

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:30 - 12:00	Opening Ceremony	IEG
15:30 - 16:30	Gelato Europe Cup	IEG CON GELATO E CULTURA E CONPAIT

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 18:00	Gelato Europe Cup	IEG CON GELATO E CULTURA E CONPAIT

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:00- 12:00	Premiazione Gelato Europe Cup	IEG CON GELATO E CULTURA E CONPAIT
12:00 - 13:00	Siamo assicurati correttamente?	LOKKY
14:00 - 18:00	Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores	IEG CON APEI, AMPI, CONPAIT
14:00 - 18:00	Campionato Mondiale di Pasticceria The Pastry Queen	APEI, AMPI, CONPAIT
14:45 - 15:30	Panettone e tiramisù: le icone del dolce italiano incontrano i sapori e gusti del mondo	RELAIS DESSERTS
15:30 - 16:15	L'eccellenza dell'arte dolciaria ed i prodotti tipici, come il caffè, ambasciatori del Made in Italy nel mondo	MASSARI
16:15 - 17:30	Relais Dessert: La ricerca della qualità e della bellezza nell'arte dolciaria: un nuovo rinascimento che alimenta le civiltà	MASSARI

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 18:00	Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores	IEG CON APEI, AMPI, CONPAIT
9:30 - 18:00	Campionato Mondiale di Pasticceria The Pastry Queen	IEG CON APEI, AMPI, CONPAIT

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
15:30 - 16:30	Premiazione Campionato Mondiale di Pasticceria The Pastry Queen e Juniores	SIGEP GIOVANI E PASTICCERIA INTERNAZIONALE

# PASTRY ARENA

PAD. B5

**SIGEP**  
THE DOLCE WORLD EXPO

ORGANIZED BY  
**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 17:00	Campionato Italiano di Pasticceria Juniores	CONPAIT
17:30 - 18:00	Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Juniores	CONPAIT

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:30 - 11:15	L'evoluzione nel gusto della pasticceria contemporanea	CAST ALIMENTI
11.30 - 17:30	Differenti Visioni, grandi idee - A cura del Maestro Iginio Massari	MASSARI

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 17:30	Campionato Italiano di Pasticceria Seniores	CONPAIT
17:30 - 18:00	Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Seniores	CONPAIT
18.00 - 18:30	Festeggiamenti trentennale di AMPI	AMPI - ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:45 - 11:30	Ecuador la terra del miglior cacao al mondo	IILA - ORGANIZZAZIONE ITALO LATINO AMERICANA
12:00 - 12:30	Eccellenza e qualità nei diversi rami della Pasticceria - con case histories	APEI
12:45 - 13:15	La confetteria artigianale guarda al futuro	PASTICCERIA INTERNAZIONALE
13:30 - 14:00	Forme e colori della nuova colazione	BARGIORNALE E DOLCEGIORNALE
14:15 - 14:45	Decorazioni trendy per San Valentino	DOLCESALATO
15:00 - 15:30	Pralineria moderna: un prodotto ad marginalità	AMPI - ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI
15:45 - 16:15	Dalla realizzazione di un piatto alla sua comunicazione social: estetica, contenuto e performance	WELCOME DIGITAL PARTNER DI CAST ALIMENTI
16:30 - 17:30	Celebrando i 32 anni di SIGEP GIOVANI (a seguire aperitivo)	SIGEP GIOVANI E PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 15:00	Concorso Sigep Giovani	SIGEP GIOVANI E PASTICCERIA INTERNAZIONALE
16:30 - 17:00	Premiazione Sigep Giovani	SIGEP GIOVANI E PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:15 - 10:45	<b>Richemont Italia e Sigep: una storica sinergia</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
12:00 - 12:45	<b>L'importanza di una sana alimentazione</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
09:30 - 18:00	<b>Bread In The City - Bakery World Cup</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
15:00 - 15:30	<b>La casa del Richemont Club Italia</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
16:00 - 16:30	<b>Il mercato delle farine e dei cereali tra siccità, rincari e situazione internazionale</b>	RICHEMONT CLUB ITALY

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 18:00	<b>Bread In The City - Bakery World Cup</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
10:00 - 10:45	<b>Richemont Club International: il più prestigioso club della panificazione al mondo</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
14:15 - 14:45	<b>Un moderno sindacato per gli imprenditori della panificazione</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
16:00 - 16:30	<b>Rincari Energetici: le nuove attrezzature possono aiutarci</b>	RICHEMONT CLUB ITALY

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 18:00	<b>Bread In The City - Bakery World Cup</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
10:15 - 10:45	<b>Il mondo del burro e dei prodotti lievitati</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
14:15 - 14:45	<b>Gli alimenti del futuro una nuova visione per una alimentazione sana e sostenibile</b>	RICHEMONT CLUB ITALY

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 18:00	<b>Bread In The City - Bakery World Cup</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
10:15 - 10:45	<b>Il packaging in un panificio moderno: le ultime tendenze tra rincari e materiali ecosostenibili</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
14:00 - 15:00	<b>In cucina con la sostenibilità</b>	RICHEMONT CLUB ITALY
18:00	<b>Aperitivo Bread in the City</b>	RICHEMONT CLUB ITALY

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:00 - 12:00	<b>Premiazione Bread In The City - Bakery World Cup</b>	RICHEMONT CLUB ITALY

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:30 - 11:30	A chi lasciamo il testimone?	PUNTO IT
12:30 - 13:30	Il Gelato e i vegetali	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
14:30 - 15:30	L'Adriatico e il gelato	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
17:00 - 18:00	Primavera 2023: il gelato artigianale italiano in festa	ARTGLACE E GA

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 17:00	German Challenge	GELATO FESTIVAL
17:00 - 17:30	Premiazione German Challenge	GELATO FESTIVAL

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:00 - 12:00	Il gelato vegano: l'evoluzione in vaschetta	COMPRITAL
12:30 - 13:00	Gelatieri e lievitati: una storia appassionante dai molti risvolti	PASTICCERIA INTERNAZIONALE
14.30 - 16.30	Guida alle gelaterie d'Italia 2023	GAMBERO ROSSO

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:30 - 11:00	Premio ai maestri gelatieri CNA	CNA AGROALIMENTARE
12:30 - 13:30	Semifreddi: destagionalizzazione e opportunità di business	AMPI - ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI
14:30 - 15:30	Sinfonia gusto italiano - gelato alla crema aromatizzata agli agrumi con frutta secca e note di cioccolato aerografato	CONFARTIGIANATO
15:45 - 16.30	Gelato Green: quale futuro	CENTRO STUDI GELATO ARTIGIANALE

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:15 - 11:15	Parole d'ordine, formazione!	CAST ALIMENTI
11:30 - 12:15	What is gelato?	CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY
12:30 - 13:00	Sorbetto al Ribolla Gialla FVG con cialda di Frico di Carnia. Artigiano: Giorgio Venudo	CONFARTIGIANATO

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:00 - 15:30	Semifinale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria	SCA ITALY

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
09:30 - 18:00	Campionato Italiano Coffee Roasting	SCA ITALY
13:00 - 16:30	Finale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria	SCA ITALY
16:30 - 17:00	Premiazione CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria + aperitivo e dj set	SCA ITALY

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
09:30 - 18:00	Campionato Italiano Coffee Roasting	SCA ITALY
10:30 - 13:00	Semifinale CILA - Campionato Italiano Latte Art	SCA ITALY
11:00 - 15:30	Campionato Italiano Brewers Cup	SCA ITALY
13:00 - 15:30	CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits	SCA ITALY
16:45 - 17:00	Premiazione Campionato Italiano Brewers Cup	SCA ITALY
17:00 - 17:30	Premiazione CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits	SCA ITALY

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
12:30 - 15:00	Finale CILA - Campionato Italiano Latte Art	SCA ITALY
17:00 - 17:20	Premiazione Campionato Italiano Coffee Roasting	SCA ITALY
17:30 - 18:00	Premiazione CILA - Campionato Italiano Latte Art	SCA ITALY

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:30 - 11:30	Campionato Italiano Cup Tasters	SCA ITALY
11:30 - 12:00	Premiazione Campionato Italiano Cup Tasters	SCA ITALY
11:15 - 12:00	Le dieci regole per diventare un ottimo barista	SCA ITALY

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:00 - 11:00	MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP	CONSORZIO CIOCCOLATO DI MODICA IGP
11:00 - 12:00	Il cioccolato secondo ICAM	CNA AGROALIMENTARE
12:00 - 13:00	CNA presenta i grandi maestri	CNA AGROALIMENTARE
13:00 - 14:00	Dessert al piatto per la ristorazione	
14:00 - 15:00	The Chocolate way congress	IILA - ORGANIZZAZIONE ITALO LATINO AMERICANA
15:00 - 16:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
16:00 - 17:00	That's Piada Time	PIADINA ROMAGNOLA IGP
17:00 - 18:00	Innovation hub con gli chef FIC	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:00 - 11:00	MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP	CONSORZIO CIOCCOLATO DI MODICA IGP
11:00 - 12:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
12:00 - 13:00	Italia 20	CNA AGROALIMENTARE
13:00 - 14:00	La versatilità del cioccolato nella cucina	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
14:00 - 15:00	The Chocolate way congress	IILA - ORGANIZZAZIONE ITALO LATINO AMERICANA
15:00 - 16:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
16:00 - 17:00	That's Piada Time	PIADINA ROMAGNOLA IGP
17:00 - 18:00	Innovation hub con gli chef FIC	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
18:00	Aperitivo	

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:00 - 11:00	MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP	CONSORZIO CIOCCOLATO DI MODICA IGP
11:00 - 12:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
12:00 - 13:00	CNA presenta i grandi maestri	CNA AGROALIMENTARE
13:00 - 14:00	La versatilità del cioccolato nella cucina	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
14:00 - 15:00	The Chocolate way congress	IILA - ORGANIZZAZIONE ITALO LATINO AMERICANA
15:00 - 16:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
16:00 - 17:00	That's Piada Time	PIADINA ROMAGNOLA IGP
17:00 - 18:00	Innovation hub con gli chef FIC	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:00 - 11:00	MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP	CONSORZIO CIOCCOLATO DI MODICA IGP
11:00 - 12:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
12:00 - 13:00	CNA presenta i grandi maestri	CNA AGROALIMENTARE
13:00 - 14:00	La versatilità del cioccolato nella cucina	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
14:00 - 15:00	ORIGINE ECUADOR	IILA - ORGANIZZAZIONE ITALO LATINO AMERICANA
15:00 - 16:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
16:00 - 17:00	That's Piada Time	PIADINA ROMAGNOLA IGP
17:00 - 18:00	Innovation Hub	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:00 - 11:00	MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP	CONSORZIO CIOCCOLATO DI MODICA IGP
11:00 - 12:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
12:00 - 13:00	CNA presenta i grandi maestri	CNA AGROALIMENTARE
13:00 - 14:00	La versatilità del cioccolato nella cucina	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
14:00 - 15:00	Pastry Ledend	CNA AGROALIMENTARE, PASTICCERIA INTERNAZIONALE
15:00 - 16:00	Il cioccolato secondo ICAM	ICAM
16:00 - 17:00	That's Piada Time	PIADINA ROMAGNOLA IGP
17:00 - 18:00	Innovation Hub con gli chef FIC	FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
14:00 - 15:00	Identità e innovazione: l'ultima spiaggia - Case studies nel settore food	POLI.DESIGN
15:30 - 17:30	Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro	AL INVEST VERDE + IILA - ORGANIZZAZIONE ITALO LATINO AMERICANA

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:30 - 11:00	Prepararsi alle sfide del 2023	DOLCESALATO
11:30 - 12:00	La costruzione di un percorso professionale tra talento competenza, visioni e determinazione	PASTICCERIA INTERNAZIONALE
12:30 - 13:00	Sfide e opportunità nel Foodservice Europeo	THE NPД GROUP
13:30 - 14:00	Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto	AMPI - ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI
15:30 - 16:00	Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto	AMPI - ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI
16:30 - 17:00	La ciliegina sulla torta	PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:30 - 11:00	Come disinnescare la "bomba" dei costi energetici!	PUNTO IT (CON ACOMAG)
11:30 - 12:00	I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future	THE NPД GROUP
12:15 - 13:00	I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie - CON CARLO CRACCO	APEI
14:30 - 15:00	Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni	DELOITTE
15:00 - 16:00	Le sfide del bar del futuro: qualità, professionalità e innovazione	FIPE - FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
16:30 - 17:00	New business: come ingaggiare i grandi clienti	BARGIORNALE E DOLCEGIORNALE



## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:00 - 10:30	Trend e opportunità nel settore dolciario in Iraq	
11:00 - 12:00	Pane: il futuro è sostenibile	AIBI ASSITOL
14:30 - 15:00	La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il Foodservice guardando ai comportamenti di consumo	THE NPD GROUP
12:30 - 13:30	Locali storici regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del paese	FIPE - FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
13:30 - 14:00	Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food	CAST ALIMENTI
15:30 - 16:00	Il marketing della pasticceria nuovi trend e le regole per avere successo	ITALIAN GOURMET
16:30 - 17:00	La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale	COMUNICAFFÈ

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
10:00 - 10:45	Consegna Awards Camaleonte Academy	GUIDA DEL CAMALEONTE
11:00 - 11:30	Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare	ITALIA ZUCCHERI
12:00 - 12:30	Il fuoricasa in casa	DESIGN GROUP

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
12:30 - 13:00	Hyperlocal, Super App, Sostenibilità: come il Food Delivery sta ridefinendo la ristorazione	
14:00 - 14:45	Food Tech, l'oro digitale	DOLCESALATO
15:30 - 16:30	Il web 3.0 è servito: la rivoluzione è già prontav	MOONIA

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:00 - 12:00	Come risparmiare veramente sulle Assicurazioni	LOKKY
14:00 - 14:45	Cronaca di un successo	FOOD PROFESSIONAL NETWORK
15:30 - 16:30	Con gli NFT cambia il gusto del rapporto	MOONIA

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:00 - 12:00	La chimica della comunicazione": trasformare il prodotto in una storia. Sartorialità, calore e storytelling	
14:00 - 14.45	L'evoluzione della formazione in gelateria: analogica, digitale o aumentata?	GELATO CULT E SCUOLA INTERNAZIONALE DI ALTA GELATERIA

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:00 - 12:00	Sound branding, marketing uditivo ed esperienziale: Come il suono migliora l'esperienza d'acquisto	CAST ALIMENTI E WELCOME DIGITAL
12:30 - 13:30	Oltre la vetrina: l'interesse digitale del gelato tra competenza artigiana e nuovi linguaggi	PARTICCERIA INTERNAZIONALE
15:30 - 16:30	Oltre il riciclo, sistemi avanzato di GREEN ENERGY sfruttando le nuove tecnologie attualmente in Test all'estero	ECOPOD

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:15 - 11:45	Social Media Marketing 4.0: imparare il presente per gestire il futuro	VALENTINA SPECIALITY PAL
12:15 - 13:00	Cooking quiz	CNA AGROALIMENTARE
14:30 - 15:30	Spredo alimentare: Cause, impatti e soluzioni - Il caso di Too Good To Go	

## SABATO 21

ORARIO	EVENTO	PARTNER
14:30 - 16:00	<b>Investire nella sostenibilità ambientale: costo o valore aggiunto?</b> Focus sull'industria molitoria <b>Sala Neri</b>	ITALMOPA

## DOMENICA 22

ORARIO	EVENTO	PARTNER
9:00 - 13:00	<b>Convegno Assipan</b> <b>Sala Tulipano</b>	ASSIPAN

## LUNEDÌ 23

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:30 - 13:30	<b>La filiera del pane: parlano i protagonisti</b> <b>Sala Orchidea</b>	GRUPPO LIEVITO ASSITOL

## MARTEDÌ 24

ORARIO	EVENTO	PARTNER
14:30 - 17:00	<b>CARO PANE - il pane tra scienza e rappresentanza</b> <b>Sala Tulipano</b>	CNA
16:00 - 18:00	<b>16° Premio Comunicando</b> <b>Sala Neri 1</b>	PUNTO IT

## MERCOLEDÌ 25

ORARIO	EVENTO	PARTNER
11:15 - 12:00	<b>Alta Pasticceria: percorsi formativi e sbocchi professionali di successo</b> <b>Sala Neri 2</b>	AMPI - ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI
11:30 - 13:00	<b>Assemblea Nazionale Soci SCA Italy</b> <b>Sala Neri 1</b>	SCA ITALY
12:30 - 13:30	<b>La cultura come la materia prima</b> <b>Sala Neri 2</b>	PASTICCERIA INTERNAZIONALE