

# FROM TREE

# TO BAR

活動日期  
2026  
6/16  
(二)

 活動地點  
國立屏東科技大學  
餐旅管理系HR220

## Cacao origin, Craft Chocolate & European Market opportunities

—從可可樹到精品巧克力，歐洲市場商機與實務應用國際論壇—



 ITALY

**Monica  
Meschini**

國際巧克力評審協會共同創辦人

- 葡萄酒品酒師、茶道師、美食記者、資深廚師
- International Chocolate Awards (ICA) 共同創辦人
- 推動精品巧克力文化與女性在可可產業倡議



 SPAIN

**Jordi  
Domingo**


Gelats Enxaneta 冰淇淋大師

- 西班牙加泰隆尼亞頂級義式冰淇職人
- Gelats Enxaneta 創辦人，5家門市 (Costa Brava 海岸)
- 擅長以Tree to bar巧克力探索義式冰淇淋的無限可能

從土地到餐桌、探索精品可可的國際價值與應用！

時間	議程內容	主講	地點
09:00 – 09:30	報到、開場暖身		HR220
09:30 – 12:30 (上午場)	<b>【國際論壇】</b> Tree to Bar 巧克力在歐洲市場的商業契機與實務應用 • 歐洲消費市場如何看待 Tree to Bar / Bean to Bar 巧克力原料，相較於大宗工業化巧克力的角色與市場定位 • 實際應用 Tree to Bar 巧克力原料的歐洲業者：使用現況與商業利基 • 台灣可可的國際契機點，如何走向國際市場？	Monica Meschini Jordi Domingo	HR220
12:30 – 14:00	中場休息 (午餐時間)		
14:00 – 17:00 (下午場)	<b>【大師展演】</b> 西班牙冰淇淋大師以 Tree to Bar 巧克力製作義式冰淇淋 • Tree to Bar 巧克力義式冰淇淋製作示範 • 精品巧克力原料在冰品應用的商業價值探討	Jordi Domingo	HR220
17:00 – 17:30	綜合交流與閉幕		HR220

主辦單位： 國立屏東科技大學 食品科學系  
Department of Food Science National Pingtung University of Science and Technology  
Department of Food Science - 可可產業大學社會責任實踐跨域微學程

協辦單位： 國立屏東科技大學 農學院  
College of Agriculture National Pingtung University of Science and Technology

 國立屏東科技大學 餐旅管理系  
Department of Hotel and Restaurant Management National Pingtung University of Science and Technology

 社團法人中華民國國立屏東科技大學校友總會  
財團法人國立屏東科技大學校友文教基金會


 美和科技大學 餐旅管理系  
Department of Hospitality Management Meiho University

 屏東縣政府 客家事務處  
Department of Hakka Affairs Pingtung County Government

### 參與對象

屏科大師生、在地可可農友與業者、  
對精品巧克力有興趣之各界人士

名額有限  
歡迎踴躍報名參加

 更多資訊與報名  
請掃描QR code 