

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, monoporzio 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

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

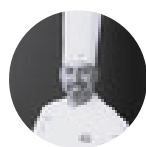
SABATO 20
GENNAIO

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 Arteglacé per la Conferenza Stampa presentazione: "Gelato Day e Gelato a Primavera 2024" e gemellaggio con la giornata europea del gelato artigianale a cura di Artglacé 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

12:15 -
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

a cura di IILA - Organizzazione
Italo Latino Americana



TATIANA RIBEIRO VIANA
Segretario Tecnico-Scientifico IILA



ANTONIO GATTULLI
Sales Director Sudalimenta SRL

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'ILLA 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**



PAOLO BLASI

*Professore associato Università di
Bologna*

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.

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



ANTONIO FOLLADOR

Maestro Panificatore

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



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

LUCA VALDETTARA

CSQA Certificazioni

GAETANO SERVIDIO

Arise + Indonesia



NINO SCIVOLETT O

Consorzio Cioccolato di Modica

cioccolato".

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

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.

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 Rlichemont 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



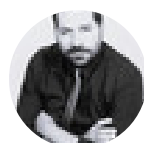
ALESSANDRO MAZZOCCO

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



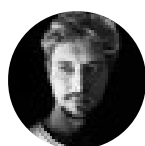
ERNESTO BRAMBILLA
Giornalista di Dolcegiornale



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](#)

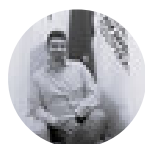
Dal chicco alla tazza: come il Kenya e l'Italia collaborano per rilanciare la produzione di caffè di qualità



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

a cura di Cherry Bank



**ANTONIO VERGA
FALZACAPPA**
CEO Sistema Leader



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)*



MARCO RICCARDO RUSCONI

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

ANTHONY MURIITHI

Agriculture Attaché - Embassy of Kenya to Italy

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

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

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)*



MARCO RICCARDO RUSCONI

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

ANTHONY MURIITHI

Agriculture Attaché - Embassy of Kenya to Italy

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

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

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