

# Sigep

21 / 22 / 23 / 24 / 25 GENNAIO

## Legenda

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

# SABATO 21 GENNAIO

---

SABATO 21  
GENNAIO

09:30 -  
17:30

Pastry Arena - Pad  
B5

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

Campionato Italiano di Pasticceria Juniores

SABATO 21  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Area Leva Contest  
- Pad D2

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

Leva Contest

SABATO 21  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

Bread In The City - Bakery World Cup

SABATO 21  
GENNAIO

10:00 -  
11:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Talk*

[Clicca qui](#)

MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP

SABATO 21  
GENNAIO

10:00 -  
17:00

Roasters Village -  
Pad. D1

**Caffé**

*Degustazione*

[Clicca qui](#)

Roasters Village by SCA Italy

SABATO 21  
GENNAIO

10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D3

**Panificazione**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Richemont Italia e Sigep: una storica sinergia

SABATO 21  
GENNAIO

10:30 -  
11:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

*Talk*

[Clicca qui](#)

A chi lasciamo il testimone?

SABATO 21  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

## Il cioccolato secondo ICAM

SABATO 21  
GENNAIO

11:00 -  
15:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**

*Competition*

[Clicca qui](#)

## Semifinale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

SABATO 21  
GENNAIO

11:30 -  
12:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Opening**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## Opening Ceremony

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

SABATO 21  
GENNAIO

11:30 -  
12:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Opening**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## Opening Ceremony - con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

SABATO 21  
GENNAIO

12:00 -  
12:45

Bakery Arena -  
Pad. D3

**Panificazione**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## L'importanza di una sana alimentazione

SABATO 21  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## CNA presenta i grandi maestri

SABATO 21  
GENNAIO

12:30 -  
13:00

Digital Talk Arena  
Pad. C6

**Digital**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## Hyperlocal, Super App, Sostenibilità: come il Food Delivery sta ridefinendo la ristorazione

SABATO 21  
GENNAIO

12:30 -  
13:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

## Il gelato e i vegetali



**GERMOGLIO LUCA**

SABATO 21  
GENNAIO

13:00 -  
14:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Dessert al piatto per la ristorazione

SABATO 21  
GENNAIO

13:00 -  
18:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

## Gelato Europe Cup

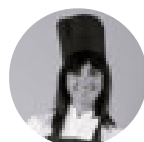
SABATO 21  
GENNAIO

14:00 -  
14:45

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

## Food tech, l'oro digitale



**EVI POLLIOTTO**

Responsabile Pasticceria Gruppo Gerla  
1927



**NICOLA FAEDI**

Co founder Ristorante del futuro

SABATO 21  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

SABATO 21  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

SABATO 21  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

Talk

[Clicca qui](#)

## The Chocolate way congress

SABATO 21  
GENNAIO

14:30 -  
15:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

Demo

[Clicca qui](#)

## L'Adriatico e il gelato

**FABIO GALLO**

*Componente della nazionale italiana cuochi*

SABATO 21  
GENNAIO

14:30 -  
16:30

Sala Neri 1 - Hall  
Sud

**Panificazione**

Convegno

[Clicca qui](#)

## Investire nella sostenibilità ambientale: costo o valore aggiunto?

SABATO 21  
GENNAIO

15:00 -  
15:30

Bakery Arena -  
Pad. D3

**Panificazione**

*Talk*

[Clicca qui](#)

La casa del Richemont Club Italia

SABATO 21  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

Il cioccolato secondo ICAM

SABATO 21  
GENNAIO

15:30 -  
16:30

Digital Talk Arena  
Pad. C6

**Digital**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Il Web 3.0 è servito: la rivoluzione è già pronta.

SABATO 21  
GENNAIO

15:30 -  
17:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Sustainability**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro - con traduzione simultanea in lingua inglese



**GISELLE CANAHUATI**



**ANDREA MONACO**





**GERARDO PATACCONI**



**ANDRÉS FELIPE MORALES**

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

**SABATO 21**

**GENNAIO**

**15:30 -**

**17:30**

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Sustainability**

Talk

[Clicca qui](#)

**Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche,  
sfide e prospettive per il futuro**



**GISELLE CANAHUATI**



**ANDREA MONACO**



**GERARDO PATACCONI**



**ANDRÉS FELIPE MORALES**



**MARCELA VIVAS**

*NKG Bero*



**JOSÉ LUIS RHI SAUSI**

*IILA*

**CAMILO LURZURIAGA**

*Amministratore di APECAP - Associazione  
Agroartigianale dei produttori ecologici di Palanda e  
Chinchipec Ecuador*



**MARIANO RICCHERI**  
Componente 3 AL INVEST Verde

**PATRICK HOFFER**  
PRESIDENTE Caffé Corsini

Lingua: italiano  
Traduzione simultanea: inglese

SABATO 21  
GENNAIO

16:00 -  
16:30

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

Il mercato delle farine e dei cereali tra siccità, rincari e situazione internazionale

SABATO 21  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

That's Piada Time

SABATO 21  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

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

Primavera 2023: il gelato artigianale italiano in festa

SABATO 21  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

Innovation hub con gli chef FIC

SABATO 21  
GENNAIO

17:30 -  
18:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

*Premiazione*

[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Juniores

# DOMENICA 22 GENNAIO

---

DOMENICA 22  
GENNAIO

09:30 -  
17:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

*Competition*

[Clicca qui](#)

German Challenge

DOMENICA 22  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Bakery Arena -  
Pad. D3

**Panificazione**

*Competition*

[Clicca qui](#)

Bread In The City - Bakery World Cup

DOMENICA 22  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Gelato**

*Competition*

[Clicca qui](#)

Gelato Europe Cup

DOMENICA 22  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Area Leva Contest  
- Pad D2

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

## Leva Contest

DOMENICA 22  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

## Campionato Italiano Coffee Roasting

DOMENICA 22  
GENNAIO

10:00 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

## Richemont Club international, il più prestigioso Club della panificazione al mondo

DOMENICA 22  
GENNAIO

10:00 -  
11:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP

DOMENICA 22  
GENNAIO

10:00 -  
17:00

Roasters Village -  
Pad. D1

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

## Roasters Village by SCA Italy

DOMENICA 22  
GENNAIO

10:30 -  
11:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Prepararsi alle sfide del 2023



### VINCENZO FERRIERI

Founder e vicepresidente di Cioccolati Italiani, AD Gioia Group Spa, Presidente UBRI



### MONICA NASTRUCCI

Coordinamento progetti Out of Home Food Srl

**DEBORA VENA**

DOMENICA 22  
GENNAIO

10:30 -  
11:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Prepararsi alle sfide del 2023 - con traduzione simultanea in lingua inglese



### VINCENZO FERRIERI

Founder e vicepresidente di Cioccolati Italiani, AD Gioia Group Spa, Presidente UBRI

Traduzione simultanea: inglese



### MONICA NASTRUCCI

Coordinamento progetti Out of Home Food Srl

**DEBORA VENA**

DOMENICA 22  
GENNAIO

10:30 -  
11:15

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

*Demo*

[Clicca qui](#)

## L'evoluzione del gusto nella pasticceria contemporanea



**GIAN LUCA FORINO**

*Maestro Pasticcere*

DOMENICA 22  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Digital Talk Arena  
Pad. C6

**Digital**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## Come risparmiare veramente sulle Assicurazioni

DOMENICA 22  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

## Il cioccolato secondo ICAM

DOMENICA 22  
GENNAIO

11:00 -  
17:30

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## Differenti Visioni, grandi idee - A cura del Maestro Iginio Massari - con traduzione simultanea in lingua inglese

Traduzione simultanea: inglese

DOMENICA 22  
GENNAIO

11:00 -  
17:30

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Differenti Visioni, grandi idee - A cura del Maestro Iginio  
Massari

DOMENICA 22  
GENNAIO

11:30 -  
12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

[Clicca qui](#)

La costruzione di un percorso professionale fra talento,  
competenza, visioni e determinazione

DOMENICA 22  
GENNAIO

11:30 -  
12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

[Clicca qui](#)

La costruzione di un percorso professionale fra talento,  
competenza, visioni e determinazione - con traduzione  
simultanea in lingua inglese

Traduzione simultanea: inglese



DOMENICA 22  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Italia 20

DOMENICA 22  
GENNAIO

12:30 -  
13:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Sfide e opportunità nel Foodservice Europeo



**JOCHEN PINSKER**

*Industry Advisor Foodservice Europe,  
The NPD Group Inc*

Traduzione simultanea: inglese

DOMENICA 22  
GENNAIO

12:30 -  
13:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Sfide e opportunità nel Foodservice Europeo - con traduzione simultanea in lingua italiana



**JOCHEN PINSKER**

*Industry Advisor Foodservice Europe,  
The NPD Group Inc*

Traduzione simultanea: italiano

DOMENICA 22  
GENNAIO

13:00 -  
14:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

La versatilità del cioccolato nella cucina

DOMENICA 22  
GENNAIO

13:00 -  
16:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

Finale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

DOMENICA 22  
GENNAIO

13:30 -  
14:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

Il futuro della pasticceria: la scommessa di Ampì -  
Formazione, comunicazione, crescita: il gruppo Ampì  
Giovani

DOMENICA 22  
GENNAIO

14:00 -  
14:45

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

Cronaca di un successo

DOMENICA 22  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

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

## Sorbetti dal mondo

DOMENICA 22  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## The Chocolate way congress

DOMENICA 22  
GENNAIO

14:15 -  
14:45

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

## Un moderno sindacato per gli imprenditori della panificazione

DOMENICA 22  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Il cioccolato secondo ICAM

DOMENICA 22  
GENNAIO

15:30 -  
16:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

**[Clicca qui](#)**

Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Traduzione simultanea: inglese

DOMENICA 22  
GENNAIO

15:30 -  
16:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

**[Clicca qui](#)**

Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto

DOMENICA 22  
GENNAIO

15:30 -  
16:30

Digital Talk Arena  
Pad. C6

**Digital**

*Talk*

**[Clicca qui](#)**

Con gli NFT cambia il gusto del rapporto.

DOMENICA 22  
GENNAIO

16:00 -  
16:30

Bakery Arena -  
Pad. D3

### Panificazione

Talk

[Clicca qui](#)

Rincari energetici: le nuove attrezzature possono aiutarci?

DOMENICA 22  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Choco Arena -  
Pad. B3

### Cioccolato

Demo

[Clicca qui](#)

That's Piada Time

DOMENICA 22  
GENNAIO

16:30 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

### Caffé

Premiazione

[Clicca qui](#)

Premiazione CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

DOMENICA 22  
GENNAIO

16:30 -  
17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

### Innovation & Trends

Talk

[Clicca qui](#)

La ciliegina sulla torta



#### LIVIA CHIRIOTTI

*Direttore Editoriale Pasticceria  
Internazionale*



#### FABRIZIO FIORANI

DOMENICA 22  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

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

## Premiazione German Challenge

DOMENICA 22  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Innovation hub con gli chef FIC

# LUNEDÌ 23 GENNAIO

---

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
17:30

Pastry Arena - Pad  
B5

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

Campionato Italiano di Pasticceria Seniores

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

Bread In The City - Bakery World Cup

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Area Leva Contest  
- Pad D2

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

Leva Contest

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

## Campionato Italiano Coffee Roasting

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

10:00 -  
11:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

10:00 -  
17:00

Roasters Village -  
Pad. D1

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

## Roasters Village by SCA Italy

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

## Il mondo del burro e dei prodotti lievitati



LUNEDÌ 23  
GENNAIO

10:30 -  
11:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Sustainability**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Come disinnescare la "bomba" dei costi energetici!

Traduzione simultanea: inglese

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

10:30 -  
11:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Sustainability**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Come disinnescare la "bomba" dei costi energetici!

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

10:30 -  
13:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**

*Competition*

[Clicca qui](#)

Semifinale Campionato Italiano Latte Art

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Il gelato vegano: l'evoluzione in vaschetta

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

## Premiazione Gelato Europe Cup

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

“La chimica della comunicazione”: trasformare il prodotto in una storia. Sartorialità, calore e storytelling



**MATTEO FORTINA**

*Head of digital strategies Innova e  
Capital Innova*



**PIERMAURIZIO DI RIENZO**

*CEO Pradivio PR*



**GIANLUCA ANTONELLI**

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

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Il cioccolato secondo ICAM

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

11:00 -  
15:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

## Campionato Italiano Brewers Cup

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

11:30 -  
12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

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



**MATTEO FIGURA**  
*Director Foodservice Italy, The NPD  
Group Inc*

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

11:30 -  
14:30

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

## La filiera del pane: parlano i protagonisti



**ERNESTO BRAMBILLA**  
*Giornalista di Dolcegiornale*



**MATTEO CUNSOLO**



**PIETRO GRECHI**

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Talk*

[Clicca qui](#)

CNA presenta i grandi maestri

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Digital**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Siamo assicurati correttamente?

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

12:15 -  
13:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

[Clicca qui](#)

I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie



**CARLO CRACCO**

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

12:15 -  
13:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

[Clicca qui](#)

I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie - con traduzione simultanea in lingua inglese



**CARLO CRACCO**

Traduzione simultanea: inglese

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

12:30 -  
13:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Gelatieri e lievitati: una storia appassionante dai molti risvolti

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

13:00 -  
14:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

La versatilità del cioccolato nella cucina

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

13:00 -  
15:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**

*Competition*

[Clicca qui](#)

CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:00 -  
14:45

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

L'evoluzione della formazione in gelateria: analogica, digitale o aumentata? A cura di SIDAG

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:00 -  
14:45

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

Gli alimenti del futuro, una nuova visione per una alimentazione sana e sostenibile

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

The Chocolate way congress

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:00 -  
16:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

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

L'eccellenza delle torte gelato - 7a edizione

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:00 -  
18:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

## Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:00 -  
18:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

## Campionato Mondiale di Pasticceria The Pastry Queen

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:30 -  
15:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:30 -  
16:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

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

## Guida alle gelaterie d'Italia 2023

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:45 -  
15:30

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Pasticceria**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Panettone e tiramisù: le icone del dolce italiano incontrano i sapori e gusti del mondo

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

14:45 -  
15:30

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Pasticceria**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Panettone e tiramisù: le icone del dolce italiano incontrano i sapori e gusti del mondo - con traduzione simultanea in inglese

Traduzione simultanea: inglese

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Le sfide del bar del futuro: qualità, professionalità e innovazione

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

Il cioccolato secondo ICAM



LUNEDÌ 23  
GENNAIO

15:30 -  
16:15

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Pasticceria**

Talk

[Clicca qui](#)

L'eccellenza dell'arte dolciaria ed i prodotti tipici, come il caffè, ambasciatori del Made in Italy nel mondo

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

15:30 -  
16:15

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Pasticceria**

Talk

[Clicca qui](#)

L'eccellenza dell'arte dolciaria ed i prodotti tipici, come il caffè, ambasciatori del Made in Italy nel mondo - con traduzione simultanea in lingua inglese

Traduzione simultanea: inglese

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

Demo

[Clicca qui](#)

That's Piada Time

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

16:15 -  
17:30

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Pasticceria**

Talk

[Clicca qui](#)

Relais Dessert - La ricerca della qualità e della bellezza nell'arte dolciaria: un nuovo rinascimento che alimenta le civiltà - con traduzione simultanea in lingua inglese

Traduzione simultanea: inglese

LUNEDÌ 23

GENNAIO

16:15 -

17:30

Dolce Arena - Hall  
Sud**Pasticceria**

Talk

[Clicca qui](#)

Relais Dessert - La ricerca della qualità e della bellezza nell'arte dolciaria: un nuovo rinascimento che alimenta le civiltà

LUNEDÌ 23

GENNAIO

16:30 -

17:00

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

Talk

[Clicca qui](#)

New business: come ingaggiare i grandi clienti - con traduzione simultanea in lingua inglese

**SANDRO FERRETTI***Pasticcere e imprenditore*

Traduzione simultanea: inglese

**CHRISTOPHER MOSCHELLA***Co-founder Pasticceria Moschella*

LUNEDÌ 23

GENNAIO

16:30 -

17:00

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

Talk

[Clicca qui](#)

New business: come ingaggiare i grandi clienti

**SANDRO FERRETTI***Pasticcere e imprenditore***CHRISTOPHER MOSCHELLA***Co-founder Pasticceria Moschella*

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

16:45 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

## Premiazione Campionato Italiano Brewers Cup

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

## Premiazione CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Innovation hub con gli chef FIC

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

17:30 -  
18:00

Pastry Arena - Pad  
B5

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

## Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Seniores

LUNEDÌ 23  
GENNAIO

18:00 -  
18:30

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

*Talk*

[Clicca qui](#)

## Festeggiamento trentennale AMPI

# MARTEDÌ 24 GENNAIO

---

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Area Leva Contest  
- Pad D2

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

Leva Contest

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

Campionato Mondiale di Pasticceria The Pastry Queen

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

09:30 -  
18:00

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

## Bread In The City - Bakery World Cup

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

10:00 -  
10:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Trend e opportunità nel settore dolciario in Iraq

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

10:00 -  
11:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

10:00 -  
17:00

Roasters Village -  
Pad. D1

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

## Roasters Village by SCA Italy

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D3

### Panificazione

Talk

[Clicca qui](#)

Il Packaging in un panificio moderno: le ultime tendenze tra rincari e materiali ecosostenibili

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

10:30 -  
11:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

### Gelato

Premiazione

[Clicca qui](#)

Premio ai Maestri Gelatieri CNA

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

10:45 -  
11:30

Pastry Arena - Pad  
B5

### Pasticceria

Talk

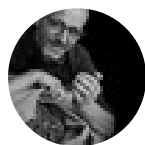
[Clicca qui](#)

Ecuador, la terra del miglior Cacao al Mondo



**MONICA MESCHINI**

*Chocolate Expert*



**GUIDO CASTAGNA**

*Ciocolatiere e Torrefattore*

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

### Sustainability

Talk

[Clicca qui](#)

Pane: il futuro è sostenibile

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Il cioccolato secondo ICAM

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

## Sound branding, marketing uditivo ed esperienziale: Come il suono migliora l'esperienza d'acquisto.



**GIGI TAGLIAPIETRA**  
*Mastro Tecnologo*



**ANDREA PONZONI**  
*Produttore, editore, manager.*

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

12:00 -  
12:30

Pastry Arena - Pad  
B5

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

## Eccellenza e qualità nei diversi rami della Pasticceria – con case histories



**IGINIO MASSARI**

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## CNA presenta i grandi maestri



MARTEDÌ 24

GENNAIO

12:30 -

13:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

*Talk*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

Locali storici Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese

MARTEDÌ 24

GENNAIO

12:30 -

13:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

*Talk*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

Semifreddi: destagionalizzazione e opportunità di business

MARTEDÌ 24

GENNAIO

12:30 -

13:30

Digital Talk Arena  
Pad. C6

**Digital**

*Talk*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

Oltre la vetrina: l'interesse digitale del gelato tra competenza artigiana e nuovi linguaggi.

MARTEDÌ 24

GENNAIO

12:30 -

15:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**

*Competition*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

Finale Campionato Italiano Latte Art

MARTEDÌ 24

GENNAIO

12:45 -

13:15

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

*Talk*

[Clicca qui](#)

La confetteria artigianale guarda al futuro

MARTEDÌ 24

GENNAIO

13:00 -

14:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

**Gelato**

*Competition*

[Clicca qui](#)

Gelato al gusto gianduia - Memorial Alberto Pica

MARTEDÌ 24

GENNAIO

13:00 -

14:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

**Gelato**

*Competition*

[Clicca qui](#)

Mille idee per un nuovo gusto gelato dell'anno

MARTEDÌ 24

GENNAIO

13:00 -

14:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

La versatilità del cioccolato nella cucina

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

13:30 -  
14:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

Talk

[Clicca qui](#)

## Forme e colori della nuova colazione



**STEFANO FERRARO**



**FEDERICO PRODON**



**PAOLO SACCHETTI**

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

13:30 -  
14:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business



**GIACOMO PINI**

*Gp.studios, docente e Consulente CAST*



**DARIO MARIOTTI**

*Business Developer CAST Alimenti*

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

Talk

[Clicca qui](#)

## ORIGINE ECUADOR

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Bakery Arena -  
Pad. D3

### Panificazione

Demo

[Clicca qui](#)

## In cucina con la sostenibilità

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

14:15 -  
14:45

Pastry Arena - Pad  
B5

### Pasticceria

Demo

[Clicca qui](#)

## Decorazioni trendy per San Valentino

### ELISABETTA FILONZI

*Esperta decoratrice e consulente*



### ELISABETTA CUGINI

*Editor Dolcesalato*

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

14:30 -  
15:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

### Innovation & Trends

Talk

[Clicca qui](#)

## La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il Foodservice guardando ai comportamenti di consumo



### MATTEO FIGURA

*Director Foodservice Italy, The NPD  
Group Inc*

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

14:30 -  
15:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

### Gelato

Demo

[Clicca qui](#)

## Sinfonia gusto italiano

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

14:30 -  
17:00

Sala Tulipano

**Panificazione**

Convegno

[Clicca qui](#)

## Caro Pane - Il pane tra scienza e rappresentanza

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

15:00 -  
15:30

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

Talk

[Clicca qui](#)

## Pralineria moderna: un prodotto ad alta marginalità

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

Demo

[Clicca qui](#)

## Il cioccolato secondo ICAM

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

15:30 -  
16:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Innovation &  
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

## Il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo - con traduzione simultanea in lingua inglese



**CARLO MEO**

CEO M&T, società di consulenza sui  
comportamenti di consumo e di retail  
design

Traduzione simultanea: inglese



**FRANCESCO BRIGLIA**

Direttore Italian Gourmet

**MARCO PEDRON**

*maestro pasticcere*



**MICHELE CANNONE**

*Lavazza Global Brand Director Away  
from Home · Lavazza Group*

**PIERO GABRIELI**

*Direttore Marketing Petra – Molino Quaglia*

**MARTEDÌ 24  
GENNAIO**

**15:30 -  
16:00**

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo



**CARLO MEO**

*CEO M&T, società di consulenza sui  
comportamenti di consumo e di retail  
design*



**FRANCESCO BRIGLIA**

*Direttore Italian Gourmet*

**MARCO PEDRON**

*maestro pasticcere*



**MICHELE CANNONE**

*Lavazza Global Brand Director Away  
from Home · Lavazza Group*

**PIERO GABRIELI**

*Direttore Marketing Petra – Molino Quaglia*

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

15:30 -  
16:30

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

Oltre il riciclo, sistemi avanzato di GREEN ENERGY sfruttando la nuove tecnologie attualmente in Test all'estero

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

15:45 -  
16:15

Pastry Arena - Pad  
B5

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

Dalla realizzazione di un piatto alla sua comunicazione social: estetica, contenuto e performance



**MARTINA ALGERI**  
Social Media Manager.

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

15:45 -  
16:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

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

Gelato Green: quale futuro

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

That's Piada Time

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

16:00 -  
18:00

Sala Neri 1 - Hall  
Sud

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

## 16° Premio Comunicando

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

16:30 -  
17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffé**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale



**GIANCARLO SAMARITANI**

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

16:30 -  
17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffé**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale - con traduzione simultanea in inglese

Traduzione simultanea: inglese

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

16:30 -  
17:30

Pastry Arena - Pad  
B5

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

## Celebrando i 32 anni di Sigep Giovani



MARTEDÌ 24  
GENNAIO

17:00 -  
17:20

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

## Premiazione Campionato Italiano Coffee Roasting

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Innovation hub con gli chef FIC

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Area Associazione  
Italiana Gelatieri

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

## Il miglior gelatiere dell'anno

MARTEDÌ 24  
GENNAIO

17:30 -  
18:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

## Premiazione CILA - Campionato Italiano Latte Art

# MERCOLEDÌ 25 GENNAIO

---

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

09:30 -  
11:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionato Italiano Cup Tasters

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

09:30 -  
15:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Concorso Sigep Giovani

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

09:30 -  
15:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

**Pasticceria**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

09:30 -  
15:00

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

## Campionato Mondiale di Pasticceria The Pastry Queen

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

10:00 -  
10:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Consegna Awards Camaleonte Academy

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

10:00 -  
11:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## MODICA IGP - Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

10:00 -  
16:00

Roasters Village -  
Pad. D1

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

## Roasters Village by SCA Italy

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

10:15 -  
11:15

Gelato Arena -  
Pad. A5

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

Parola d'ordine, formazione! concreta ed efficace, pilastro del sapere gastronomico e indispensabile strumento per cogliere opportunità professionali in un mondo che cambia



**MARCO MARTINELLI**

*docente CAST e Campione del Mondo di  
Gelato Gastronomico*



**DARIO MARIOTTI**

*Business Developer CAST Alimenti*

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:00 -  
11:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:00 -  
11:30

Sala Neri 2 - Hall  
Sud

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

Alta Pasticceria: percorsi formativi e sbocchi professionali di successo

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Bakery Arena -  
Pad. D3

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

## Premiazione Bread In The City - Bakery World Cup

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:00 -  
12:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## Il cioccolato secondo ICAM

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:15 -  
12:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

## Le dieci regole per diventare un ottimo barista

**ANDREA ANTONELLI**

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:15 -  
12:00

Sala Neri 2 - Hall  
Sud

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

## Alta Pasticceria: percorsi formativi e sbocchi professionali di successo

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:15 -  
12:15

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

Social media marketing 4.0 imparare il presente per gestire il futuro

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:30 -  
12:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

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

Premiazione Campionato Italiano Cup Tasters

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

11:30 -  
12:15

Gelato Arena -  
Pad. A5

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

What is gelato?

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

12:00 -  
12:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

Il fuoricasa in casa

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

12:00 -  
13:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Talk*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

CNA presenta i grandi maestri

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

12:15 -  
13:00

Digital Talk Arena  
Pad. C6

**Digital**

*Talk*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

Cooking Quiz Digital

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

12:30 -  
13:30

Sala Neri 2 - Hall  
Sud

**Pasticceria**

*Talk*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

La cultura come materia prima

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

12:30 -  
13:30

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**

*Demo*

[\*\*Clicca qui\*\*](#)

Sorbetto al Ribolla Gialla FVG con cialda di Frico di Carnia

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

13:00 -  
14:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

La versatilità del cioccolato nella cucina

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

14:00 -  
15:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

Pastry Legend

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

14:30 -  
15:30

Digital Talk Arena  
Pad. C6

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

Spresco alimentare: Cause, impatti e soluzioni - Il caso di Too Good To Go

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

15:00 -  
16:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

Il cioccolato secondo ICAM



MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

15:30 -  
16:30

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

## Premiazione Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

15:30 -  
16:30

Dolce Arena - Hall  
Sud

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

## Premiazione Campionato Mondiale di Pasticceria The Pastry Queen

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

16:00 -  
17:00

Choco Arena -  
Pad. B3

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

## That's Piada Time

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

16:30 -  
17:00

Pastry Arena - Pad  
B5

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

## Premiazione Sigep Giovani

MERCOLEDÌ 25  
GENNAIO

17:00 -  
18:00

Choco Arena -  
Pad. B3

**Cioccolato**

*Demo*

[Clicca qui](#)

## Innovation hub con gli chef FIC