

BEAN TO BAR CHOCOLATE WEEK

PROGRAMAÇÃO PAGA – PALESTRAS, WORKSHOPS E MESAS REDONDAS – RESTAURANTE NAMBU

QUINTA, 3 de maio		SEXTA, dia 4 de maio	
9:00	CADASTRO E CAFÉ Recepção Restaurante	CADASTRO E CAFÉ Recepção Restaurante	Visita à Fábrica Luisa Abram 10 vagas somente pessoas com ingresso adquirido
9:30	ABERTURA DO EVENTO TODOS OS MEMBROS DA ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR BRASIL		Degustação: Ensinando a degustar Bean to Bar, provando chocolates do mundo Sunita de Tourriel + R\$ 40,00 Salão 70 vagas
11:00	Palestra: Origem, evolução e domesticação do cacau Vanessa Rizzi and Cesar Friso Salão	Palestra: Pluralidade nas interpretações na produção Bean to Bar Mirian Rocha Jardim	Degustação: Degustação de chocolates feitos em diferentes máquinas Pearl Wong + R\$ 40,00 Salão 70 vagas
14:00	Palestra: Empreendedorismo com cacau e chocolate no sul da Bahia Marco Lessa Salão	Palestra: Comportamento do consumidor ao chocolate fino Prof. Jumar (Castelli) Jardim	Palestra: Buscando origens de cacau Greg D'Alesandre Salão
15:30	Palestra: Genomas e genética do cacau BR Prof. Antonio Vargas Figueira Salão	Palestra: Os desafios das questões regulatórias Juliana Ustra Jardim	Palestra: Os aspectos da torra para cada tipo de cacau John Nanci Salão
17:00	Palestra: Quebrando paradigmas nas análises sensoriais Adriana Reis (CIC) Salão	Palestra: Cacau Selvagem Cesar De Mendes e Luisa Abram Jardim	Painel com os convidados americanos: Os senhores. Grag D'Alesandre, John Nanci, Sunita de Torriel, Seneca Klassen e Pearl Wong estarão juntos num roda de conversas sobre o futuro do movimento bean to bar. Salão
18:30			
19:00	Lançamento dos livros: Making Chocolate form Bean to Bar to s'more – Dandelion Greg D'Alesandre SALÃO		

Intervalo

ATIVIDADE COM ACRÉSCIMO NA COMPRA DO INGRESSO

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A MUDANÇAS

BEAN TO BAR CHOCOLATE WEEK

FINAL DE SEMANA: PROGRAMAÇÃO LIVRE – PALESTRAS – NAMBU

SABADO dia 5 de maio		DOMINGO dia 6 de maio	
8:00	SET UP dos Estandes	SET UP dos Estandes	
10hs	FEIRA DE EXPOSIÇÕES	FEIRA DE EXPOSIÇÕES	EXPOSIÇÃO DOS CACAUCUTORES
11hs	SALÃO	SALÃO	JARDIM
12hs			
15:30	FEIRA DE EXPOSIÇÕES	FEIRA DE EXPOSIÇÕES	EXPOSIÇÃO DOS CACAUCUTORES
16:30	SALÃO	SALÃO	JARDIM
17:30			
18:30	PARTY 70% (Local a confirmar)	PACKING TO BAHIA	

FINAL DE SEMANA - WORKSHOPS LIVRES - CASA BONOMETTI

	SEXTA FEIRA, dia 4 de maio	SABADO dia 5 de maio	DOMINGO dia 6 de maio
10:30		<u>Palestra:</u> O cacau e o mundo do Café Especial Nicholas Yamada – Perfect Daily Grind	<u>Palestra:</u> Fermentação de cacau selvagem na Amazônia Luisa Abram
12:00		<u>Palestra:</u> Chocolates Varietais: A influência da genética para uma mesma origem Rogério Kamei – Faz. Bonanza e Mestiço Chocolates	<u>Palestra:</u> O Cacau e o Sonho: modelo de agronegócio TREE to BAR orgânico. Patrícia Viana Lima – Modaka Cacau de Origem
14:00		<u>Workshop:</u> Fazendo chocolate orgânico Claudia Schultz - ChoKolaH	<u>Palestra:</u> Identidades e perfis do cacau e do chocolate no Brasil Claudia e Bruno Lasevicius – Casa Lasevicius
15:30		<u>Workshop:</u> Inclusões no Bean to Bar Gislaine Gallette – Gallette Chocolates	<u>Palestra</u> Uma origem para vários chocolates Pedro Magalhães – Lajedo do Ouro e Var Chocolates
17:00		<u>Degustação:</u> Cacau como ingrediente em coquetéis e cervejas Carolina Oda	<u>Degustação:</u> Provando o clássico 70% / ENCERRAMENTO Arcelia Gallardo – Mission Chocolates
18:30	<u>FCIA International MEET UP</u> Somente sócios da FCIA (Fine Chocolate Industry Association)		

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A MUDANÇAS

CURSO DE INTENSIVO DE CHOCOLATE BEAN TO BAR – CASA BONOMETTI	
	QUINTA FEIRA – 3 de maio
15:00	CURSO INTENSIVO DE CHOCOLATE BEAN TO BAR (3 horas) + R\$ 40,00 Adal Balu – Cocotown (cocotown.com) Sala do andar superior da Casa Bonometti
18:00	25 vagas

OBS: ATIVIDADE COM ACRESCIMO NA COMPRA DO INGRESSO

CURSO DE TORRA - JOHN NANCI – FABRICA DA MISTIÇO CHOCOLATES	
	Dias 2, 5 e 6 de maio
11:00	Abertura Momento inicial para conhecer colegas de curso e professor
12:00	Demonstração de torras - desenvolvendo protocolo
13:00	Palestra sobre teoria e ciência do protocolo de torra
14:00	Modificando protocolos de torra com degustação pre-selecionada de chocolates
15:00	LUNCH BREAK Paradinha pra lanche reforçado
16:00	Perguntas e respostas e mais degustações de chocolates diversos
17:00	Varias demonstrações e prática em torra
18:00	Perguntas e respostas

OBS: VAGAS ESGOTADAS PARA OS DIAS 2 E 4 /5
POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS PARA DIA 6/5