

---

we-food

---

un weekend  
alla scoperta  
delle Fabbriche  
del Gusto

---

1-3 novembre 2019

---

wefood-festival.it  
#wefood19

---



## Borse di soggiorno per studenti universitari

---

### WE-FOOD / LE FABBRICHE DEL GUSTO

**3<sup>a</sup> 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](http://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**.

---

### **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**

---

promosso da

venezie a tavola  italy post 

main partner

ASTORIA WINE

BERTO'S the food catering equipment

lattebusche 100% latte fresco LOCALI di valle

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



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 sul sito internet [www.wefood-festival.it](http://www.wefood-festival.it).

La WeFood Academy avrà inizio alle 13.30 di venerdì 1<sup>o</sup> 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**.

Tra le aziende che hanno partecipato alla passata edizione della WeFood Academy: **Berto's** (food equipment), **Fraccaro Spumadoro** (dolciario), **Lattebusche** (lattiero-caseario), **Loison Pasticcieri dal 1938** (dolciario), **La Contarina Olio Extra Vergine** (olivicolo), **Distilleria Schiavo** (distilling), **Caseificio Castellano** (lattiero-caseario), **Tecnoeka** (food equipment).

## 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.

**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**.

promosso da

venezie a tavola |  italy post | 

main partner

ASTORIA  
WINE

BERTO'S  
the food catering equipment

Lattebusche  
Distillerie Caseario LOCALITÀ di Novara

Rigoni  
di Asiago

curato da

good net | 

---

**we-food**

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

1-3 novembre 2019

[wefood-festival.it](http://wefood-festival.it)  
#wefood19

---



**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 **20 settembre 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 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](mailto: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:

---

promosso da

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

main partner

**ASTORIA**  
WINE

 **BERTO'S**  
the best catering experience

**lattebusche**  
100% latte fresco LOCALI di valle

**Rigoni  
di Asiago**

curato da

**good  
net** | 

---

**we-food**

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

---

1-3 novembre 2019

[wefood-festival.it](http://wefood-festival.it)  
#wefood19

---



- **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](http://www.goodnet.it).

---

promosso da

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

main partner

**ASTORIA**  
WIVES

 **BERTO'S**  
the best roasting equipment

**lattebusche**  
100% latte fresco LOCALI di valle del

**Rigoni  
di Asiago**

curato da

**good  
net** | 