Special guest: Pasticcere Emanuele Carletti
- Ore 18.00 | Conad AC Senza glutine | La nuova Pasta gluten free



Tutte le degustazioni sono gratuite e prenotabili in loco, salvo disponibilità, o al numero di telefono +39 075 5025880

POLO SENZA GLUTINE: Laboratori

Tutti i giorni | Polo Didattico | Polo Nord | Percorso Verde
Sessioni ore 10.00 / 11.15 / 12.30 / 15.00 / 16.30 / 18.00
Giovedì 6 e Venerdì 7 Giugno

Sessioni dedicate ai bambini e alle scuole | Ore 10.00 / 11.15 / 12.30

Sotto la brillante guida dello chef **Marco Scaglione**, affiancato dalla frizzante e valida presenza di **Lara Balleri**, il Polo Nord accoglie grandi e piccini per i laboratori **Mani in Pasta by Al Servizio del Gusto**, organizzati in collaborazione con la **Camera di Commercio di Perugia** e la sua azienda speciale **Promocamera**.

*Fornitore ufficiale delle farine Senza Glutine: **Nutrifree**.*

- Ore 10.00 | Pagnotta classica
- Ore 11.15 | Calzoni di quinoa ripieni
- Ore 12.30 | Biscotti con gocce di cioccolato e semi misti
- Ore 15.00 | Pizzette di riso con pomodoro e mozzarella
- Ore 16.30 | Filoncini di pane saraceno con semi misti
- Ore 18.00 | Bomboloni al forno



Camera di Commercio
Perugia



Tutti i laboratori sono gratuiti e prenotabili in loco, salvo disponibilità,
o al numero di telefono T +39 075 5025880



IMETEC ZERO-GLU

PER FARE IN CASA PANE E DOLCI
SENZA GLUTINE E NON SOLO!

ZERO-GLU è la prima macchina del pane progettata anche per lavorazioni senza glutine:
pane e non solo, dal dolce al salato, dal pane semplice a quello più elaborato,
per tutti i giorni e per tutte le occasioni.



7 esclusivi programmi
senza glutine

3 diverse forme di pane
ideali per il senza glutine

Speciale ricettario
gustose e semplici ricette per dolce
e salato tra cui tante senza glutine



www.zeroglu.imetec.com

SCRITTURA SENZA GLUTINE

Da Venerdì 7 a Domenica 9 Giugno | Ore 19.00
Polo Didattico | Polo Sud | Percorso Verde

Appuntamento con gli autori di libri e ricettari sul mondo del senza glutine,
per un delizioso confronto culturale al gusto di dolcetti gluten free.

Venerdì 7 Giugno
Marco Scaglione | Lara Balleri
Chef Gluten Free | Al servizio del gusto

Sabato 8 Giugno
AIC Umbria
Senza Glutine? Naturalmente

Domenica 9 Giugno
Francesco Favorito
Tutto il bello del senza glutine



SCATTI GLUTEN FREE

Tutti i giorni | Ore 10.00 / 21.00
Percorso Verde

Un accattivante percorso fotografico realizzato grazie alla collaborazione
con **FIAF, Federazione Italiana Associazioni Fotografiche | Sezione Umbria**,
le cui immagini catturano i momenti salienti e gli strumenti della panificazione
senza glutine per giungere alla realizzazione del prodotto finale: il pane.





*Prova la linea
diretta fra
gusto e salute.*



Per noi di Conad, l'attenzione alle esigenze delle persone è fondamentale. È proprio da quest'attenzione è nata la linea Conad AC Senza glutine: dalla colazione alla cena, finalmente, una linea completa di alimenti che garantisce anche a chi è intollerante al glutine la tranquillità di mangiare sano e con gusto in ogni momento della giornata. Perché senza glutine non vuole dire senza sapore.

Visita il nostro stand e scopri tutti i prodotti della linea Conad AC Senza glutine.

 **CONAD**
Persone oltre le cose

www.conad.it

SPECIAL EVENT

Venerdì 7 e Sabato 8 Giugno | Ore 19.00
Polo Didattico | Polo Nord | Percorso Verde

Cooking Show "A Scuola d'Impasto" By Conad AC Senza glutine

La bontà delle farine **Conad AC Senza glutine** e l'esperienza dello Chef d'Alta Cucina Senza Glutine **Marco Scaglione** coadiuvato dall'autrice gastronomica **Lara Balleri**, daranno vita a due appuntamenti imperdibili:
"A Scuola d'Impasto by **Conad AC Senza glutine**"!

Teorie e tecniche per ottenere gustosissimi panificati... fatti in casa!



Domenica 9 Giugno | Ore 19.00
Polo Didattico | Polo Nord | Percorso Verde

Cooking Show "La Pasta Madre"

In esclusiva per il pubblico di Gluten Free Fest, la domenica si chiuderà con uno speciale appuntamento dedicato all'antica e sapiente lavorazione della Pasta Madre gluten free: l'incontro vedrà **Marco Scaglione** e **Lara Balleri** ripercorrere le complicate e lunghe fasi della produzione del genuino lievito madre, nella variante ovviamente priva di glutine.



SEMINARIO SCIENTIFICO

Giovedì 6 Giugno | Ore 09.00 / 13.00
Sala Conferenze Rodolfo Fioroni | VMix
Strada Trasimeno Ovest 5 | Perugia



Via Dalla Spiga 2

Il consumatore celiaco e la sfida della multicanalità,
quali interazioni tra community on line e acquisto a scaffale.



Partecipazione gratuita. Infoline +39 075 5025880
segreteria@brandandbreakfast.com





Umbria Naturalmente senza glutine



Regione Umbria



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLA
E LO SVILUPPO RURALE
Politica Investe nelle Zone Rurali
Mbara 315

FARMACIA BOLLI•1833

www.farmaciabolli1833.it

Siamo aperti tutti i giorni

dalle ore 8.30 alle ore 24.00...

NOVITÀ

...anche i festivi!



Via dell'Ala 15/d | 06134 Ponte Felcino (PG) | T 075 691146 | F 075 6910728