

**Sonntag, 15. Januar 2023**

- 13:00 - 13:15** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
Micerate
- 13:20 - 13:35** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
Veggie Crumbz
- 13:40 - 13:55** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
Vitas
- 14:00 - 14:15** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
E.A.T.
- 14:20 - 14:35** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
Avisio
- 14:40 - 14:55** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
Project Wings
- 15:00 - 15:15** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
Avanera
- 15:20 - 15:35** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
Jolie Feinkost (angefragt)
- 15:40 - 15:55** **Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor**  
allo Technologie



**Montag, 16. Januar 2023 – Italienischer Tag**

**11:00 - 11:15 Präsentation von Kaffeespezialitäten – Ionia – Espresso aus Sizilien**

Die Kaffeerösterei Torrefazione Ionia wurde 1960 aus der Leidenschaft für Kaffee gegründet. Innerhalb von zwanzig Jahren eroberten die sizilianischen Espresso-Mischungen von Ionia den nationalen & internationalen Kaffeemarkt. Dieser Erfolg basiert auf einem starken und intensiv duftenden Caffè mit typisch süditalienischem Geschmack. Bildlich gesprochen exportiert Ionia die Kultur des sizilianischen Kaffees, der den vulkanischen Charakter des Ätnas in sich trägt.

**11:45 - 12:00 Präsentation italienischer Olivenöle aus Umbrien, aus dem Haus Farchioni**

Farchioni - die Zukunft liegt in den Wurzeln, so der Slogan der Familie Farchioni, die im Herzen Umbriens, in der Provinz Perugia, mit viel Leidenschaft den Weg fortsetzt, den Luigi Farchioni aus Spoleto im Jahr 1780 begonnen hatte. Er legte den Grundstein für ein Familienunternehmen, das heute ein Global Player ist, aber mit beiden Beinen fest auf umbrischem Boden steht. Wie die Farchionis selbst so sind auch die Olivenbäume Umbriens dank des besonderen Bodens tief im Erdreich verwurzelt. Dank des ausgewogenen Klimas reifen die Früchte langsam und säurearm. Langjährige Erfahrung, gezielte Auswahl der Olivensorten sowie akribische Erarbeitung der Abläufe von der Ernte bis zur Abfüllung machen das Farchioni-Olivenöl Extra Vergine aus.

**12:30 - 12:45**

**Präsentation hochwertiger Balsamicos - Guiseppe Giusti Aceto Balsamico**

Die Familie Giusti stellt seit dem 17. Jahrhundert ihren erlesenen Balsamico her. Basierend auf einem überlieferten Rezept entstehen weltweit gefragte Spitzenprodukte mit besonders harmonischem Geschmack.

**13:15 - 13:30**

**Produktpräsentation - Valdo Prosecco**

Im Jahr 1926 entstand im Herzen des D.O.C. Anbaugebietes Valdobbiadene das Unternehmen Valdo Spumanti. Valdo ist der größte Prosecco Hersteller der Region Venetien. Es hat sich von Beginn an der Schaumweinproduktion von Prosecco und Cartizze gewidmet. Eingefasst zwischen den majestätischen Dolomiten und der Stadt Venedig ist Valdobbiadene eine der historischen Hauptstädte des Weins und eine der wertvollsten Weinanbaugebiete nicht nur Italiens, sondern weltweit.

**14:00 - 14:15**

**Präsentation von Kaffeespezialitäten – Ionia – Espresso aus Sizilien**

Die Kaffeerösterei Torrefazione Ionia wurde 1960 aus der Leidenschaft für Kaffee gegründet. Innerhalb von zwanzig Jahren eroberten die sizilianischen Espresso-Mischungen von Ionia den nationalen und internationalen Kaffeemarkt. Dieser Erfolg basiert auf einem starken und intensiv duftenden Caffè mit typisch süditalienischem Geschmack. Bildlich gesprochen exportiert Ionia die Kultur des sizilianischen Kaffees, der den vulkanischen Charakter des Ätnas in sich trägt.

14:45 - 15:00

**Präsentation italienischer Olivenöle aus Umbrien, aus dem Haus Farchioni**

Farchioni - die Zukunft liegt in den Wurzeln, so der Slogan der Familie Farchioni, die im Herzen Umbriens, in der Provinz Perugia, mit viel Leidenschaft den Weg fortsetzt, den Luigi Farchioni aus Spoleto im Jahr 1780 begonnen hatte. Er legte den Grundstein für ein Familienunternehmen, das heute ein Global Player ist, aber mit beiden Beinen fest auf umbrischem Boden steht. Wie die Farchionis selbst so sind auch die Olivenbäume Umbriens dank des besonderen Bodens tief im Erdreich verwurzelt. Dank des ausgewogenen Klimas reifen die Früchte langsam und säurearm. Langjährige Erfahrung, gezielte Auswahl der Olivensorten sowie akribische Erarbeitung der Abläufe von der Ernte bis zur Abfüllung machen das Farchioni-Olivenöl Extra Vergine aus.

15:30 - 15:45

**Präsentation hochwertiger Balsamics - Guiseppe Giusti Aceto Balsamico**

Die Familie Giusti stellt seit dem 17. Jahrhundert ihren erlesenen Balsamico her. Basierend auf einem überlieferten Rezept entstehen weltweit gefragte Spitzenprodukte mit besonders harmonischem Geschmack.

16:15 - 16:30

**Produktpräsentation - Valdo Prosecco**

Im Jahr 1926 entstand im Herzen des D.O.C. Anbaugebietes Valdobbiadene das Unternehmen Valdo Spumanti. Valdo ist der größte Prosecco Hersteller der Region Venetien. Es hat sich von Beginn an der Schaumweinproduktion von Prosecco und Cartizze gewidmet. Eingefasst zwischen den majestätischen Dolomiten und der Stadt Venedig ist Valdobbiadene eine der historischen Hauptstädte des Weins und eine der wertvollsten Weinanbaugebiete nicht nur Italiens, sondern weltweit.

