



Borse di soggiorno per studenti universitari

WE-FOOD / LE FABBRICHE DEL GUSTO

3^a edizione: Alla scoperta delle Fabbriche del Gusto: un viaggio nelle aziende d'eccellenza del food e del food equipment delle Venezie, tra innovazione, ricerca e management

1-3 novembre 2019

Visite in azienda, incontri con gli imprenditori, eventi speciali con gli esperti: tutte le informazioni su www.wefood-festival.it

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 al **Progetto Academy** di **WeFood | Tour alla scoperta delle Fabbriche del Gusto**, in programma nel territorio del Veneto e del Friuli Venezia Giulia da venerdì 1 a domenica 3 novembre 2019. La WeFood Academy è rivolta a studenti dei corsi di **laurea triennale, specialistica, master, dottorato e ITS**.

La WeFood Academy intende offrire un'occasione unica di incontro, scambio e formazione, attraverso la partecipazione attiva alla manifestazione che permette agli studenti di:

- scoprire le **eccellenze del gusto delle Venezie**, un territorio – da Trento a Trieste – che vanta eccellenze nel settore della ristorazione, del vino, del food equipment per l'industria del food&wine, dei prodotti tipici
- partecipare alle **visite guidate in azienda**, con laboratori, presentazioni, incontro con gli imprenditori, showcooking con i migliori chef
- scoprire e approfondire dei veri e propri **casi aziendali di studio**, che verranno discussi con gli imprenditori, i manager e i professionisti del settore

La WeFood Academy è quindi un'opportunità formativa d'eccellenza per gli studenti di **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**.

La scadenza per l'invio delle candidature è **venerdì 4 ottobre**: invitiamo le persone interessate a leggere il bando qui di seguito e a inviare la propria application.

promosso da



main partner



curato da



we-food

**un weekend
alla scoperta
delle Fabbriche
del Gusto**

1-3 novembre 2019

wefood-festival.it
#wefood19



1. BORSE DI SOGGIORNO PER PARTECIPARE ALLA TERZA EDIZIONE DELLA 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**.

2. IL PROGRAMMA DELLA WEFOD ACADEMY 2019

Il programma completo della WeFood Academy è in fase di definizione e sarà disponibile nelle prossime settimane su www.wefood-festival.it.

La WeFood Academy avrà inizio alle 13.30 di venerdì 1^a novembre e si concluderà dopo il pranzo di domenica 3 novembre. I partecipanti all'Academy potranno visitare 5-8 aziende (numero variabile a seconda delle distanze geografiche tra le "Fabbriche del Gusto" selezionate) secondo degli itinerari prestabiliti, tra cui ciascun studente potrà scegliere, ideati per offrire un excursus completo sui seguenti settori: lattiero-caseario, enologico, birrario e distilling, olivicolo, pastario e dolciario, meccanica per il food.

AZIENDA AGRICOLA IVO GELMINI (Valle San Felice, Trento)

L'azienda, storicamente presente sul territorio della Val di Gresta con le coltivazioni tradizionali ma sempre con l'attenzione volta all'innovazione, ha cambiato passo negli anni Ottanta con l'introduzione dell'agricoltura biologica. La trasformazione successiva, iniziata negli anni Novanta, ha portato l'azienda a seguire l'interpretazione dei trasformati caratteristici secondo le ricette storiche e tradizionali raccolte nelle famiglie, nel tentativo di estendere ai consumatori il messaggio relativo all'importanza della salvaguardia e del mantenimento della biodiversità ambientale nella Valle.

BERTO'S (Tribano, Padova)

Ricerca, innovazione, design e personalità: tutto questo è Berto's, azienda di Tribano che dal 1973 produce e commercia sistemi professionali di cottura. Qualità del prodotto e innovazione sono il fiore all'occhiello delle cucine Berto's, nate per rispondere alle esigenti richieste del settore della ristorazione, che vanno dal design all'ergonomia e al comfort, dalla tecnologia alla performance e affidabilità. Tutto questo consente agli chef di costruirsi una cucina "su misura", in base alle proprie esigenze.

BIRRIFICIO BIONOC' (Mezzano, Trento)

Il Birrificio Artigianale BioNoc' prende vita nel 2012 dalla sfida di Fabio e Nicola, due amici uniti nello scopo di diffondere la cultura della birra artigianale attraverso lo sviluppo di prodotti di alta qualità, radicalmente differenti da quanto solitamente propone la grossa industria. Fabio e Nicola vi aspettano per farvi assaggiare le loro birre, premiate in tutta Europa. Oltre al birrificio, si possono visitare la luppolata, dove crescono i luppoli naturali, e la bottaia, dove vengono realizzate le birre acide a fermentazione selvaggia.

CANTINA ALESSANDRO BENINI (Lavagno, Verona)

promosso da

**venezie
a tavola** |  **italy
post** | 

main partner

ASTORIA
WINE

BERTO'S
the food catering equipment

lattebusche
Birrificio Artigianale (BIO) di Mezzano

**Rigoni
di Asiago**

curato da

**good
net** | 

we-food

**un weekend
alla scoperta
delle Fabbriche
del Gusto**

1-3 novembre 2019

wefood-festival.it
[#wefood19](https://twitter.com/wefood19)



Concepita come uno spazio minimale e accogliente, la Cantina Alessandro Benini accoglie il riposo dei vini e concede il tempo giusto alla sua degustazione. La cantina sorge nella vallata di Mezzane, dove vengono coltivati dodici ettari di vigneto a Soave e Valpolicella. Tutta l'azienda è in conversione biologica, poiché il rispetto della natura e del territorio sono dei valori da rispettare e preservare. La famiglia Benini da sempre coltiva la vigna in questo territorio, ma solo da due anni ha deciso di produrre dei vini per conto proprio. La cantina sorge sotto l'abitazione di famiglia: il fatto che la cantina sia sotterranea permette ai vini di essere conservati al meglio anche durante la stagione calda.

DISTILLERIA CESCHIA (Nimis, Udine)

La storica distilleria Ceschia, ristrutturata di recente, continua a produrre la grappa con la ricetta originale del 1886, utilizzando sempre materie prime di altissima qualità. È un'azienda legata in maniera viscerale al proprio territorio, e ciò si nota anche dal tipo di vinaccia usata per la produzione dei distillati, ovvero quella di Verduzzo coltivato in Ramandolo, una conca che incrocia storie di Longobardi e Celti e tradizioni radicate nei secoli.

DISTILLERIA SCHIAVO (Costabissara, Vicenza)

Lentezza e attenzione al processo di distillazione fanno della grappa della Distilleria Schiavo un prodotto di chiara eccellenza. Una storia antica, iniziata nell'allora Costa Fabrica, oggi Costabissara: Domenico Schiavo in sella a un carretto in compagnia di un alambicco si offre ai proprietari di grandi fattorie come "distillatore a domicilio". Oggi il mercato si apre all'Europa e al mondo con Marco, quinta generazione, che, con una visione di marketing e di distribuzione del prodotto, cerca di dare un'immagine forte di tipicità e di territorio, proponendo il consumo del distillato anche in cucina e con i cocktail, per rinnovare il modo di gustare e di intendere la grappa.

FIORITAL (Venezia)

L'azienda è nata negli anni '60 per lo stoccaggio e la commercializzazione dei prodotti ittici freschi all'ingrosso. Vent'anni dopo viene fondato il marchio Fiorital, che si apre alla grande distribuzione, garantendo una crescita costante dell'azienda nel panorama ittico. Nel decennio successivo nasce DalMare, il cuore produttivo dell'azienda e, con il cambio del millennio, Atelier, la divisione che si occupa di creare prodotti più vicini alle esigenze delle persone. Sempre attenta alla ricerca, allo sviluppo e all'innovazione, l'azienda ha depositato il brevetto esclusivo Dypfrozen, garanzia di freddo estremo.

FRACCARO (Castelfranco Veneto, Treviso)

Un mondo di sapori autentici, di dolci tentazioni e grandi invenzioni dolciarie: tutto questo è Fraccaro Spumadoro, azienda di Castelfranco Veneto nata nel 1932, quando Elena e Giovanni Fraccaro aprirono il loro panificio, dando inizio a una tradizione dolciaria destinata a durare. La crescita e la diversificazione dei prodotti hanno portato negli anni a una differenziazione in tre marchi: Fraccaro, Pasticceria Fraccaro e Pasticceria Fraccaro Bio, che di recente investe anche nel biologico senza glutine.

FUNGHI VALBRENTA (Cismon del Grappa, Vicenza)

promosso da

**venezie
a tavola** |  **italy
post** | 

main partner

ASTORIA
WINE

 **BERTO'S**
the best catering equipment

lattebusche
Sottile come l'aria. Dolce come la vita.

**Rigoni
di Asiago**

curato da

**good
net** | 



Trent'anni fa nasceva la Funghi Valbrenta: 9.600 metri quadri di area attrezzata, una filiera produttiva tutta italiana, fonti di energia rinnovabili e una qualificata manodopera sono state le solide fondamenta per la produzione di ottimi funghi coltivati. L'azienda sviluppa la propria attività principale nel Comune di Cismon del Grappa, località che, grazie alla vicinanza del fiume Brenta e del Monte Grappa, possiede caratteristiche climatiche uniche per la coltivazione dei funghi. L'intero processo produttivo avviene nel pieno rispetto del ciclo naturale del fungo, la cui maturazione viene seguita da personale esperto e senza l'utilizzo di prodotti di sintesi.

IOMAZZUCATO SOCIETÀ AGRICOLA (Breganze, Vicenza)

ioMazzucato è un'azienda vitivinicola situata ai piedi dell'altopiano di Asiago. Ai primi vigneti di Cabernet e Merlot piantati una ventina di anni fa si è giunti alla superficie attuale di 25 ettari piantando i vitigni tipici della Doc Breganze quali l'autoctono Vespaiolo, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, Chardonnay e Carmenere. La cantina ha uno spazio di lavoro ampio che permette un ottimale connubio di tradizione e tecnologia così da ottenere i migliori risultati dalle uve coltivate e dispone anche di serbatoi di acciaio per la vinificazione e botti in rovere e tonneau per l'affinamento. Dopo l'esperienza in altre realtà vitivinicole, ora Andrea e Laura danno vita a un progetto proprio legando il vino all'ospitalità e alla condivisione.

JOLANDA DE COLÒ (Palmanova, Udine)

La storia dell'azienda Jolanda De Colò nasce nel 1976, quando la signora Alana, per passione, ridiede vita a un'antica e abbandonata attività contadina friulana: l'allevamento di oche da fegato e le successive trasformazioni del fegato e delle carni. Poi, la passione si è allargata a tutta la famiglia. Alana con il marito Antonello, il figlio Bruno e tutti i collaboratori, hanno nel tempo costruito un'azienda capace di offrire sul mercato una ampia gamma di produzioni alimentari e specialità enogastronomiche di assoluta qualità ed eccellenza.

LA CONTARINA (Illasi, Verona)

Maurizio Tamellini è il proprietario di un incantevole oliveto sulle colline veronesi che lambiscono la Valle di Mezzane e quella di Illasi, dove le condizioni climatiche e del terreno sono particolarmente favorevoli alla coltivazione dell'olivo. Da queste colline ha origine l'olio extravergine La Contarina, che viene prodotto attraverso tecniche estrattive avanzate, innovative e rispettose dell'ambiente. L'olio La Contarina vanta numerosi premi: nel 2016 ha ottenuto l'Aipo d'Argento, nel 2017 la medaglia d'oro del Consorzio della Valpolicella come miglior olio e nel 2018 ha conquistato ben tre Foglie Verdi Gambero Rosso.

LATTEBUSCHE (Busche, Belluno)

Il caseificio di Busche, oltre a rappresentare la sede storica della Cooperativa, è il più importante degli stabilimenti sia per quantità di latte lavorato, che per la gamma di produzione. In una struttura di 15.000 metri quadri tecnologicamente all'avanguardia, vengono prodotti formaggi duri e semiduri, in formato di 6 chili, ovvero Piave, Montasio, Nevegal, Dolomiti. Per la stagionatura dei formaggi lo stabilimento di Busche dispone anche di un magazzino automatizzato dalla capacità di 240.000 forme di formaggio. Nello stesso stabilimento sono inoltre lavorati gran parte dei prodotti delle linee latte, formaggi freschi e latticini.

promosso da



main partner



curato da



we-food

**un weekend
alla scoperta
delle Fabbriche
del Gusto**

1-3 novembre 2019

wefood-festival.it
[#wefood19](https://www.instagram.com/wefood19)



LATTEBUSCHE MOLINETTO (San Pietro in Gù, Padova)

Questo stabilimento fa parte di Lattebusche dal 2009, quando la Latteria Molinetto venne incorporata per fusione: il caseificio era tradizionalmente vocato alla trasformazione del latte in formaggi stagionati DOP, come il Grana Padano e il Montasio, mentre solo una piccola quota di latte veniva trasformata in altri formaggi destinati alla vendita locale. Ora, invece, lo stabilimento è adibito unicamente alla produzione del formaggio DOP Grana Padano: la capacità produttiva della sede padovana è di circa 1.500 quintali di latte al giorno, pari a circa 300 forme di formaggio.

LOISON (Costabissara, Vicenza)

“La tradizione è il nostro principale ingrediente”: afferma Dario Loison, guida della pasticceria artigianale di Costabissara che da tre generazioni sforna un’ampia gamma di dolci e che nel tempo è diventata una realtà presente in più di cinquanta Paesi. Per quanto la varietà di dolci prodotti sia ampia, il protagonista indiscusso di casa Loison rimane il panettone, che negli anni ha ottenuto più di 15 importanti riconoscimenti: è su questo dolce tradizionalmente natalizio che Dario ha infatti espresso il suo “genio imprenditoriale”, trasformandolo da prodotto stagionale a prodotto senza tempo.

MOLINO MORAS (Trivignano Udinese, Udine)

La famiglia Moras è da sempre una famiglia di mugnai. Proveniente dal Veneto, nel 1905 acquista a Trivignano Udinese il mulino comunale. Da allora sino a oggi il mulino viene rinnovato, vengono fatti investimenti continui in macchinari, strutture, mezzi, tecnologie. Ora la sesta generazione Moras porta avanti con passione la tradizione, impegnando le risorse e le energie in formazione, investimenti e ambiziosi progetti per il futuro. Il grano tenero naturale viene trasformato con standard qualitativi elevati. La famiglia Moras ritiene che il vero scopo di una azienda non sia solo quello di produrre e vendere, ma di essere un punto di riferimento per la comunità e per questo cerca di coinvolgere il territorio e le persone.

NATURGRESTA (Mori, Trento)

Il laboratorio Naturgresta si trova a Valle S. Felice, nel cuore della Val di Gresta. La filosofia aziendale si basa sul rispetto del territorio, sulla valorizzazione del patrimonio floro-faunistico locale e sul sapiente impiego delle piante officinali come rimedi naturali per il benessere psico-fisico. Il sistema di lavorazione, basato su un metodo artigianale, prevede l'utilizzo di piante fresche, estratte in giornata, a breve distanza in termini di spazio e di tempo fra la raccolta e la trasformazione. Due sono i laboratori a oggi operativi e certificati di Naturgresta: nell’opificio si lavorano gli integratori alimentari, le tinture madri, i gemmi derivati e la liquoristica, mentre nel laboratorio erboristico viene prodotta la linea cosmetica e sono elaborati i prodotti apistici, gli oli essenziali e il secco.

ONGARESCA (Costabissara, Vicenza)

La Cantina Ongaresca si sta impegnando per crescere nel mercato nazionale e internazionale, investendo e valorizzando la specificità dei propri vini – tipici della zona e del Veneto, un territorio ricco di risorse naturali, storiche e culturali – per essere sempre più competitiva e per una continua ricerca della qualità delle sue produzioni. L’idea di “buon vino” secondo la Cantina Ongaresca è quella di rinunciare a produzioni

promosso da

**venezie
a tavola** |  **italy
post** | 

main partner

ASTORIA
WINE

 **BERTO'S**
the food pairing equipment

Lattebusche
DOP Grana Padano (DOP) di latte di vacca

**Rigoni
di Asiago**

curato da

**good
net** | 



abbondanti al fine di ottenere vini di grande qualità e personalità. La continua a crescente richiesta del pubblico e il continuo interesse nei confronti dei suoi vini sta confermando quanto giusta sia questa scelta.

PASQUA VIGNETI E CANTINE (Verona)

Storica azienda di produzione di vini veneti e italiani di qualità, tra i leader nel mercato italiano ed estero. Una passione di famiglia. Quasi un secolo di storia. La storia di Pasqua Vigneti e Cantine ha inizio nel 1925 quando la prima generazione dei fratelli Pasqua arriva a Verona con l'obiettivo di fondare un'azienda dedicata alla vendita di vini della propria terra di origine, la Puglia. Dalla vendita dei vini si arriva alla fondazione di una vera e propria cantina. Da allora nuove acquisizioni e impianti produttivi, apertura all'export, ricerca dell'eccellenza hanno caratterizzato la vita dell'azienda, attualmente presente in 50 mercati in tutto il mondo.

PASTICCERIA ZAFFIRO (Rovereto, Trento)

Pasticceria Zaffiro propone una scelta unica di dolci – della tradizione e non – e di materie prime genuine, selezionate dal territorio. Proprio il poter condividere e comunicare nel miglior modo possibile la passione per il territorio, valorizzando le relazioni personali, è nella mission della Pasticceria. Questo è possibile grazie al grande tavolo rotondo situato nel locale, che mette tutti al centro consentendo la condivisione di idee.

TECNOEKA (Borgoricco, Padova)

Nel 2018 Tecnoeka ha festeggiato i primi quarant'anni di attività: una storia iniziata nel 1978, che ha portato l'azienda padovana produttrice di forni professionali a esportare in oltre 100 Paesi nel mondo. La gamma di prodotti offerti è molto ampia, e va dai forni elettrici a quelli a vapore a quelli combinati, ma un posto di rilievo è occupato dai forni "Compact", pensati per ristoranti e gastronomie che devono coniugare la tecnologia all'avanguardia con gli spazi contenuti dell'ambiente di cucina, andando così incontro alle esigenze dei ristoratori.

VISVITA (S. Martino di Lupari, Padova)

Genuinità, attenzione alle materie prime e tradizione: questa è la filosofia di VisVita, una giovane azienda di San Martino di Lupari dedicata alla produzione di pasta alimentare, fatta con farina biologica ottenuta da cereali italiani. L'azienda nasce dalla volontà di creare un alimento sano e genuino, puntando a un'alta qualità nutrizionale grazie all'utilizzo di cereali biologici, possibilmente coltivati in Veneto. La produzione avviene come una volta, con un mulino con macine a pietra, una lavorazione lenta e un'essiccazione a bassa temperatura, in modo da mantenere inalterati tutti gli elementi presenti nel chicco.

3. BENEFICI PER I PARTECIPANTI

Negli ultimi anni, più di 7.000 studenti selezionati – di laurea triennale, specialistica, master e dottorato – hanno partecipato al Progetto Academy, ideato e curato da **Goodnet**. Attraverso le nostre attività, offriamo ai partecipanti un'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.

promosso da



main partner



curato da





La WeFood Academy mette a disposizione di tutti gli studenti interessati **200 borse di soggiorno** che includono:

- **partecipazione alle visite guidate** nelle aziende più innovative del territorio;
- **transfer in autobus** da un'azienda all'altra per partecipare alle attività e agli appuntamenti della manifestazione;
- **alloggio in camere multiple** in strutture convenzionate per l'intera durata del soggiorno (notti del 1 e 2 novembre) con pagamento della tassa di soggiorno;
- **pranzi e cene con menù fisso**, in strutture che verranno indicate dall'organizzazione.

Le borse di soggiorno copre il 50% dei costi di organizzazione. Per confermare la propria partecipazione all'evento, **gli studenti selezionati per la borsa di soggiorno sono tenuti a versare una quota di partecipazione di 180 euro**.

Le spese di viaggio di andata e ritorno per raggiungere la città dove avrà inizio la WeFood Academy sono a carico degli studenti selezionati. A fine manifestazione verrà rilasciato l'**attestato di partecipazione ufficiale**.

4. COME PRESENTARE LA DOMANDA DI BORSA DI SOGGIORNO

La WeFood Academy mette a disposizione degli interessati 200 borse di soggiorno. Per candidarsi, è sufficiente compilare il modulo disponibile [cliccando qui entro e non oltre il 4 ottobre 2019](#).

Nel caso di disponibilità di posti, i candidati interessati potranno inviare la propria application entro la seguente scadenze successiva:

- 20 ottobre 2019 (previa disponibilità di posti)

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

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.

[**CLICCA QUI PER CANDIDARTI**](#)

5. DOMANDE FREQUENTI

In caso di dubbi o domande sulle modalità di compilazione della candidatura, sull'organizzazione del soggiorno, su cosa fare in caso di

promosso da



main partner



curato da





rinuncia dopo il versamento della quota di partecipazione, [clicca qui](#) per trovare la risposta alle domande più frequenti.

6. PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Contattaci dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 18.00, ai seguenti recapiti:

Eleonora Benvenuti
Goodnet - Territori in Rete
T. 0498761884
M. segreteria@goodnet.it

7. 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 Trieste Next, è possibile partecipare al progetto Academy nei seguenti Festival:

- **Trieste Next – Festival della Ricerca Scientifica** (Trieste, 27-29 settembre 2019 | focus tematici: ricerca scientifica e trasferimento tecnologico)
- **WeFood - Opening delle Fabbriche del Gusto** (Sedi varie, 1-3 novembre 2019 | focus tematici: enogastronomia e marketing territoriale)
- **Bergamo Città Impresa - Festival dei Territori Industriali** (Bergamo, 15-17 novembre 2019 | focus tematici: economia, management, scienze politiche)
- **Green Week - Festival della Green Economy** (marzo 2020 | focus tematici: green economy e sostenibilità)
- **Galileo Festival dell'Innovazione** (Padova, maggio 2020 | focus tematici: innovazione e trasferimento tecnologico)
- **Make in Italy Festival – Il digitale incontra la manifattura** (Thiene, Vicenza, giugno 2020)

Per maggiori informazioni, www.goodnet.it.

promosso da



main partner



curato da

