

# Sigep

20 / 21 / 22 / 23 / 24 GENNAIO

## Legenda

-  Caffé
-  Cioccolato
-  Gelato
-  Innovation & Trends
-  Opening
-  Panificazione
-  Pasticceria
-  Sustainability

# SABATO 20 GENNAIO

SABATO 20  
GENNAIO

09:30 -  
16:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano di Pasticceria Juniores

**a cura di SIGEP in collaborazione con Conpait**

Il Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria Juniores, promosso da Conpait e Sigep, con cadenza annuale, è un concorso unico nel suo genere che si rivolge alle giovani leve sotto i 24 anni di età, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le capacità e trovare degni stimoli per dare il via ad una carriera gratificante e di successo. Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato su principi di serietà ed equità, il tutto per dare visibilità al futuro della categoria, diffondendo tra i giovani un sano orgoglio di appartenenza e proficui messaggi di bontà, qualità, passione per il lavoro, amore per il bello, creatività, collaborazione e rispetto. Tali fattori etici costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete prospettive future.

Il tema del concorso è: **"Un futuro sostenibile"**.

Prove di gara:

- Presentazione Artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato
- Monoporzione
- Cioccolatini

SABATO 20  
GENNAIO

09:30 -  
17:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Gelato World Cup

**a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait**

A SIGEP 2024 torna il concorso internazionale a squadre più importante al mondo dedicato al settore. Evento a cadenza biennale che coinvolge i professionisti della Gelateria, della Pasticceria, della Cioccolateria e della Scultura di Ghiaccio provenienti da tutto il mondo offrendo loro un'occasione unica di confronto e stimolo professionale.

L'evento si svolge da sabato 20 a lunedì 22 gennaio nella Gelato Arena (Pad. A5).

I 11 team internazionali in gara affronteranno le seguenti prove di gara: vaschetta decorata, monoporzionata in vetro, torta gelato, mystery box - crema, mystery box - frutta, entrée con gelato gastronomico, snack di gelato al cioccolato, pezzo artistico e gran buffet finale.

### SQUADRE IN GARA:

- ARGENTINA
- BRASILE
- CINA

- COREA DEL SUD
  - GERMANIA
  - ITALIA
  
  - MESSICO
  - PERÙ
  - SINGAPORE
  - TAIPEI CINESE
  - UNGHERIA
- 

### **PROVE DI GARA:**

1. Vaschetta decorata
  2. Monoporzione in vetro
  3. Torta gelato
  4. Mystery box – crema
  5. Mystery box – frutta
  6. Entrée con gelato gastronomico
  7. Snack di gelato al cioccolato
  8. Pezzi artistici:
    - Scultura di ghiaccio
    - Scultura in cioccolato
    - Scultura in croccante
  
  9. Gran buffet finale
- 

## **Gelato World Cup 2024: siglata la partnership con Worldchefs**



Fondata nel 1928, la World Association of Chefs' Societies (Worldchefs) rappresenta la più grande associazione internazionale di professionisti del cibo e delle bevande dedicata all'innalzamento degli standard del settore.

Con oltre 240 associazioni nazionali di chef membri, istituzioni educative e aziende F&B, Worldchefs è la voce globale dei professionisti della cucina.

"Siamo orgogliosi di entrare in questa entusiasmante collaborazione con la Coppa del Mondo di Gelato, un evento che offre una grande opportunità per l'eccellenza della concorrenza e il cameratismo internazionale", afferma Ragnar Fridriksson, Direttore Generale di Worldchefs. "Condividiamo un impegno comune per migliorare l'eccellenza della cucina globale e offrire opportunità ai professionisti della cucina in tutti i settori. Vi aspettiamo a gennaio 2024!"

SABATO 20  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Semifinale Campionato Italiano Baristi Caffetteria

Organizzato da SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

Campionato Italiano Baristi Caffetteria valido per il World Barista Championship.

Organizzato da SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

SABATO 20  
GENNAIO

10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Richemont e Sigep: una storica sinergia



**MATTEO CUNSOLO**

Maestro panificatore, Presidente del  
Richemont Club Italia

**a cura di Richemont Club Italy**

SABATO 20  
GENNAIO

11:00 -  
11:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## International Bakery Academies

**a cura di Richemont Club Italy**

In scena, nella Bakery Arena, **demo e show cooking** di carattere internazionale, grazie alla partecipazione delle delegazioni di **Cina, Perù e Svizzera**, 3 eccellenze tra le scuole di panificazione incaricate di organizzare le selezioni per il campionato mondiale "**Bread In The City 2025**".

SABATO 20  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## The chocolate Way: Itinerario Europeo del Cioccolato di qualità



**MIRCO DELLA VECCHIA**  
Maestro Cioccolatiere

a cura di Mirco della Vecchia

SABATO 20  
GENNAIO

11:00 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Semifinale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

a cura di SIGEP in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships.

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi, 4 bevande a base di caffè e latte caldo e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC (World Barista Championship - Campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del Barista". Il campionato è valido per il WBC (World Barista Championship).

SABATO 20  
GENNAIO

11:30 -  
12:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Opening**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## SIGEP Opening Ceremony

Lingua: italiano  
Traduzione simultanea: inglese

Cerimonia di apertura della 45a edizione di SIGEP, The Dolce World Expo.

SABATO 20  
GENNAIO

11:30 -  
12:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Sustainability**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## L'importanza delle certificazioni vegan: la qualità e la trasparenza dal produttore al consumatore



**BEATRICE BALZANI**  
Communication & Marketing Manager  
presso V LABEL

**a cura di V- LABEL**

V LABEL Italia esplora il mondo della certificazione vegan, focalizzandosi sull'importanza del marchio per i

produttori e i consumatori. Un'opportunità per approfondire le tendenze vegan del settore e i vantaggi che la certificazione offre.

SABATO 20  
GENNAIO

11:30 -  
12:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Opening**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Opening Ceremony - Traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

Cerimonia di apertura della 45a edizione di SIGEP, The Dolce World Expo.

SABATO 20  
GENNAIO

12:00 -  
12:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## I molteplici utilizzi del cioccolato di Modica IGP presentazione di CHO il vero e unico liquore al cioccolato di modica IGP



**NINO SCIVOLETTO**  
Consorzio Cioccolato di Modica

**a cura di Consorzio Cioccolato di Modica IGP**

Tre Maestri Cioccolatieri del consorzio prepareranno il cioccolato di Modica a partire dalla pasta amara di cacao alla quale aggiungeranno zucchero integrale da barbabietola nostrano italiano. Ingredienti caratterizzanti saranno la scorza di arancia di Ribera DOP e il pistacchio di Raffadali DOP. Nel Led-Wall verranno trasmesse fasi di lavorazione dei singoli prodotti e

**SALVATORE GAZZIANO**  
Consorzio Pistacchio di Raffadali DOP

**SALVATORE DAINO**  
Consorzio Arancia di Ribera DOP

immagini del territorio.

A cura del Consorzio Cioccolato di Modica Igp

SABATO 20  
GENNAIO

12:15 -  
12:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Il mercato delle farine e dei cereali: dialogo con Molino DallaGiovanna

a cura di **Richemont Club Italy**

SABATO 20  
GENNAIO

13:00 -  
13:45

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## Gioielli Gelati: crema al vin santo con fico moro e noci sabbiate



**MARIAGRAZIA BAITO**  
*Maestra artigiana*



**GIORGIO VENUDO**  
*Maestro artigiano e consigliere del direttivo dolciario di Confartigianato Imprese Alimentazione*

a cura di **Confartigianato**

Un'esperienza sensoriale unica attende gli amanti del gelato mentre i maestri gelatieri Giorgio Venudo e Mariagrazia Baito sveleranno il loro capolavoro: una crema al vino santo con l'elegante tocco del fico moro e la croccantezza delle noci sabbiate.

SABATO 20  
GENNAIO

14:00 -  
14:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation & Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Dolce e salato. Sfide e opportunità per il Foodservice Dolce nell'Italia di domani.



**MATTEO FIGURA**  
*Circana Executive Director, Foodservice Italy*



**LINDA MORESCHI**  
*Circana Account Manager, Client Development Foodservice Italia*

a cura di **Circana**

Voglia di novità e innovazione, sostenibilità, benessere guidano le scelte dei consumatori fuori casa in un momento di incertezza dato dal potere d'acquisto e l'aumento dei prezzi. Quali sono le sfide di domani per il Foodservice Dolce? Matteo Figura e Linda Moreschi di Circana ne

parleranno con il supporto di dati ed evidenze significative.

A cura di: Circana

SABATO 20  
GENNAIO

14:00 -  
14:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## FIC Lab

**a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi**

Nuove tecnologie per la cucina del futuro con basso spreco ambientale e nel rispetto dell'ambiente.

Show cooking a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi

SABATO 20  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Ecuador: The best food Ingredients!

**a cura di PRO ECUADOR**

L'Ecuador è un bellissimo paese situato nel cuore del Sud America, con 4 regioni molto ben differenziate, da cui provengono alcuni dei migliori ingredienti per l'industria alimentare. Questo pomeriggio avremo il piacere di presentare sia il cacao che la polpa di frutta, come ingredienti per l'industria della gelateria/pasticceria, con il supporto delle aziende NUNAFRUT e CONEXION.

Pro Ecuador è l'istituzione appartenente al Ministero di Produzione, Commercio Estero, Investimenti e Pesca, promotore delle esportazioni ecuadoregne all'estero, dell'investimento e del turismo verso l'Ecuador

SABATO 20  
GENNAIO

14:30 -  
15:30

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Presentazione Young Ideas 2024

**a cura di Richemont Club Italy**



SABATO 20  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## Il Gelato Romagnolo



**FABIO GALLO**  
*Nazionale Italiana Cuochi nel  
Compartimento Eventi*

**a cura di FIC - Federazione  
Italiana Cuochi**

La cucina territoriale romagnola  
rivista in una chiave tutta a

temperatura negativa pronta da gustare.

SABATO 20  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Contest ChocoLOVE

In collaborazione con Chocolate Culture

Il tema del concorso è la Torta di San Valentino con cinque categorie a confronto: pasticceria, gelateria, bakery, ristorazione e scuola. I concorrenti saranno 15, tre per categoria. Le torte verranno poi degustate dai giudici che decreteranno un vincitore per ogni categoria.

In collaborazione con Choco Culture.

SABATO 20  
GENNAIO

16:00 -  
16:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Incontro con il Dr Carlo Di Cristo: lievitazioni e fermentazioni



**CARLO DI CRISTO**  
*Esperto panificatore e biologo*

**a cura di Richemont Club Italy**

SABATO 20  
GENNAIO

16:00 -  
16:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Contest ChocoLOVE

In collaborazione con Chocolate Culture

SABATO 20  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Juniores

**a cura di SIGEP in collaborazione con Conpait**

Cerimonia di premiazione

Il Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria Juniores, promosso da Conpait e Sigep, con cadenza annuale, è un concorso unico nel suo genere che si rivolge alle giovani leve sotto i 24 anni di età, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le capacità e trovare degni stimoli per dare il via ad una carriera gratificante e di successo. Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato su principi di serietà ed equità, il tutto per dare visibilità al futuro della categoria, diffondendo tra i giovani un sano orgoglio di appartenenza e proficui messaggi di bontà, qualità, passione per il lavoro, amore per il bello, creatività, collaborazione e rispetto. Tali fattori etici costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete prospettive future.

Il tema del concorso è: "**Un futuro sostenibile**".

Prove di gara:

- Presentazione Artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato
- Monoporzione
- Cioccolatini

SABATO 20  
GENNAIO

16:30 -  
17:15

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premio all'Innovazione - ANGI - Associazione azionale Giovani Innovatori

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

**a cura di SIGEP in collaborazione con ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori**

Tutte le aziende espositrici potranno mettersi in gioco e partecipare ad un vero e proprio concorso, il Premio Innovazione Sigep 2024 che premierà, dopo una selezione del [Comitato di Valutazione](#), i 5 progetti più innovativi presenti in fiera nelle seguenti categorie:

- Prodotto Innovativo: prodotti e/o servizi che introducono concetti o idee innovative nell'industria alimentare, delle bevande o nelle tecnologie ad esse collegate;
- Sostenibilità: prodotti e/o servizi che riducono l'impatto ambientale durante la produzione, l'uso o lo smaltimento;
- Innovazione Digitale: prodotti e/o servizi con l'utilizzo di tecnologie digitali all'avanguardia che migliorano l'efficienza operativa, l'esperienza del consumatore o creano nuovi modelli di business;
- Organic/Free From: prodotti alimentari che si distinguono per la loro qualità biologica, ingredienti naturali o la capacità di essere privi di allergeni come glutine, lattosio o altro;
- Packaging: soluzioni di imballaggio creative, sostenibili ed efficienti che migliorano la conservazione del prodotto, riducono gli sprechi o offrono

un'esperienza più pratica ed ecologica per i consumatori.

[LEGGI IL REGOLAMENTO E CANDIDATI](#)

SABATO 20  
GENNAIO

16:30 -  
17:15

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premio all'Innovazione - ANGI - Associazione azionale Giovani Innovatori

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

**a cura di SIGEP, in collaborazione con ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori**

Tutte le aziende espositrici potranno mettersi in gioco e partecipare ad un vero e proprio concorso, il Premio Innovazione Sigep 2024 che premierà, dopo una selezione del [Comitato di Valutazione](#), i 5 progetti più innovativi presenti in fiera nelle seguenti categorie:

- Prodotto Innovativo: prodotti e/o servizi che introducono concetti o idee innovative nell'industria alimentare, delle bevande o nelle tecnologie ad esse collegate;
- Sostenibilità: prodotti e/o servizi che riducono l'impatto ambientale durante la produzione, l'uso o lo smaltimento;
- Innovazione Digitale: prodotti e/o servizi con l'utilizzo di tecnologie digitali all'avanguardia che migliorano l'efficienza operativa, l'esperienza del consumatore o creano nuovi modelli di business;
- Organic/Free From: prodotti alimentari che si distinguono per la loro qualità biologica, ingredienti naturali o la capacità di essere privi di allergeni come glutine, lattosio o altro;
- Packaging: soluzioni di imballaggio creative, sostenibili ed efficienti che migliorano la conservazione del prodotto, riducono gli sprechi o offrono un'esperienza più pratica ed ecologica per i consumatori.

[LEGGI IL REGOLAMENTO E CANDIDATI](#)

SABATO 20  
GENNAIO

16:30 -  
17:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Gelato Day e Gelato a Primavera 2024

**a cura di Associazione Italiana Gelatieri**

Gelato Day e Gelato Primavera

Incontro con l'Associazione Artglace per la Conferenza Stampa presentazione: "Gelato Day e Gelato a Primavera 2024" e gemellaggio con la giornata europea del gelato artigianale a cura di Artglace ed Associazione Italiana Gelatieri, presso Gelato Lab. Interverranno il Presidente di Acomag, Marco Cavedagni, la Presidente del Gruppo Prodotti per il Gelato di UIF, Carlotta Fabbri ed Mirco Carloni, membro della Camera dei deputati della Repubblica Italiana.

SABATO 20  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Competition*  
[Clicca qui](#)

## Semifinale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria - Annuncio Finalisti

**a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee  
Championships.**

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi, 4 bevande a base di caffè e latte caldo e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC (World Barista Championship - Campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del Barista". Il campionato è valido per il WBC (World Barista Championship).

SABATO 20  
GENNAIO

17:30 -  
18:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

## Associazione Italiana Gelatieri e Gelato Master School

**a cura di Associazione Italiana Gelatieri**

Presentazione del nuovo accordo tra Associazione Italiana Gelatieri e Gelato Master School e presentazione del programma 2024

# DOMENICA 21 GENNAIO

DOMENICA 21  
GENNAIO

09:30 -  
16:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Europe & Middle East challenge

### a cura di Gelato Festival World Master

Gelato Festival World Masters, la più importante competizione internazionale per gelatieri singoli fa tappa a Sigep 2024 con il Challenge Europa. Il 21 gennaio 2024 nello spazio Gelato Lab (Pad. A7) ben 16 gelatieri si sfideranno per i 3 posti disponibili per la finale Europea in programma nel 2025.

Durante la giornata della competizione i 16 concorrenti prepareranno dal vivo la ricetta e, a fine pomeriggio, sottoporranno il proprio gusto alla valutazione di una giuria composta da professionisti del settore. La premiazione si terrà alle 17.00.

Partner dell'iniziativa: Sigep – Italian Exhibition Group e Carpigiani.

Con l'edizione 2022-25 Gelato Festival World Masters arriva al quattordicesimo anno di attività, avendo debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano del poliedrico architetto Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e – dal 2017 – anche negli Stati Uniti, prima di abbracciare tutto il pianeta con il campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters che con l'edizione 2017-2021 ha coinvolto oltre 3.500 gelatieri.

DOMENICA 21  
GENNAIO

09:30 -  
16:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano di Pasticceria Seniores

### a cura di SIGEP in collaborazione con Conpait

Il Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria Seniores, promosso da Conpait e Sigep, con cadenza annuale, è un concorso unico nel suo genere che si rivolge ai pasticceri professionisti sopra i 24 anni di età. Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato su principi di serietà ed equità, il tutto per dare visibilità al futuro della categoria, diffondendo tra i pasticceri un sano orgoglio di appartenenza e proficui messaggi di bontà, qualità, passione per il lavoro, amore per il bello, creatività, collaborazione e rispetto. Tali fattori etici costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete prospettive future.

Il tema del concorso è: **"In viaggio verso l'Oriente"**.

Prove di gara:

- Presentazione Artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato
- Torta al cioccolato

DOMENICA 21  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano Coffee Roasting

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

La gara di tostatura, che ha visto il suo debutto internazionale nel 2013 a Nizza, si sviluppa su un fitto programma della durata complessiva di tre giorni su: classificazione del caffè verde, tostatura ed assaggio del caffè tostato. La giuria tecnica, sotto la supervisione di un giudice internazionale, avrà il compito di supervisionare ed attribuire al termine dei tre giorni il punteggio totale ai concorrenti. Il campionato è valido per il WCRC (World Coffee Roasting Championship).

DOMENICA 21  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Concorso Young Ideas

In collaborazione con Richemont Club Italy e Richemont Club International

Per 5 giorni la Bakery Arena sarà il palcoscenico del futuro della panificazione dove creatività e talento sprigioneranno una sinfonia di sapori e idee. Protagonisti di quest'Arena saranno senz'altro i giovani delle scuole alberghiere e degli enti di formazione professionale italiani, che si sfideranno in ben 5 prove del concorso Young Ideas.

Le prove dell'edizione 2024 che dovranno affrontare le 9 scuole in gara:

- Pane ciabatta
- Pane di libera creazione
- Pani di piccolo formato
- Viennoiserie
- Pezzo artistico dal tema Guglielmo Marconi "150 anni dalla nascita"

Non mancheranno, poi, demo e show cooking di carattere internazionale, grazie alla partecipazione delle delegazioni di Cina, Perù e Svizzera, 3 eccellenze tra le scuole di panificazione incaricate di organizzare le selezioni per il campionato mondiale "Bread In the City 2025". Durante le 5 giornate, infine, Associazioni e Partner si alterneranno sul palco per esplorare i nuovi trend e confrontarsi sugli scenari attuali e futuri del settore.

DOMENICA 21  
GENNAIO

09:30 -  
17:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
*Competition*  
[Clicca qui](#)

## Gelato World Cup

**a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait**

A SIGEP 2024 torna il concorso internazionale a squadre più importante al mondo dedicato al settore. Evento a cadenza biennale che coinvolge i professionisti della Gelateria, della Pasticceria, della Cioccolateria e della Scultura di Ghiaccio provenienti da tutto il mondo offrendo loro un'occasione unica di confronto e stimolo professionale.

L'evento si svolge da sabato 20 a lunedì 22 gennaio nella Gelato Arena (Pad. A5).

I 11 team internazionali in gara affronteranno le seguenti prove di gara: vaschetta decorata, monoporzione in vetro, torta gelato, mystery box – crema, mystery box – frutta, entrée con gelato gastronomico, snack di gelato al cioccolato, pezzo artistico e gran buffet finale.

---

### SQUADRE IN GARA:

- ARGENTINA
- BRASILE
- CINA
- COREA DEL SUD
- GERMANIA
- ITALIA
  
- MESSICO
- PERÙ
- SINGAPORE
- TAIPEI CINESE
- UNGHERIA

---

### PROVE DI GARA:

1. Vaschetta decorata
2. Monoporzione in vetro
3. Torta gelato
4. Mystery box – crema
5. Mystery box – frutta
6. Entrée con gelato gastronomico
7. Snack di gelato al cioccolato
8. Pezzi artistici:
  - Scultura di ghiaccio
  - Scultura in cioccolato

- Scultura in croccante

## 9. Gran buffet finale

# Gelato World Cup 2024: siglata la partnership con Worldchefs



Fondata nel 1928, la World Association of Chefs' Societies (Worldchefs) rappresenta la più grande associazione internazionale di professionisti del cibo e delle bevande dedicata all'innalzamento degli standard del settore.

Con oltre 240 associazioni nazionali di chef membri, istituzioni educative e aziende F&B, Worldchefs è la voce globale dei professionisti della cucina.

*"Siamo orgogliosi di entrare in questa entusiasmante collaborazione con la Coppa del Mondo di Gelato, un evento che offre una grande opportunità per l'eccellenza della concorrenza e il cameratismo internazionale", afferma Ragnar Fridriksson, Direttore Generale di Worldchefs. "Condividiamo un impegno comune per migliorare l'eccellenza della cucina globale e offrire opportunità ai professionisti della cucina in tutti i settori. Vi aspettiamo a gennaio 2024!"*

DOMENICA 21  
GENNAIO

10:00 -  
11:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## Il cioccolato tra territorio, innovazione e sostenibilità

**a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi**

Il Compartimento Pasticceria della Federazione Italiana Cuochi realizzerà una serie di cooking show che intendono rappresentare le mille sfumature di utilizzo del cioccolato, valorizzando al contempo i territori tra innovazione e sostenibilità. Preparazioni che sarà possibile degustare.



DOMENICA 21  
GENNAIO

10:30 -  
11:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Strumenti finanziari a sostegno delle aziende italiane che vogliono internazionalizzarsi



**GABRIELLA SEVERI**  
*Senior external relations Simest*

**a cura di SIMEST**

Finanziamenti agevolati per la partecipazione a fiere internazionali, per il Temporary Manager o per la Transizione ecologica e digitale dei processi produttivi.



**FRANCESCA ALICATA**  
*Responsabile relazioni esterne SIMEST*

DOMENICA 21  
GENNAIO

10:30 -  
12:00

Sala Gardenia

**Panificazione**  
Convegno  
[Clicca qui](#)

## Pane e comunicazione: l'ingrediente che non si vede



**ATENAIDE ARPONE**  
*Responsabile Magazines di Italian  
Gourmet*

**a cura di ASSIPAN**

Presentazione dell'indagine «imprese della panificazione e politiche di comunicazione», a cura di Assipan e Format Research.

Relatore Pierluigi Ascani.

A seguire: analisi e case history della comunicazione nella panificazione.

Moderatore: Atenaide Arpone



**PIERLUIGI ASCANI**  
*Presidente Format Research*

DOMENICA 21  
GENNAIO

10:45 -  
16:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano Cup Tasters

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

In questa competizione i concorrenti daranno prova della loro abilità nel distinguere le differenze di gusto tra diverse tazze di Specialty Coffee. Utilizzando gusto ed olfatto ed applicando tutta la propria attenzione ed esperienza, i concorrenti dovranno identificare nel più breve tempo possibile la tazza contenente un caffè dal gusto differente all'interno di un set composto da 3 tazze. Per ogni round saranno posti sul tavolo 8 set da 3 tazze l'uno. Il campionato è valido per il **WCTC** (World Cup Tasters Championship).

DOMENICA 21  
GENNAIO

10:45 -  
16:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Finale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

**a cura di SIGEP in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships**

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi, 4 bevande a base di caffè e latte caldo e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC (World Barista Championship - Campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del Barista". Il campionato è valido per il WBC (World Barista Championship).

DOMENICA 21  
GENNAIO

11:00 -  
13:00

Sala Neri 1 - Hall  
Sud

**Panificazione**  
Convegno  
[Clicca qui](#)

## Farine: tra verità e mistificazioni. Contrastare le notizie ingannevoli attraverso la conoscenza scientifica



**GIORGIO DONEGANI**  
*Tecnologo Alimentare*

**a cura di Italmopa**



**LUIGI CATTIVELLI**  
*Direttore CREA Centro di Ricerca  
Genomica e Bioinformatica*



**LUCA PIRETTA**  
*Docente di allergie e intolleranze  
Alimentari presso Università Campus  
Biomedico di Roma*



**FRANCA MARANGONI**  
*Direttrice Scientifica Nutrition  
Foundation of Italy*



**ALESSANDRA MARTI**  
*Univeristà degli Studi di Milano -  
Professore Associato*

DOMENICA 21

GENNAIO

11:30 -

12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## I consumi fuori casa in Europa. Opportunità e prospettive future - Con traduzione simultanea in lingua italiana

**JOCHEN PINSKER***Circana Senior Vice President, Industry  
Advisor, Foodservice*

Lingua: inglese

Traduzione simultanea: italiano

### a cura di Circana

I principali mercati europei della ristorazione crescono a tassi differenti ma i consumatori sono accomunati da preoccupazioni simili sul potere di acquisto e l'incertezza del contesto economico. Ma ci sono opportunità di crescita nei diversi paesi europei. Jochen Pinsker, Vice President Foodservice Europe, parlerà di sfide e opportunità nei principali mercati europei fuori casa con il supporto dei dati Circana.

DOMENICA 21

GENNAIO

11:30 -

12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## I consumi fuori casa in Europa. Opportunità e prospettive future

**JOCHEN PINSKER***Circana Senior Vice President, Industry  
Advisor, Foodservice*

Lingua: inglese

Traduzione simultanea: italiano

### a cura di Circana

I principali mercati europei della ristorazione crescono a tassi differenti ma i consumatori sono accomunati da preoccupazioni simili sul potere di acquisto e l'incertezza del contesto economico. Ma ci sono opportunità di crescita nei diversi paesi europei. Jochen Pinsker, Vice President Foodservice Europe, parlerà di sfide e opportunità nei principali mercati europei fuori casa con il supporto dei dati Circana.

DOMENICA 21  
GENNAIO

12:00 -  
12:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Callebaut's Journey To Sustainable Cocoa

a cura di **Cocoa Horizon**

DOMENICA 21  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Stand ISMEA - Pad.  
A3 Stand 129

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Presentazione del disegno di legge "Maestro dell'arte della cucina italiana"



**FRANCESCO LOLLOBRIGIDA**  
*Ministro dell'agricoltura, della  
sovranità alimentare e delle foreste*

Intervengono  
il Ministro dell'agricoltura, della  
sovranità alimentare e delle  
foreste Francesco Lollobrigida ed il  
Maestro Iginio Massari



**IGINIO MASSARI**  
*Presidente APEI - Ambasciatori  
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*

Modera il giornalista: Gianluca  
Semprini



**GIANLUCA SEMPRINI**  
*Giornalista*

DOMENICA 21  
GENNAIO

12:15 -  
13:15

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Arte bianca e dintorni



**ALBERTO MOLINARI**  
*Presidente AIBI e General Manager  
Puratos Italia*

a cura di **AIBI - Associazione  
Italiana Bakery Ingredients**



**PALMINO POLI**  
*Vicepresidente di AIBI e delegato alla  
presidenza di ASSITOL per fiere e  
manifestazioni*



**PIERLUIGI ASCANI**  
*Presidente Format Research*

Pane, pizza e pasticceria: nuovi consumi e tendenze nella ricerca AIBI-Format Research

Partecipano Pierluigi Ascani, presidente di Format Research, Alberto Molinari, presidente di AIBI, e Palmino Poli, delegato alle fiere ed eventi di ASSITOL

DOMENICA 21  
GENNAIO

13:00 -  
13:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Cibo per astronauti: le iniziative in America Latina e in Italia



**GISELLE CANAHUATI**  
*Segretario Socio-Economico IILA*



**TATIANA RIBEIRO VIANA**  
*Segretario Tecnico-Scientifico IILA*



**ANTONIO GATTULLI**  
*Sales Director Sudalimenta SRL*

### a cura di IILA - Organizzazione Italo Latino Americana

Oggi giorno con l'avanzare della tecnologia spaziale, con il moltiplicarsi di nuovi paesi e attori che si affacciano nello spazio e la previsione di missione spaziale di lunga durata, l'alimentazione tende a occupare un posto di crescente rilievo. La sfida è quindi riuscire a soddisfare le diverse esigenze di equipaggi che trascorrono un tempo sempre più prolungato in orbita. La ricerca alimentare che le imprese

svilupperanno nello spazio promette favorevoli ricadute anche per i cibi che si consumano sulla terra – si pensi alla necessità di nutrire una popolazione mondiale sempre in aumento o all'esigenza di produrre cibi di facile preparazione e consumo anche in situazioni di emergenza.

In America Latina e in Italia sono sorte iniziative interessanti e operano forze imprenditoriali consapevoli dell'importanza della posta in gioco. Fedele alla sua missione di ponte tra i due continenti, l'IILA con una serie di iniziative e progetti facilita il dialogo e lo scambio di informazioni e conoscenze per lo sviluppo sostenibile in campo spaziale dei suoi paesi membri.

DOMENICA 21  
GENNAIO

13:30 -  
14:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation & Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Comunicare l'eccellenza delle materie prime e praticare la sostenibilità



**ELISABETTA CUGINI**  
*Editor Dolcesalato*

### a cura di Dolcesalato

A partire da una ricerca di BVADoxa sui driver che guideranno le scelte dei consumatori nel 2024,

approfondiamo insieme ai nostri ospiti due temi caldi. Entrambi, ormai abusati, devono ri-conquistare la loro cifra di verità, distintiva in ambito artigianale.

DOMENICA 21  
GENNAIO

14:30 -  
15:15

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Pasticceria**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Differenti Visioni, grandi idee



**IGINIO MASSARI**  
*Presidente APEI - Ambasciatori  
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



**GIANCARLO PALAZZONE**



**JACOB TORREBLANCA**



**PASCAL LAC**



**ROLF MÜRNER**

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

Iginio Massari, ci presenta alcune realtà del settore provenienti da diverse aree geografiche, che hanno saputo affermarsi e diventare punto di riferimento, grazie alla capacità di esprimere al meglio il loro potenziale.

Molteplici aspetti, sfumature diverse, come in un caleidoscopio che muta continuamente, che cattura l'attenzione ed affascina.

Quattro i Maestri che ci racconteranno la loro visione della pasticceria ed i loro progetti futuri.

DOMENICA 21  
GENNAIO

15:15 -  
15:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Richemont Club Italy e SIGEP incontrano il Presidente della Federazione Italiana Panificatori, Pasticceri ed affini Giancarlo Ceccolini



**GIANCARLO CECCOLINI**  
*Fippa, Federazione italiana panificatori  
pasticceri e affini*

**a cura di Richemont Club Italy**

DOMENICA 21  
GENNAIO

15:50 -  
17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Pasticceria**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Vetrina reale versus vetrina virtuale



**IGINIO MASSARI**  
*Presidente APEI - Ambasciatori  
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



**GUIDO CASTAGNA**  
*Cioccolatiere e Torrefattore*



**EUGENIO MORRONE**  
*Maestro Gelatiere*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

### a cura di APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana

Talk a cura di APEI, con la partecipazione dell'imprenditore Chicco Cerea, il Maestro Iginio Massari, il cioccolatiere Guido Castagna ed il gelatiere Eugenio Morrone, che si confronteranno con un architetto ed un esperto di comunicazione.

DOMENICA 21  
GENNAIO

15:50 -  
17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Pasticceria**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Pasticceria reale versus pasticceria virtuale



**IGINIO MASSARI**  
*Presidente APEI - Ambasciatori  
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



**GUIDO CASTAGNA**  
*Cioccolatiere e Torrefattore*



**EUGENIO MORRONE**  
*Maestro Gelatiere*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

### a cura di APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana

Talk a cura di APEI, con la partecipazione dell'imprenditore Chicco Cerea, il Maestro Iginio Massari, il cioccolatiere Guido Castagna ed il gelatiere Eugenio Morrone, che si confronteranno con un architetto ed un esperto di comunicazione.

DOMENICA 21  
GENNAIO

16:00 -  
16:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Europe & Middle East challenge

### a cura di Gelato Festival World Masters

Gelato Festival World Masters, la più importante competizione internazionale per gelatieri singoli fa tappa a Sigep 2024 con il Challenge Europa. Il 21 gennaio 2024 nello spazio Gelato Lab (Pad. A7) ben 16 gelatieri si sfideranno per i 3 posti disponibili per la finale Europea in programma nel 2025.

Durante la giornata della competizione i 16 concorrenti prepareranno dal vivo la ricetta e, a fine pomeriggio, sottoporranno il proprio gusto alla valutazione di una giuria composta da professionisti del settore. La premiazione si terrà alle 17.00.

Partner dell'iniziativa: Sigep – Italian Exhibition Group e Carpigiani.

Con l'edizione 2022-25 Gelato Festival World Masters arriva al quattordicesimo anno di attività, avendo debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano del poliedrico architetto Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e – dal 2017 – anche negli Stati Uniti, prima di abbracciare tutto il pianeta con il campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters che con l'edizione 2017-2021 ha coinvolto oltre 3.500 gelatieri.

DOMENICA 21  
GENNAIO

16:00 -  
16:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Caratterizzazione del cacao centroamericano



**GISELLE CANAHUATI**  
*Segretario Socio-Economico IILA*

### a cura di IILA - Organizzazione Italo Latino Americana

Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio effettuate su campioni di cacao del centroamerica presso le Università italiane: Università di Perugia per le Analisi epigenetiche, Università di Bologna per le Analisi del contenuto dei polifenoli,

Università di Napoli Federico II per le Analisi della componente volatile.



**PAOLO BLASI**  
*Professore associato Università di Bologna*

DOMENICA 21  
GENNAIO

16:00 -  
16:45

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Come cambia il pane



**ATENAIDE ARPONE**  
*Responsabile Magazines di Italian Gourmet*

### a cura di Italian Gourmet

Il maestro Ugo Bassignani presenta il suo nuovo libro per Italian Gourmet "Idee di Pane – Tecnica e fantasia in Panificio", con la partecipazione di Antonio Follador



**ANTONIO FOLLADOR**  
*Maestro Panificatore*





**UGO BASSIGNANI**

*Maestro Panificatore*

DOMENICA 21  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Seniores

**a cura di SIGEP in collaborazione con CONPAIT**

Cerimonia di premiazione

Il Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria Seniores, promosso da Conpait e Sigep, con cadenza annuale, è un concorso unico nel suo genere che si rivolge ai pasticceri professionisti sopra i 24 anni di età. Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato su principi di serietà ed equità, il tutto per dare visibilità al futuro della categoria, diffondendo tra i pasticceri un sano orgoglio di appartenenza e proficui messaggi di bontà, qualità, passione per il lavoro, amore per il bello, creatività, collaborazione e rispetto. Tali fattori etici costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete prospettive future.

Il tema del concorso è: **"In viaggio verso l'Oriente"**.

Prove di gara:

- Presentazione Artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato
- Torta al cioccolato

DOMENICA 21  
GENNAIO

16:00 -  
18:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

**Gelato**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

## Campionato Mondiale Granita Siciliana – Premio “Polvere di stelle” Gusto arancia

**a cura di Associazione Italiana Gelatieri**

DOMENICA 21  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

**a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships**

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi, 4 bevande a base di caffè e latte caldo e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC (World Barista Championship - Campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del Barista". Il campionato è valido per il WBC (World Barista Championship).

DOMENICA 21  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Le attrezzature per un panificio moderno: dialogo con POLIN

**a cura di Richemont Club Italy**

DOMENICA 21  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Italiano Cup Tasters

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

In questa competizione i concorrenti daranno prova della loro abilità nel distinguere le differenze di gusto tra diverse tazze di Specialty Coffee. Utilizzando gusto ed olfatto ed applicando tutta la propria attenzione ed esperienza, i concorrenti dovranno identificare nel più breve tempo possibile la tazza contenente un caffè dal gusto differente all'interno di un set composto da 3 tazze. Per ogni round saranno posti sul tavolo 8 set da 3 tazze l'uno. Il campionato è valido per il **WCTC** (World Cup Tasters Championship).

DOMENICA 21  
GENNAIO

17:00 -  
17:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Pasticceria**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Intelligenza Artificiale



**GIANLUCA ANTONELLI**  
*AD Innova e Capital Innova,  
responsabile della comunicazione di  
APEI - Ambasciatori Pasticceri  
dell'Eccellenza Italiana*

**a cura di APEI - Ambasciatori  
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana**



**IGINIO MASSARI**  
*Presidente APEI - Ambasciatori  
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



**PIERMAURIZIO DI RIENZO**  
*CEO Pradivio PR*

DOMENICA 21  
GENNAIO

17:00 -  
17:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Convegno  
[Clicca qui](#)

## Il Cacao GI (Geographical Indication) dell'Indonesia: un percorso di qualità e di origine certificata



**DAVIDE GUARNACCIA**  
*Laerbium*

**a cura di Consorzio Cioccolato di  
Modica IGP**

**LUCA VALDETARA**  
*CSQA Certificazioni*

**GAETANO SERVIDIO**  
*Arise + Indonesia*



**NINO SCIVOLETTO**  
*Consorzio Cioccolato di Modica*

Esame dossier di richiesta di certificazione europea IGP per il cacao del distretto di Berau in Indonesia. Il progetto, che si è avvalso della collaborazione del Consorzio di tutela del cioccolato di Modica IGP, è in dirittura d'arrivo per l'ambita certificazione. Saranno annunciati progetti di certificazione europea IG per Costa Rica ed Ecuador distretto di Esmeralda progetto COCOA.

cioccolato".

Uno studio recentemente condotto attesta le eccellenti caratteristiche di questo cacao e pone le basi per "la prima filiera certificata dal cacao al

# LUNEDÌ 22 GENNAIO

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Giovani Lievitisti a confronto

**a cura di Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**

Organizzato dall'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e da Goloasi srl, il Campionato a Squadre sulla Colomba Artigianale vedrà sfidarsi i membri under 30 nella prima edizione di "Giovani Lievitisti a Confronto". Si tratta di una importante occasione di promozione per riunire i giovani maestri pasticceri provenienti da tutta Italia, che possono far conoscere e apprezzare le loro creazioni a livello nazionale. Verrà premiata la Colomba artigianale più buona dell'anno nelle tre categorie: "Miglior Colomba Artigianale Tradizionale", "Miglior Colomba Artigianale al Cioccolato" e la "Miglior Colomba Innovativa". La giuria sarà composta dall'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:30 -  
16:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Gelato World Cup

**a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait**

A SIGEP 2024 torna il concorso internazionale a squadre più importante al mondo dedicato al settore. Evento a cadenza biennale che coinvolge i professionisti della Gelateria, della Pasticceria, della Cioccolateria e della Scultura di Ghiaccio provenienti da tutto il mondo offrendo loro un'occasione unica di confronto e stimolo professionale.

L'evento si svolge da sabato 20 a lunedì 22 gennaio nella Gelato Arena (Pad. A5).

I 11 team internazionali in gara affronteranno le seguenti prove di gara: vaschetta decorata, monoporzionamento in vetro, torta gelato, mystery box - crema, mystery box - frutta, entrée con gelato gastronomico, snack di gelato al cioccolato, pezzo artistico e gran buffet finale.

### SQUADRE IN GARA:

- ARGENTINA
- BRASILE
- CINA
- COREA DEL SUD
- GERMANIA
- ITALIA
- MESSICO
- PERÙ
- SINGAPORE
- TAIPEI CINESE
- UNGHERIA

---

## PROVE DI GARA:

1. Vaschetta decorata
  2. Monoporzione in vetro
  3. Torta gelato
  4. Mystery box – crema
  5. Mystery box – frutta
  6. Entrée con gelato gastronomico
  7. Snack di gelato al cioccolato
  8. Pezzi artistici:
    - Scultura di ghiaccio
    - Scultura in cioccolato
    - Scultura in croccante
  9. Gran buffet finale
- 

## Gelato World Cup 2024: siglata la partnership con Worldchefs



Fondata nel 1928, la World Association of Chefs' Societies (Worldchefs) rappresenta la più grande associazione internazionale di professionisti del cibo e delle bevande dedicata all'innalzamento degli standard del settore.

Con oltre 240 associazioni nazionali di chef membri, istituzioni educative e aziende F&B, Worldchefs è la voce globale dei professionisti della cucina.

*"Siamo orgogliosi di entrare in questa entusiasmante collaborazione con la Coppa del Mondo di Gelato, un evento che offre una grande opportunità per l'eccellenza della concorrenza e il cameratismo internazionale",* afferma Ragnar Fridriksson, Direttore Generale di Worldchefs. *"Condividiamo un impegno comune per migliorare l'eccellenza della cucina globale e offrire opportunità ai professionisti della cucina in tutti i settori. Vi aspettiamo a gennaio 2024!"*

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:30 -  
16:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano Brewers Cup

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

Metodo di preparazione diffuso nei paesi nordici, negli Stati Uniti e nei paesi asiatici e che sta incontrando interesse anche in Italia. I caffè saranno erogati dai concorrenti con i cosiddetti metodi manuali di 'pourover', ovvero con sistemi di filtrazione dove il barista verserà l'acqua calda sulla polvere di caffè che sarà trattenuta da un filtro. I partecipanti, che prepareranno 3 bevande a testa da servire a 3 giudici sensoriali, dovranno cercare di ottenere non solo un buon caffè, ma anche prepararlo correttamente con un valore di solidi che sarà misurato dai giudici con il 'refrattometro'. Il campionato è valido per il WBC (World Brewers Cup).

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:30 -  
16:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## CILA - Campionato Italiano Latte Art

**a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships**

In questo campionato i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. I partecipanti dovranno superare varie fasi fino alla finale, dove giungeranno i sei migliori concorrenti. Qui, nel tempo massimo di 10 minuti, dovranno preparare 4 bevande artistiche a base di caffè e latte, uguali due a due. Potranno essere utilizzate due tecniche diverse: la decorazione e il "free pour"; Saranno infine preparati due espressi macchiati con la tecnica "free pour" identici nel disegno al giudizio di 2 giudici visual, 1 giudice tecnico ed un capo giuria.

Il campionato è valido per il WLAC (World Latte Art Championship).

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:30 -  
16:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

In Coffee in Good Spirits è una disciplina affascinante che coniuga il mondo del caffè e quello del bartending, per creare delle bevande classiche o di fantasia. In questo tipo di gara i concorrenti avranno 10 minuti per preparare due irish coffee e due cocktail, caldi o freddi, a base di caffè caldo e alcolici. Il campionato è valido per il WCIGS (World Coffee in Good Spirits Championship).

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Competition*  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano Coffee Roasting

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

La gara di tostatura, che ha visto il suo debutto internazionale nel 2013 a Nizza, si sviluppa su un fitto programma della durata complessiva di tre giorni su: classificazione del caffè verde, tostatura ed assaggio del caffè tostato. La giuria tecnica, sotto la supervisione di un giudice internazionale, avrà il compito di supervisionare ed attribuire al termine dei tre giorni il punteggio totale ai concorrenti. Il campionato è valido per il WCRC (World Coffee Roasting Championship).

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
*Competition*  
[Clicca qui](#)

## Concorso Young Ideas

In collaborazione con Richemont Club Italy e Richemont Club International

Per 5 giorni la Bakery Arena sarà il palcoscenico del futuro della panificazione dove creatività e talento sprigioneranno una sinfonia di sapori e idee. Protagonisti di quest'Arena saranno senz'altro i giovani delle scuole alberghiere e degli enti di formazione professionale italiani, che si sfideranno in ben 5 prove del concorso Young Ideas.

Le prove dell'edizione 2024 che dovranno affrontare le 9 scuole in gara:

- Pane ciabatta
- Pane di libera creazione
- Pani di piccolo formato
- Viennoiserie
- Pezzo artistico dal tema Guglielmo Marconi "150 anni dalla nascita"

Non mancheranno, poi, demo e show cooking di carattere internazionale, grazie alla partecipazione delle delegazioni di Cina, Perù e Svizzera, 3 eccellenze tra le scuole di panificazione incaricate di organizzare le selezioni per il campionato mondiale "Bread In the City 2025". Durante le 5 giornate, infine, Associazioni e Partner si alterneranno sul palco per esplorare i nuovi trend e confrontarsi sugli scenari attuali e futuri del settore.

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

09:30 -  
17:30

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

Il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores è una manifestazione a squadre unica al mondo e si rivolge alle giovani leve sotto i 23 anni di età, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare degni stimoli per dare il via ad una carriera gratificante e di successo.

Il tema del concorso è: **Miti e leggende.**

Raccontare un mito o una leggenda del proprio Paese è importante per valorizzare la cultura e la storia della propria nazione attraverso le creazioni dei pasticceri.

Prove di gara:

- Presentazione artistica in cioccolato
- Dessert street food del proprio paese d'origine
- Presentazione artistica in zucchero
- Torta moderna al cioccolato
- Sorbetto bicchiere vegan
- Dessert al piatto al caffè

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Richemont Club International: i presidenti presentano i pani del mondo

**a cura di Richemont Club Italy e Richemont Club International**

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

10:30 -  
11:15

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Il Gelato nella sua evoluzione tecnica e clinica abbinata al risparmio energetico



**MARTINO LIUZZI**

Presidente del Centro Studi Gelato  
Artigianale e dell'Associazione Gelato  
Artigianale Festival di Agugliano

**a cura di Centro Studi Gelato  
artigianale**

Il gelato rappresenta un alimento nella sua integrità strutturale. Oggi il gelatiere ha a disposizione le continue ricerche che il Centro studi Gelato artigianale effettua con meticolosità nel proprio laboratorio per ottimizzare un gelato ricco in nutrienti, ma allo stesso modo andare incontro ad un risparmio energetico legato alle innovazioni nel ridurre l'apporto degli zuccheri.

Tutto ciò comporta un aumento della palatabilità del gelato abbinato ad una giusta consistenza (né liquido né solido), un aumento delle proprietà aminoacidiche, una forte diminuzione degli zuccheri ed una costante stabilità strutturale.



LUNEDÌ 22

GENNAIO

10:30 -

12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## Guardare oltre

**ALBERTO MOLINARI***Presidente AIBI e General Manager  
Puratos Italia***DIEGO CROSARA***Pasticceria Marchesi 1824, Milano***LUIGI BIASETTO***Pasticceria Biassetto, Padova***SANDRO FERRETTI***Ferretti Dessert*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

**a cura di AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani**

LUNEDÌ 22

GENNAIO

10:30 -

12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## Guardare oltre

**ALBERTO MOLINARI***Presidente AIBI e General Manager  
Puratos Italia***DIEGO CROSARA***Pasticceria Marchesi 1824, Milano***LUIGI BIASETTO***Pasticceria Biassetto, Padova***SANDRO FERRETTI***Ferretti Dessert*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di **AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani**

LUNEDÌ 22

GENNAIO

11:30 -

12:00

Sala Gardenia

**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## Lievito italiano: storia di un'eccellenza

Traduzione simultanea: inglese

a cura di **ASSITOL**

Partecipano Pietro Grechi del Gruppo Lievito di ASSITOL, Claudio Bersellini, industrial c

LUNEDÌ 22

GENNAIO

11:30 -

12:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**

Talk

[Clicca qui](#)

## Il mondo dell'asporto tra innovazione e tradizione



**RICCARDO MAGNI**

*Chef Pasticcere*

a cura di **Comprital**

LUNEDÌ 22

GENNAIO

11:30 -

13:00

Sala Gardenia

**Panificazione**

Convegno

[Clicca qui](#)

## Lievito italiano: storia di un'eccellenza



**PIETRO GRECHI**

*Gruppo Lievito da zuccheri di ASSITOL*

a cura di **Assitol**

**CLAUDIO BERSELLINI**

*Industrial Director Lesaffre Italia*



**JACOPO VAJA ZURLI**

*Energy Manager AB MAURI*

Al centro dell'incontro l'ingrediente alla base di tante produzioni della nostra cultura alimentare, come pane, pizza, dolci, birra e vino, che deve molto del suo successo alla capacità di innovazione delle aziende italiane. Interverranno **Pietro Grechi** del Gruppo Lievito da zuccheri di ASSITOL, **Claudio Bersellini**, industrial director di Lesaffre Italia, e **Jacopo Vaja Zurli**, EMEA energy manager di AB MAURI.

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

12:00 -  
12:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Giovani Lievitisti a confronto

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

12:15 -  
12:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## La ristorazione di marca in Spagna: possibili similitudini

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

### a cura di Marcas de Restauración

Talk a cura di Adriana Bonezzi, Direttrice Generale di Marcas de Restauración

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

12:15 -  
12:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## La ristorazione di marca in Spagna: possibili similitudini - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

### a cura di Marcas de Restauración

Talk a cura di Marcas de Restauración

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

13:00 -  
14:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## Innovazione e digitalizzazione nelle pasticcerie e gelaterie

a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

14:00 -  
14:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**

Talk

[Clicca qui](#)

## EVO-CHOC TASTING EXPERIENCE - Il cioccolato di Modica incontra l'olio extra vergine di oliva



**SABRINA PUPILLO**  
*Tecnologa alimentare*



**MIRCO DELLA VECCHIA**  
*Maestro Cioccolatiere*



**DANIELE GIURDANELLA**  
*Maestro Cioccolatiere*

a cura di **Consorzio Cioccolato di Modica IGP**

In collaborazione con Consorzio Cioccolato di Modica IGP

Un laboratorio per scoprire le caratteristiche sensoriali e le peculiarità del cioccolato di Modica IGP e dell'olio extravergine di oliva guidati da un Maestro cioccolatiere e da un'assaggiatrice professionista di olio EVO. Extra vergini provenienti da diverse parti d'Italia, con profili sensoriali diversi, verranno abbinati al

cioccolato di Modica e utilizzati per la lavorazione di praline all'extra vergine per un'esperienza che stimolerà tutti i sensi attraverso due prodotti simbolo del Made in Italy e dell'artigianato di qualità. Proposti in degustazione tre oli EVO in abbinamento con cioccolato di Modica IGP 60%.

A cura di Sabrina Pupillo - Tecnologa alimentare e Mirco della Vecchia - Maestro Cioccolatiere. In collaborazione con Consorzio Cioccolato di Modica IGP

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

14:30 -  
15:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Un aggiornamento dai panificatori e pasticceri artigianali e tradizionali europei

Lingua: spagnolo  
Traduzione simultanea: inglese

**a cura di CEOPPAN -Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines**

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

14:30 -  
15:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Un aggiornamento dai panificatori e pasticceri artigianali e tradizionali europei - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: spagnolo  
Traduzione simultanea: inglese

**a cura di CEOPPAN -Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines**

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

14:30 -  
16:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Guida alle gelaterie d'Italia 2024

**a cura di Gambero Rosso**

Come ogni anno, a SIGEP verrà presentata la Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso. Il volume giunto all'ottava edizione, fotografa il mondo del sotto zero, selezionando, regione per regione, gli indirizzi da non perdere. Le migliori gelaterie d'Italia saranno premiate, come di consueto, con i Tre Coni, il massimo riconoscimento.

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Convegno  
[Clicca qui](#)

## Inflazione climatica: quale futuro ci attende?



**FRANCESCA PETRINI**  
*Presidente Nazionale CNA Unione  
Agroalimentare*

**a cura di CNA Agroalimentare  
Nazionale**

Il convegno intende affrontare il tema dell'inflazione climatica e del rapporto clima/produzione, clima/cibo-salute.



**LUCA MERCALLI**  
*Climatologo e divulgatore scientifico*



**SERENA GIACOMINI**  
*Fisica e Climatologa, presidente di  
Italian Climate Network.*

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

15:15 -  
15:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future



**MATTEO FIGURA**  
*Circana Executive Director, Foodservice  
Italy*

**a cura di Circana**

I bisogni dei consumatori fuori casa sono cambiati negli ultimi anni. In Italia la fruizione di Bar e Ristoranti si

adeguata ad un nuovo concetto di mobilità e di gestione del tempo trascorso fuori casa. Quali sono i tassi di crescita del mercato in questo nuovo contesto? Come è andato il 2023 e quali prospettive per il futuro? A questi e ad altri quesiti risponderà Matteo Figura, Executive Director Foodservice, con l'ausilio dei dati Circana individuando le opportunità di crescita date dalle dinamiche di consumo fuori casa in Italia.

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

15:15 -  
15:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## I grani antichi: vero valore o business?

**a cura di Richemont Club Italy**

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

16:00 -  
16:30

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## MATER FERMENTUM: la genesi della pasta fermentata



**LIVIA CHIRIOTTI**

*Direttore Editoriale Pasticceria  
Internazionale*

**a cura di Pasticceria  
Internazionale**

Giambattista Montanari offre aggiornate chiavi di lettura sull'affascinante mondo dei lieviti, codificando il metodo di lavoro basato sulla misura e sul calcolo, per controllare le tante variabili con le quali l'artigiano deve confrontarsi.

Provando, misurando e correggendo, egli fornisce un'ottima guida per trovare le risposte personali e preziose indicazioni per sviluppare un proprio metodo di lavoro, anche creativo. Ecco la genesi del nuovo libro di Montanari, il terzo!



**GIAMBATTISTA MONTANARI**

*Maestro AMPI*

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

16:00 -  
16:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Coffee Silver Skin: un'opportunità di valorizzazione di un sottoprodotto dell'industria alimentare in una prospettiva di green e circular economy



**MANUELA RODRIGUEZ**

*PhD, Prof Chimica Farmaceutica*

**a cura di IILA - Organizzazione  
Italo Latino Americana**

La valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria alimentare, il cui smaltimento rappresenta un grave problema ambientale ed economico, è considerata un'opportunità per fornire prodotti bioattivi ampiamente disponibili e a basso costo. Un ruolo importante è svolto dagli scarti industriali lignocellulosici del caffè come la pellicola argentea (CS), l'unico sottoprodotto del processo di tostatura del caffè. La CS è un rifiuto agroalimentare interessante per ottenere estratti ad alto valore aggiunto con proprietà antiossidanti/antimicrobiche che, utilizzati come tali oppure aggiunti a matrici polimeriche, consentono di produrre materiali attivi da utilizzare, ad esempio, in biomedicina, nell'industria cosmetica o alimentare. Le tecniche di estrazione tradizionali non sono più accettabili, pertanto, in accordo con l'agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo

sviluppo ecologico, c'è una grande richiesta di tecniche di estrazione innovative ed ecosostenibili. Uno studio metodologico condotto presso i nostri laboratori ha permesso di ottimizzare tecniche di estrazione innovative ed ecosostenibili per l'ottenimento di estratti di CS con un'elevata quantità di composti a basso peso molecolare dalle capacità antiossidanti/antimicrobiche e protettive nei confronti dei raggi UV. Inoltre, il residuo solido avanzato dalle prime estrazioni green conserva la potenzialità di essere riutilizzato per il recupero dei composti fenolici ad alto peso molecolare e delle fibre alimentari che normalmente costituiscono la fibra dietetica solubile e la fibra dietetica insolubile. Tali fibre mostrano grandi potenzialità per essere utilizzate direttamente come ingredienti alimentari in cibi solidi come i prodotti da forno oppure per essere parte di contenitori o vaschette biodegradabili e biocompatibili per uso alimentare. La progettazione di nuovi materiali attivi ecosostenibili, ottenuti a partire da sottoprodotti dell'industria alimentare mediante l'utilizzo combinato di tecnologie di estrazione green e di polimeri biodegradabili o riciclabili, si pone in una dinamica prospettiva di economia circolare con indubbio impatto positivo sull'ambiente e sulla vita quotidiana delle persone.



LUNEDÌ 22  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffé**  
Talk

[Clicca qui](#)

## Il futuro del caffè: che cosa può cambiare da adesso



### ALESSANDRO MAZZOCCO

General manager Ofi Olam Food  
Ingredients



### ALESSANDRO GALTIERI

Campione di caffetteria, barista, giudice  
e trainer autorizzato Sca



### DAVIDE COBELLI

SCA Italy National Coordinator



### MICHELE CANNONE

Lavazza Global Brand Director Away  
from Home presso Lavazza Group



### MAURIZIO GIULI

Executive for corporate strategy  
Simonelli Group e Vice Presidente  
Ucimac - Associazione costruttori  
italiani macchine per l'espresso

### TOMMASO NASTASI

Senior Partner - Deloitte Value Creation Service  
Leader



### SARA MASON

Head of Sustainability Engagement -  
Coffee di Ofi

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

### a cura di Comunicaffè

Speakers:

Michele Cannone - Lavazza Global Brand Away from Home director

Davide Cobelli - CEO Micro Roastery Specialty Garage Coffee Bros., Campione Italiano Roasting 2020, Consulente e Trainer Autorizzato SCA e National Coordinator SCA Italy

Alessandro Galtieri - Campione di caffetteria, barista, giudice e trainer autorizzato Sca

Maurizio Giuli - Chief Strategy officer Simonelli Group e vice presidente dell'Ucimac – Associazione dei costruttori italiani delle macchine per l'espresso

Alessandro Mazzocco - General manager Ofi Olam Food Ingredients con Sara Mason – Head of Sustainability Engagement – Coffee di Ofi e specialista di EUDR

Tommaso Nastasi - Senior Partner - Deloitte Value Creation Service Leader

Moderatore: Mario Vicentini - Comunicaffè

LUNEDÌ 22

GENNAIO

16:00 -

17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffé**

Talk

[Clicca qui](#)

## Il futuro del caffè: che cosa può cambiare da adesso - Con traduzione simultanea in lingua inglese



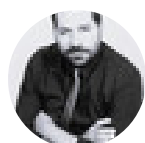
### ALESSANDRO MAZZOCCO

General manager Ofi Olam Food  
Ingredients



### ALESSANDRO GALTIERI

Campione di caffetteria, barista, giudice  
e trainer autorizzato Sca



### DAVIDE COBELLI

SCA Italy National Coordinator



### MICHELE CANNONE

Lavazza Global Brand Director Away  
from Home presso Lavazza Group



### MAURIZIO GIULI

Executive for corporate strategy  
Simonelli Group e Vice Presidente  
Ucimac – Associazione costruttori  
italiani macchine per l'espresso

### TOMMASO NASTASI

Senior Partner - Deloitte Value Creation Service  
Leader



### SARA MASON

Head of Sustainability Engagement –  
Coffee di Ofi

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

## a cura di **Comunicaffè**

Speakers:

Michele Cannone - Lavazza Global Brand Away from Home director

Davide Cobelli - CEO Micro Roastery Specialty Garage Coffee Bros., Campione Italiano Roasting 2020, Consulente e Trainer Autorizzato SCA e National Coordinator SCA Italy

Alessandro Galtieri - Campione di caffetteria, barista, giudice e trainer autorizzato Sca

Maurizio Giuli - Chief Strategy officer Simonelli Group e vice presidente dell'Ucimac - Associazione dei costruttori italiani delle macchine per l'espresso

Alessandro Mazzocco - General manager Ofi Olam Food Ingredients con Sara Mason - Head of Sustainability Engagement - Coffee di Ofi e specialista di EUDR

Tommaso Nastasi - Senior Partner - Deloitte Value Creation Service Leader

Moderatore: Mario Vicentini - Comunicaffè

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

16:00 -  
18:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premio internazionale "Il carrettino d'oro" - Gusto pistacchio

**a cura di Associazione Italiana Gelatieri**

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

17:00 -  
17:15

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## CILA - Campionato Italiano Latte Art - Annuncio finalisti

**a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships**

In questo campionato i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. I partecipanti dovranno superare varie fasi fino alla finale, dove giungeranno i sei migliori concorrenti. Qui, nel tempo massimo di 10 minuti, dovranno preparare 4 bevande artistiche a base di caffè e latte, uguali due a due. Potranno essere utilizzate due tecniche diverse: la decorazione e il "free pour"; Saranno infine preparati due espressi macchiati con la tecnica "free pour" identici nel disegno al giudizio di 2 giudici visual, 1 giudice tecnico ed un capo giuria.

Il campionato è valido per il WLAC (World Latte Art Championship).

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

In Coffee in Good Spirits è una disciplina affascinante che coniuga il mondo del caffè e quello del bartending, per creare delle bevande classiche o di fantasia. In questo tipo di gara i concorrenti avranno 10 minuti per preparare due irish coffee e due cocktail, caldi o freddi, a base di caffè caldo e alcolici. Il campionato è valido per il WCIGS (World Coffee in Good Spirits Championship).

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Italiano Brewers Cup

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

Cerimonia di premiazione.

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffé**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Sostenibilità: i casi caffè e cacao - Con traduzione simultanea in lingua inglese



**PAOLO ANDRIGO**

*Director in Accenture ed esperto di caffè*



**MAX FABIAN**

*Past President Consiglio Mondiale Ico,  
International Coffee Organization*



**SERGIO BARBARISI**

*International Key Accounts Manager  
BWT water+more*



### ANDREJ GODINA

*Coffee Expert e PhD in Scienza,  
tecnologia ed economia nell'industria  
del caffè*



### ADRIANA BUSTAMANTE ROMERO

*Manager sostenibilità per l'Honduras*



### MARIO CERUTTI

*Direttore Sostenibilità Lavazza,  
Segretario Fondazione Lavazza*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

### a cura di Comunicaffè

Intervengono:

Paolo Andrigo - Director in Accenture ed esperto di caffè

Sergio Barbarisi - International Key Accounts Manager BWT water+more

Adriana Bustamante Romero - manager sostenibilità per l'Honduras

Mario Cerutti - direttore Sostenibilità Lavazza, Segretario Fondazione Lavazza

Max Fabian - Demus Spa e Past president Consiglio mondiale Ico, International coffee organization

Andrej Godina - caffesperto e PhD in Scienza, tecnologia ed economia nell'industria del caffè

Modera: Mario Vicentini, Comunicaffè

LUNEDÌ 22

GENNAIO

17:00 -

18:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffé**

Talk

[Clicca qui](#)

## Sostenibilità: i casi caffè e cacao



### PAOLO ANDRIGO

*Director in Accenture ed esperto di caffè*



### MAX FABIAN

*Past President Consiglio Mondiale Ico,  
International Coffee Organization*



**SERGIO BARBARISI**

*International Key Accounts Manager  
BWT water+more*



**ANDREJ GODINA**

*Coffee Expert e PhD in Scienza,  
tecnologia ed economia nell'industria  
del caffè*



**ADRIANA BUSTAMANTE  
ROMERO**

*Manager sostenibilità per l'Honduras*



**MARIO CERUTTI**

*Direttore Sostenibilità Lavazza,  
Segretario Fondazione Lavazza*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

### **a cura di Comunicaffè**

Intervengono:

Paolo Andriago - Director in Accenture ed esperto di caffè

Sergio Barbarisi - International Key Accounts Manager BWT water+more

Adriana Bustamante Romero - manager sostenibilità per l'Honduras

Mario Cerutti - direttore Sostenibilità Lavazza, Segretario Fondazione Lavazza

Max Fabian - Demus Spa e Past president Consiglio mondiale Ico, International coffee organization

Andrej Godina - caffesperto e PhD in Scienza, tecnologia ed economia nell'industria del caffè

Modera: Mario Vicentini, Comunicaffè

LUNEDÌ 22

GENNAIO

17:00 -

18:00

Gelato Arena -  
Pad. A5**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Gelato World Cup - Cerimonia di premiazione

**a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait**

Cerimonia di premiazione della X edizione della Gelato World Cup.

A SIGEP 2024 torna il concorso internazionale a squadre più importante al mondo dedicato al settore. Evento a cadenza biennale che coinvolge i professionisti della Gelateria, della Pasticceria, della Cioccolateria e della Scultura di Ghiaccio provenienti da tutto il mondo offrendo loro un'occasione unica di confronto e stimolo professionale.

L'evento si svolge da sabato 20 a lunedì 22 gennaio nella Gelato Arena (Pad. A5).

I 11 team internazionali in gara affronteranno le seguenti prove di gara: vaschetta decorata, monoporzione in vetro, torta gelato, mystery box – crema, mystery box – frutta, entrée con gelato gastronomico, snack di gelato al cioccolato, pezzo artistico e gran buffet finale.

---

### SQUADRE IN GARA:

- ARGENTINA
- BRASILE
- CINA
- COREA DEL SUD
- GERMANIA
- ITALIA
  
- MESSICO
- PERÙ
- SINGAPORE
- TAIPEI CINESE
- UNGHERIA

---

### PROVE DI GARA:

1. Vaschetta decorata
2. Monoporzione in vetro
3. Torta gelato
4. Mystery box – crema
5. Mystery box – frutta
6. Entrée con gelato gastronomico
7. Snack di gelato al cioccolato
8. Pezzi artistici:

- Scultura di ghiaccio
- Scultura in cioccolato
- Scultura in croccante

## 9. Gran buffet finale

---

# Gelato World Cup 2024: siglata la partnership con Worldchefs



Fondata nel 1928, la World Association of Chefs' Societies (Worldchefs) rappresenta la più grande associazione internazionale di professionisti del cibo e delle bevande dedicata all'innalzamento degli standard del settore.

Con oltre 240 associazioni nazionali di chef membri, istituzioni educative e aziende F&B, Worldchefs è la voce globale dei professionisti della cucina.

*"Siamo orgogliosi di entrare in questa entusiasmante collaborazione con la Coppa del Mondo di Gelato, un evento che offre una grande opportunità per l'eccellenza della concorrenza e il cameratismo internazionale", afferma Ragnar Fridriksson, Direttore Generale di Worldchefs. "Condividiamo un impegno comune per migliorare l'eccellenza della cucina globale e offrire opportunità ai professionisti della cucina in tutti i settori. Vi aspettiamo a gennaio 2024!"*



# MARTEDÌ 23 GENNAIO

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
11:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Finale Italiana Campionato del Mondo del Panettone - Panettone Tradizionale

**a cura di Coppa del mondo del Panettone**

Maestri pasticceri da tutta Italia si ritrovano a Sigep per sfidarsi e ottenere il titolo di Campione Italiano della Coppa del Mondo del Panettone. L'evento è organizzato dal Maestro Giuseppe Piffaretti e ci saranno due categorie di panettone: tradizionale e cioccolato. Questa partnership tra SIGEP e la Coppa del Mondo del Panettone inaugura un progetto internazionale congiunto, che vedrà entrambe le organizzazioni lavorare insieme per diffondere la conoscenza del panettone in tutto il mondo attraverso momenti di formazione, masterclass, eventi e selezioni nazionali. La finale italiana determinerà i maestri pasticceri che avranno l'onore di partecipare alla prestigiosa finale mondiale, in programma a novembre 2024.

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
15:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

Il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores è una manifestazione a squadre unica al mondo e si rivolge alle giovani leve sotto i 23 anni di età, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare degni stimoli per dare il via ad una carriera gratificante e di successo.

Il tema del concorso è: **Miti e leggende.**

Raccontare un mito o una leggenda del proprio Paese è importante per valorizzare la cultura e la storia della propria nazione attraverso le creazioni dei pasticceri.

Prove di gara:

- Presentazione artistica in cioccolato
- Dessert street food del proprio paese d'origine
- Presentazione artistica in zucchero
- Torta moderna al cioccolato
- Sorbetto bicchiere vegan
- Dessert al piatto al caffè

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
16:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## SIGEP Gelato d'Oro - Selezione Gelatieri

A Sigep 2024 torna Sigep Gelato D'Oro, la selezione italiana finalizzata a decretare il gelatiere ed il pasticcere che competeranno nella seconda edizione di Gelato Europe Cup, in programma a Sigep 2025.

La competizione si svolge in Gelato Arena e avvia il percorso verso la XI edizione della Gelato World Cup. In questa occasione gli esperti giudici valuteranno i gusti, la struttura, la presentazione e l'innovazione dei gelati presentati dai partecipanti.

Sigep Gelato d'oro rappresenta un importante riconoscimento per i migliori gelatieri e pasticceri italiani, contribuendo a promuovere l'eccellenza nel settore del gelato artigianale.

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano IBRIK

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

La gara mette in mostra la preparazione del caffè per mezzo dell'Ibrik, un pentolino ideato appositamente per preparare un particolare tipo di caffè ampiamente consumato in alcune zone dell'Europa Orientale, del Medio Oriente e del Nord Africa. Il pentolino, che può essere in metallo, ottone, rame o ceramica, è dotato di un lungo manico e di un orlo progettato appositamente per servire il caffè. Il campionato è valido per il WCIC (World Cezve/Ibrik Championship).

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## CILA - Campionato Italiano Latte Art

**a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships**

In questo campionato i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. I partecipanti dovranno superare varie fasi fino alla finale, dove giungeranno i sei migliori concorrenti. Qui, nel tempo massimo di 10 minuti, dovranno preparare 4 bevande artistiche a base di caffè e latte, uguali due a due. Potranno essere utilizzate due tecniche diverse: la decorazione e il "free pour"; Saranno infine preparati due espressi macchiati con la tecnica "free pour" identici nel disegno al giudizio di 2 giudici visual, 1 giudice tecnico ed un capo giuria.

Il campionato è valido per il WLAC (World Latte Art Championship).

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato Italiano Coffee Roasting

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

La gara di tostatura, che ha visto il suo debutto internazionale nel 2013 a Nizza, si sviluppa su un fitto programma della durata complessiva di tre giorni su: classificazione del caffè verde, tostatura ed assaggio del caffè tostato. La giuria tecnica, sotto la supervisione di un giudice internazionale, avrà il compito di supervisionare ed attribuire al termine dei tre giorni il punteggio totale ai concorrenti. Il campionato è valido per il WCRC (World Coffee Roasting Championship).

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Concorso Young Ideas

In collaborazione con Richemont Club Italy e Richemont Club International

Per 5 giorni la Bakery Arena sarà il palcoscenico del futuro della panificazione dove creatività e talento sprigioneranno una sinfonia di sapori e idee. Protagonisti di quest'Arena saranno senz'altro i giovani delle scuole alberghiere e degli enti di formazione professionale italiani, che si sfideranno in ben 5 prove del concorso Young Ideas.

Le prove dell'edizione 2024 che dovranno affrontare le 9 scuole in gara:

- Pane ciabatta
- Pane di libera creazione
- Pani di piccolo formato
- Viennoiserie
- Pezzo artistico dal tema Guglielmo Marconi "150 anni dalla nascita"

Non mancheranno, poi, demo e show cooking di carattere internazionale, grazie alla partecipazione delle delegazioni di Cina, Perù e Svizzera, 3 eccellenze tra le scuole di panificazione incaricate di organizzare le selezioni per il campionato mondiale "Bread In the City 2025". Durante le 5 giornate, infine, Associazioni e Partner si alterneranno sul palco per esplorare i nuovi trend e confrontarsi sugli scenari attuali e futuri del settore.

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

10:00 -  
10:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Progettare il nuovo fuori casa: ingredienti, processi, reti



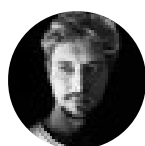
**ERNESTO BRAMBILLA**  
*Giornalista di Dolcegiornale*



**FABIO PRIMAVERA**  
*Senior Agronomist di Planet Farms*



**EMANUELE PIZZIGALLI**  
*Chief Research and Innovation Officer e  
co-fondatore di HIFOOD*



**ANDREA COVA**  
*Ceo di Soul-K*

**a cura di Bargiornale**

*Fare innovazione in ambito alimentare significa lavorare su nuovi ingredienti ad alta funzionalità, studiare nuovi modi di gestire i rapporti di fornitura e sviluppare metodi di produzione rivoluzionari. Ascoltiamo la voce delle imprese che traducono il futuro in pratica.*

Intervengono

- Fabio Primavera, Senior Agronomist di Planet Farms
- Emanuele Pizzigalli, Chief Research and Innovation Officer e co-fondatore di HIFOOD
- Andrea Cova, Ceo di Soul-K

Modera: Ernesto Brambilla, giornalista di *Bargiornale* e *Dolcegiornale*

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## CAST: La casa del Rlichemont Club Italia



**ROBERTO PEROTTI**  
*Presidente RCI e Vicepresidente  
Rlichemont Club International*



**VITTORIO SANTORO**  
*Fondatore, Presidente e Direttore CAST  
Alimenti*

**a cura di CAST Alimenti e  
Rlichemont Club International**

Vittorio Santoro, direttore CAST Alimenti, incontra Rlichemont Club Italia e il Presidente Rlichemont Club International Roberto Perotti per raccontare di formazione ed eccellenza per i professionisti del food.

Un legame ventennale basato su obiettivi comuni e condivisi, a sostegno della valorizzazione del Made in Italy tra i giovani e i professionisti di tutto il mondo.

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

10:30 -  
11:15

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione ai Maestri Gelatieri CNA

a cura di CNA Agroalimentare

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

11:00 -  
11:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Confronto analisi sullo stato attuale della panificazione e pasticceria nel sud dell'Unione Europea e prospettive future di sviluppo del settore

a cura di FIPPA - Federazione Italiana panificatori, pasticceri ed affini

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

11:30 -  
12:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## I BAMBINI IN GELATERIA



**ANDREA VESCIA**

*Gelatiere e docente, fondatore della scuola di gelateria Delicati Equilibri*

a cura di Pasticceria  
Internazionale



**EMANUELA BALESTRINO**

*Tutto Gelato*



**GIULIA VICENZO**

*Biologa nutrizionista, Docente universitaria*

Un target sempre importante per cui studiare proposte ad hoc per soddisfarne gusti ed esigenze nutrizionali.

Dott.ssa Giulia Vincenzo, biologa nutrizionista, docente presso il Master di II livello in Dietetica e Nutrizione presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma e del Master in Comportamento Alimentare presso l'Università Niccolò Cusano.

Andrea Vescia, gelatiere e docente, fondatore della scuola di gelateria Delicati Equilibri

Presenta e modera Emanuela Balestrino di TuttoGelato - Chiriotti Editori

MARTEDÌ 23

GENNAIO

12:00 -

13:00

Vision Plaza - Hall  
SudInnovation &  
Trends

Talk

[Clicca qui](#)

## Cambiare prospettiva: da gelatiere a imprenditore

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

**a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**

MARTEDÌ 23

GENNAIO

12:00 -

13:00

Choco Arena -  
Pad. B1

Cioccolato

Talk

[Clicca qui](#)

## La filiera grano-pane tra scienza e rappresentanza

**NICOLA PECCHIONI***Direttore CREA***a cura di CNA Emilia Romagna e  
CNA Agroalimentare Nazionale****LORENZO BONI***Presidente CNA Pastai Emilia Romagna*

Nel convegno si parlerà di innovazione e prospettive della filiera ceralicola, alla luce dell'importanza che quest'ultima riveste nella nostra economia, si pensi solo alle due produzioni di eccellenza pasta e pane. Sarà presentata una analisi dello scenario di mercato e le strategie da attuare per salvaguardare questa filiera.

**FRANCESCA PETRINI***Presidente Nazionale CNA Unione  
Agroalimentare***FRANCESCO CESARINI***Mediacom***FABIO DEL BRAVO***Direttore ISMEA***VALTIERO MAZZOTTI***Direttore Generale Agricoltura Caccia e  
Pesca Regione Emilia-Romagna***PAOLO CAVINI***Presidente CNA Emilia-Romagna*

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Cambiare prospettiva: da gelatiere a imprenditore - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano  
Traduzione simultanea: inglese

**a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

13:00 -  
13:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Buongiorno Piadina, la colazione che non ti aspetti!

**a cura di Consorzio di Promozione e tutela della Piadina Romagnola IGP**

Verrà proposta la Piadina Romagnola Igp come prodotto per la prima colazione. Sarà in versione dolce quindi, abbinata alle eccellenze di Consorzi sotto indicati.

A cura di Consorzio di Promozione e tutela della Piadina Romagnola IGP. In collaborazione con Consorzio tutela Cioccolato di Modica IGP, Consorzio Pistacchio Raffadali DOP, Consorzio tutela Arancia di Ribera DOP e Consorzio di tutela Fichi di Cosenza DOP.

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

13:00 -  
14:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## Arte Pasticcera: Cremini e Pralineria con Ganache



### ALESSANDRO DEL TROTTI

Maestro artigiano e consigliere del direttivo dolciario di Confartigianato Imprese Alimentazione



### CRISTIANO GAGGION

Maestro artigiano e consigliere del direttivo dolciario di Confartigianato Imprese Alimentazione

**a cura di Confartigianato**

I maestri pasticceri Cristiano Gaggion e Alessandro del Trotti vi invitano ad immergervi nel mondo della pralineria in gelateria. Scoprirete la magia della creazione artigianale di cremini e pralineria arricchiti con una varietà di ganache prelibate.

MARTEDÌ 23

GENNAIO

13:30 -

14:00

Vision Plaza - Hall  
Sud**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## FRAGILE Maneggiare con cura e curiosità

**LORENZO PUCA***Campione del Mondo di Pasticceria  
2021***a cura di Pasticceria  
Internazionale****LIVIA CHIRIOTTI***Direttore Editoriale Pasticceria  
Internazionale*

La potenza creativa che proietta ai vertici mondiali e che rende unica, vendibile ed esportabile la pasticceria italiana. Lo zucchero artistico raccontato dal campione del mondo Lorenzo Puca, in occasione del lancio ufficiale del suo libro FRAGILE (Chiriotti Editori), in cui svela ogni sfumatura della più complessa tecnica decorativa esistente in pasticceria, rendendola ancora più affascinante e accessibile.

Presenta Livia Chiriotti di Pasticceria Internazionale – Chiriotti Editori

MARTEDÌ 23

GENNAIO

14:00 -

14:30

Gelato Lab - Pad.  
A7**Gelato**

Talk

[Clicca qui](#)

## Premiazione del concorso “Gelato D’Autore” e Miglior gelato rappresentante il gusto del 12° Gelato Day “Gaufre de Liège”

**a cura di Artglace**

MARTEDÌ 23

GENNAIO

14:00 -

14:45

Choco Arena -  
Pad. B1**Cioccolato**

Talk

[Clicca qui](#)

## Il cioccolato alleato della nostra salute

**GIORGIO CALABRESE***Docente di Nutrizione***a cura di CNA Agroalimentare  
Nazionale****MIRCO DELLA VECCHIA***Maestro Cioccolatiere***NINO SCIVOLETTO***Consorzio Cioccolato di Modica*



MARTEDÌ 23  
GENNAIO

14:15 -  
14:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

Ruolo e performance di caffè, gelato, cioccolato, bakery dolce e salato nel mercato fuori casa



**BRUNA BORONI**  
Director Industry AFH

a cura di TradeLab

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

14:30 -  
16:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**

Competition

[Clicca qui](#)

Mille Idee per un nuovo gusto gelato dell'anno e Memorial Alberto Pica

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

15:15 -  
15:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**

Talk

[Clicca qui](#)

Il mondo del lievito madre: incontro con il Dr. Carlo Gronchi, tecnologo alimentare

a cura di Richemont Club Italy

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

15:15 -  
15:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Il futuro oggi: intelligenza artificiale made in CAST al servizio dell'intelligenza nelle mani delle professioni gastronomiche



**VITTORIO SANTORO**  
*Fondatore, Presidente e Direttore CAST Alimenti*

**a cura di CAST Alimenti**

Sul palco: Lucio Pascarelli, AI Strategy Expert Vittorio Santoro, Founder & CEO CAST Alimenti



**LUCIO PASCARELLI**  
*AI Strategy Expert*

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:00 -  
16:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Le opportunità della pasticceria fuori dalla pasticceria



**FABRIZIO FIORANI**  
*Consulente internazionale di Pasticceria e Gastronomic Partner Gin Mare*

**a cura di Pasticceria Internazionale**

Dialogo fra Fabrizio Fiorani e Livia Chiriotti sullo stato dell'arte e sulle molteplici occasioni e alternative per diffondere la Pasticceria Italiana Contemporanea, oltre il "già visto" e il "già detto", attraverso visioni concrete e racconti personali.



**LIVIA CHIRIOTTI**  
*Direttore Editoriale Pasticceria Internazionale*

Evento promosso da Pasticceria Internazionale – Chiriotti Editori

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:00 -  
16:45

Choco Arena -  
Pad. B1

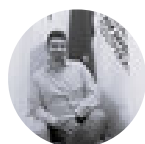
**Cioccolato**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Dal chicco alla tazza: come il Kenya e l'Italia collaborano per rilanciare la produzione di caffè di qualità



**LAURA GRANARA**  
*Responsabile Africa – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (ICE/ITA)*

**a cura di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**



**GIULIO DI PINTO**  
*Responsabile relazioni istituzionali - Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo Sede di Nairobi (AICS)*



**ANDREA MORAA**  
*Degustatrice ed esperta progetto "ARABIKA" - Fondazione E4Impact Kenya*

Il caffè è una filiera fondamentale per l'economia del Kenya, sia come fonte di valuta estera per il Paese che di reddito per oltre cinque milioni di keniani. La partnership tra il Governo keniano e quello italiano è iniziata nel 2018, lavorando su tutta la filiera del caffè e curando gli aspetti organizzativi e gestionali delle cooperative di produttori, inclusa la componente di marketing. L'obiettivo è migliorare la qualità del prodotto finale e un migliore accesso ai mercati più redditizi, sia a livello locale che globale. I relatori forniranno testimonianze approfondite dal campo in formato "Ted Talk".

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:00 -  
17:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione "Memorial Alberto Pica" e Concorso Mille Idee

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:00 -  
17:30

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione: Il miglior Gelatiere dell'anno

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:00 -  
18:00

Sala Neri 1 - Hall  
Sud

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## 17° Premio comunicando

a cura di PUNTO.it

Torna il più ambito premio della comunicazione per i settori gelateria e pasticceria. 17° edizione di Comunicando, cerimonia che proclamerà le migliori campagne pubblicitarie e le più performanti attività digital del 2024. A cura di Punto IT.

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:00 -  
18:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

**Gelato**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premio internazionale "La dolce vita", la mia storia in un gelato

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:30 -  
17:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Finanza agevolata e finanziamenti ESG, un circolo virtuoso per crescere insieme. Come abbattere il tasso di interesse senza rinunciare a nuovi investimenti per la competitività



**ANTONIO VERGA  
FALZACAPPA**  
CEO Sistema Leader

a cura di Cherry Bank



**VINCENZO GALILEO**  
Responsabile Corporate Banking  
Cherry Bank



**SIMONETTA ACRI**  
Senior Advisor Cherry bank



**ROBERTO BRAZZALE**  
CEO Brazzale S.p.A.

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

16:30 -  
17:30

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

Cerimonia di premiazione.

Il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores è una manifestazione a squadre unica al mondo e si rivolge alle giovani leve sotto i 23 anni di età, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare degni stimoli per dare il via ad una carriera gratificante e di successo.

Il tema del concorso è: **Miti e leggende.**

Raccontare un mito o una leggenda del proprio Paese è importante per valorizzare la cultura e la storia della propria nazione attraverso le creazioni dei pasticceri.

Prove di gara:

- Presentazione artistica in cioccolato
- Dessert street food del proprio paese d'origine
- Presentazione artistica in zucchero
- Torta moderna al cioccolato
- Sorbetto bicchiere vegan
- Dessert al piatto al caffè

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Italiano IBRIK

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

La gara mette in mostra la preparazione del caffè per mezzo dell'Ibrik, un pentolino ideato appositamente per preparare un particolare tipo di caffè ampiamente consumato in alcune zone dell'Europa Orientale, del Medio Oriente e del Nord Africa. Il pentolino, che può essere in metallo, ottone, rame o ceramica, è dotato di un lungo manico e di un orlo progettato appositamente per servire il caffè. Il campionato è valido per il WCIC (World Cezve/Ibrik Championship).

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione CILA - Campionato Italiano Latte Art

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

In questo campionato i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. I partecipanti dovranno superare varie fasi fino alla finale, dove giungeranno i sei migliori concorrenti. Qui, nel tempo massimo di 10 minuti, dovranno preparare 4 bevande artistiche a base di caffè e latte, uguali due a due. Potranno essere utilizzate due tecniche diverse: la decorazione e il "free pour"; Saranno infine preparati due espressi macchiati con la tecnica "free pour" identici nel disegno al giudizio di 2 giudici visual, 1 giudice tecnico ed un capo giuria.

Il campionato è valido per il WLAC (World Latte Art Championship).

MARTEDÌ 23  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Italiano Coffee Roasting

**a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.**

*MARTEDÌ 23**GENNAIO***17:00 -****17:45**Choco Arena -  
Pad. B1**Cioccolato***Demo***[Clicca qui](#)**

I molteplici utilizzi del cioccolato di Modica IGP  
presentazione di CHO il vero e unico liquore al cioccolato  
di modica IGP

**a cura di Consorzio Cioccolato di Modica IGP**

Tre Maestri Cioccolatieri del consorzio prepareranno il cioccolato di Modica a partire dalla pasta amara di cacao alla quale aggiungeranno zucchero integrale da barbabietola nostrano italiano. Ingredienti caratterizzanti saranno la scorza di arancia di Ribera DOP e il pistacchio di Raffadali DOP. Nel Led-Wall verranno trasmesse fasi di lavorazione dei singoli prodotti e immagini del territorio.

A cura del Consorzio Cioccolato di Modica Igp

*MARTEDÌ 23**GENNAIO***17:30 -****18:00**Gelato Lab - Pad.  
A7**Gelato***Competition***[Clicca qui](#)**

Il Miglior Gelatiere dell'anno

**a cura di Associazione Italiana Gelatieri**

# MERCOLEDÌ 24 GENNAIO

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

09:30 -  
10:30

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Finale Italiana Campionato del Mondo del Panettone - Panettone al Cioccolato

**a cura di Coppa del Mondo del Panettone**

Maestri pasticceri da tutta Italia si ritrovano a Sigep per sfidarsi e ottenere il titolo di Campione Italiano della Coppa del Mondo del Panettone. L'evento è organizzato dal Maestro Giuseppe Piffaretti e ci saranno due categorie di panettone: tradizionale e cioccolato. Questa partnership tra SIGEP e la Coppa del Mondo del Panettone inaugura un progetto internazionale congiunto, che vedrà entrambe le organizzazioni lavorare insieme per diffondere la conoscenza del panettone in tutto il mondo attraverso momenti di formazione, masterclass, eventi e selezioni nazionali. La finale italiana determinerà i maestri pasticceri che avranno l'onore di partecipare alla prestigiosa finale mondiale, in programma a novembre 2024.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

09:30 -  
16:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## SIGEP Gelato d'Oro - Selezione Pasticceri

A Sigep 2024 torna Sigep Gelato D'Oro, la selezione italiana finalizzata a decretare il gelatiere ed il pasticciere che competeranno nella seconda edizione di Gelato Europe Cup, in programma a Sigep 2025.

La competizione si svolge in Gelato Arena e avvia il percorso verso la XI edizione della Gelato World Cup. In questa occasione gli esperti giudici valuteranno i gusti, la struttura, la presentazione e l'innovazione dei gelati presentati dai partecipanti.

Sigep Gelato d'oro rappresenta un importante riconoscimento per i migliori gelatieri e pasticceri italiani, contribuendo a promuovere l'eccellenza nel settore del gelato artigianale.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

09:30 -  
16:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Concorso Sigep Giovani

Da ben 33 anni, Sigep sostiene la formazione giovanile, promuovendo i progetti scolastici di intervento in fiera.

Sigep Giovani, è un'iniziativa svolta in collaborazione con "Pasticceria Internazionale", le aziende espositrici di Sigep e scuole provenienti da tutta Italia, per promuovere la formazione e offrire agli studenti l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze e le abilità apprese a scuola.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

10:00 -

10:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffè**

*Sigep Academy*

[Clicca qui](#)

## Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia 2024

**a cura di Guida del Camaleonte**

Presentazione della Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia 2024 a cura de Il Camaleonte.

La Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia è un'opera prima che mappa le torrefazioni di ogni Regione e Provincia e di ogni dimensione.

La Guida è pensata per offrire agli amanti del caffè uno strumento utile a scegliere la propria miscela o il monorigine ideale tra le migliaia di referenze presenti sul mercato.

Al contempo, la Guida è una vetrina esclusiva e unica per le torrefazioni che potranno presentare le loro eccellenze aziendali e i loro migliori caffè

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

10:00 -

10:45

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## Opportunità di formazione nel mondo del caffè

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

10:00 -

10:45

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**

*Sigep Academy*

[Clicca qui](#)

Formazione? Sì, ma intelligente! L'intelligenza artificiale made in CAST al servizio dell'intelligenza nelle mani delle professioni gastronomiche. Perché il futuro in CAST è già oggi!

**a cura di CAST Alimenti**

In una giornata con un palinsesto dedicato agli allievi delle Scuole Alberghiere, non poteva certo mancare CAST Alimenti per parlare di formazione, competenza e professionalità nell'ambito delle professioni gastronomiche e dell'arte bianca. CAST, La Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto che da più di 25 anni forma giovani allievi in modo concreto ed efficace per dare loro gli strumenti per cogliere le migliori opportunità professionali in un mondo che cambia, presenta il nuovo plus che rende la Scuola ancora più al passo con i tempi: l'integrazione dell'intelligenza artificiale Made in CAST all'interno dei propri programmi didattici. L'intelligenza artificiale abbinata però sempre all'intelligenza nelle mani, al saper fare dei grandi Maestri e all'esperienza consolidata e autorevole della Scuola.



MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

11:00 -  
11:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Verso un caffè buono, pulito e giusto.



**EMANUELE DUGHERA**  
Slowfood Coffee Coalition

**a cura di Slowfood Coffee  
Coalition**



**SILVIA ROTA**  
Slowfood Coffee Coalition

La Slow Food Coffee Coalition è una rete internazionale, aperta e inclusiva che unisce i principali attori della filiera del caffè, da chi il caffè lo coltiva a chi lo consuma. Ogni attore di questa rete ha come obiettivo la coltivazione, la promozione e il

consumo di un caffè buono, pulito e giusto. Un caffè che deve essere cresciuto in un sistema agroforestale con tecniche agroecologiche, tracciato, e che coinvolga le comunità di contadini e contadine che quel caffè lo producono.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

11:00 -  
11:45

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Conoscere per comprendere e lavorare nel mondo del caffè - Dalla macinatura all'assaggio

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

11:00 -  
11:45

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Gelato su tela

**a cura di Contest Gelato su Tela**

Premiazione della mostra concorso di pittura – tradizionale e digitale - “Gelato su tela”, esposta a SIGEP 2024.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Finale Italiana Campionato del Mondo del Panettone

### a cura di Coppa del Mondo del Panettone

Maestri pasticceri da tutta Italia si ritrovano a Sigep per sfidarsi e ottenere il titolo di Campione Italiano della Coppa del Mondo del Panettone. L'evento è organizzato dal Maestro Giuseppe Piffaretti e ci saranno due categorie di panettone: tradizionale e cioccolato. Questa partnership tra SIGEP e la Coppa del Mondo del Panettone inaugura un progetto internazionale congiunto, che vedrà entrambe le organizzazioni lavorare insieme per diffondere la conoscenza del panettone in tutto il mondo attraverso momenti di formazione, masterclass, eventi e selezioni nazionali. La finale italiana determinerà i maestri pasticceri che avranno l'onore di partecipare alla prestigiosa finale mondiale, in programma a Milano dall'8 al 10 novembre 2024.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

12:00 -  
12:45

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## I concorsi come strumento di crescita professionale

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

12:00 -  
12:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Cacao Perù azienda agricola "Kuyay"



**MIRCO DELLA VECCHIA**  
Maestro Cioccolatiere

a cura di CNA Agroalimentare

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

12:00 -  
12:45

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## What is gelato?

**a cura di Carpigiani Gelato University**

Corso introduttivo all'arte della gelateria con il maestro Palmiro Bruschi della Carpigiani Gelato University

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Concorso Young Ideas

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

13:00 -  
13:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Contest "Pane Amore e Cioccolato"

**a cura di CNA Emilia Romagna e CNA Reggio Emilia**

Contest che vede il coinvolgimento dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero Mandela (RE) e dell'Istituto alberghiero Convitto Corso di Correggio (RE).

A cura di CNA Emilia Romagna e CNA Reggio Emilia

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

13:00 -  
13:45

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Dolci al cucchiaino: una sinfonia di sapori con aerografia



**MASSIMO PERUZZI**

*Maestro artigiano e consigliere del  
direttivo dolciario di Confartigianato  
Imprese Alimentazione*



**NICOLA GIOTTI**

*Maestro Artigiano*

**a cura di Confartigianato**

I maestri pasticceri Massimo Peruzzi e Nicola Giotti vi condurranno in un delizioso viaggio con la presentazione di dolci al cucchiaino realizzati con maestria e arricchiti dall'arte dell'aerografia per trasformare dolci tradizionali in opere d'arte.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

13:30 -

14:15

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Sigep Academy*

[Clicca qui](#)

Il partenariato nella filiera del caffè: sfide, prospettive, e ruolo del Sistema Italia - Con traduzione simultanea in lingua inglese



**LORENZO GALANTI**

*CEO & Managing Director - Italian  
Trade & Investment Agency (ITA/ICE)*

**a cura di ICE - Agenzia per la  
promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle  
imprese italiane**



**MARCO RICCARDO RUSCONI**

*Director General - Italian Agency for  
Development Cooperation (AICS)*

Il partenariato è un elemento essenziale nello sviluppo di molteplici filiere agroalimentari. In particolare, il partenariato con i Paesi in via di sviluppo e tra i paesi di sviluppo, gioca un ruolo fondamentale nel valorizzare il vantaggio comparato e nel garantire uno sviluppo più equo e sostenibile ai Paesi partner. Il Kenya, con la nuova strategia pluriennale si è

**ANTHONY MURIITHI**

*Agriculture Attaché - Embassy of Kenya to Italy*

impegnato in un percorso di sviluppo di molteplici filiere come caffè, tè, mango, avocado. Il Direttore Generale dell'ICE e dell'AICS, con un rappresentante dell'Ambasciata del Kenya in Italia daranno la propria prospettiva sul dal punto di vista del sistema Italia e di in Paese partner di estrema importanza come il Kenya.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

13:30 -

14:15

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Sigep Academy*

[Clicca qui](#)

Il partenariato nella filiera del caffè: sfide, prospettive, e ruolo del Sistema Italia.



**LORENZO GALANTI**

*CEO & Managing Director - Italian  
Trade & Investment Agency (ITA/ICE)*

**a cura di ICE - Agenzia per la  
promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle  
imprese italiane**



**MARCO RICCARDO RUSCONI**

*Director General - Italian Agency for  
Development Cooperation (AICS)*

Il partenariato è un elemento essenziale nello sviluppo di molteplici filiere agroalimentari. In particolare, il partenariato con i Paesi in via di sviluppo e tra i paesi di sviluppo, gioca un ruolo fondamentale nel valorizzare il vantaggio comparato e nel garantire uno sviluppo più equo e sostenibile ai Paesi partner. Il Kenya, con la nuova strategia pluriennale si è

**ANTHONY MURIITHI**

*Agriculture Attaché - Embassy of Kenya to Italy*

impegnato in un percorso di sviluppo di molteplici filiere come caffè, tè, mango, avocado. Il Direttore Generale dell'ICE e dell'AICS, con un rappresentante dell'Ambasciata del Kenya in Italia daranno la propria prospettiva sul dal punto di vista del sistema Italia e di in Paese partner di estrema importanza come il Kenya.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

14:00 -

14:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Compartimento Giovani FIC

**a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi**

Incontro con il Compartimento Giovani per un cooking show diretto ai giovani delle scuole Alberghiere e dei Centri di Formazione. Spunti freschi e dinamici nel dessert al piatto da ristorazione.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

15:00 -

15:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## I molteplici utilizzi del cioccolato di Modica IGP

**a cura di Consorzio di Modica IGP**

Presentazione di "CHO" il primo e oggi unico liquore al cioccolato di Modica IGP. In abbinamento con lievitati e gelati in collaborazione con FIC.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

16:00 -

17:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## SIGEP Gelato d'Oro - Cerimonia di premiazione

Cerimonia di premiazione.

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

16:00 -

17:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
Sigep Academy  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Sigep Giovani

Cerimonie di premiazione

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

## Premiazione SIGEP Gelato D'oro