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

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

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

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.

SABATO 20 GENNAIO
11:30 - 12:30

Vision Plaza - Hall Sud

Opening
Talk
Clicca qui

SIGEP Opening Ceremony

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

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
Comunication & Marketing Manager presso V LABEL

a cura di V- LABEL

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

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

SALVATORE GAZZIANO
Consorzio Pistacchio di Raffadali DOP

SALVATORE DAINO
Consorzio Arancia di Ribera DOP

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

a cura di Confartigianato

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

SABATO 20 GENNAIO
14:00 - 14:30

Vision Plaza - Hall Sud

Innovation & Trends
Talk
Clicca qui

Dolce e salato. Sfide e opportuinità per il Foodservce Dolce nell'Italia di domani.

MATTEO FIGURA
Circana Executive Director, Foodservice Italy

a cura di Circana

LINDA MORESCHI
Circana Account Manager, Client Development Foodservice Italia

SABATO 20 GENNAIO
14:00 - 14:45

Choco Arena - Pad. B1

Cioccolato
Demo
Clicca qui

FIC Lab

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

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

SABATO 20 GENNAIO
15:00 - 16:00

Choco Arena - Pad. B1

Cioccolato
Competition
Clicca qui

Contest ChocoLOVE

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

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.

DOMENICA 21 GENNAIO
09:30 - 17:00

Bakery Arena - Pad. D7

Panificazione
Competition
Clicca qui

Concorso Young Ideas

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

PIERLUIGI ASCANI
Presidente Format Research

a cura di AIBI - Associazione Italiana Bakery Ingredients

DOMENICA 21 GENNAIO
13:00 - 13:45

Choco Arena - Pad. B1

Cioccolato
Talk
Clicca qui

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

GISELLE CANAHUATI
Segretario Socio-Economico IILA

TATIANA RIBEIRO VIANA
Segretario Tecnico-Scientifico IILA

ANTONIO GATTULLI
Sales Director Sudalimenta SRL

a cura di IILA - Oragnizzazione Italo Latino Americana

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

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

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

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

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

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

PAOLO BLASI
Professore associato Università di Bologna

a cura di IILA - Oragnizzazione Italo Latino Americana

DOMENICA 21 GENNAIO
16:00 - 16:45

Panificazione
Talk
Clicca qui

Come cambia il pane

ATENAIDE ARPONE
Responsabile Magazines di Italian Gourmet

ANTONIO FOLLADOR
Maestro Panificatore

UGO BASSIGNANI
Maestro Panificatore

a cura di Italian Gourmet

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

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

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.

DOMENICA 21 GENNAIO
17:00 - 17:45

Vision Plaza - Hall Sud

Pasticceria
Talk
Clicca qui

Intelligenza Artificiale

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

a cura di APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana

IGINIO MASSARI
Presidente APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana

PIERMAURIZIO DI RIENZO
CEO Pradivio PR

DOMENICA 21 GENNAIO
17:00 - 17:45

Choco Arena - Pad. B1

Cioccolato
Convegno
Clicca qui

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

DAVIDE GUARNACCIA
Laerbium

a cura di Consorzio Cioccolato di Modica IGP

LUCA VALDETARA
CSQA Certificazioni

GAETANO SERVIDIO
Arise + Indonesia

NINO SCIVOLETTO

Consorzio Cioccolato di Modica

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

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

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.

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

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.

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.

LUNEDÌ 22 GENNAIO
09:30 - 17:00

Bakery Arena - Pad. D7

Panificazione
Competition
Clicca qui

Concorso Young Ideas

LUNEDÌ 22 GENNAIO
09:30 - 17:30

Pastry Arena - Pad B5

Pasticceria
Competition
Clicca qui

Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

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

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 Biasetto, 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 Biasetto, 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

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

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

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

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

a cura di Consorzio Cioccolato di Modica IGP

MIRCO DELLA VECCHIA
Maestro Cioccolatiere

DANIELE GIURDANELLA
Maestro Cioccolatiere

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

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

LUCA MERCALLI
Climatologo e divulgatore scientifico

SERENA GIACOMIN
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

LUNEDÌ 22 GENNAIO
15:15 - 15:45

Bakery Arena - Pad. D7

Panificazione
Talk
Clicca qui

I grani antichi: vero valore o business?

a cura di Richemont Club Italy

LUNEDÌ 22 GENNAIO
16:00 - 16:30

Bakery Arena - Pad. D7

Panificazione
Talk
Clicca qui

MATER FERMENTUM: la genesi della pasta fermentata

LIVIA CHIRIOTTI
Direttore Editoriale Pasticceria Internazionale

a cura di Pasticceria Internazionale

GIAMBATTISTA MONTANARI
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 - Oragnizzazione Italo Latino Americana

LUNEDì 22 GENNAIO

16:00 - 17:00

Vision Plaza - Hall Sud

Caffè

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 Substainability Engagement – Coffee di Ofi

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

a cura di Comunicaffè

LUNEDÌ 22 GENNAIO

16:00 - 17:00

Vision Plaza - Hall Sud

Caffè
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 Substainability Engagement – Coffee di Ofi

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

a cura di 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

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.

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.

LUNEDÌ 22 GENNAIO
17:00 - 18:00

Vision Plaza - Hall Sud

Caffè
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

LUNEDÌ 22 GENNAIO
17:00 - 18:00

Vision Plaza - Hall Sud

Caffè
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

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

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

MARTEDì 23 GENNAIO
09:30 - 15:00

Pastry Arena - Pad B5

Pasticceria
Competition
Clicca qui

Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

MARTEDì 23 GENNAIO
09:30 - 16:00

Gelato Arena - Pad. A5

Gelato
Competition
Clicca qui

SIGEP Gelato d'Oro - Selezione Gelatieri

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.

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

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.

MARTEDì 23 GENNAIO
09:30 - 17:00

Bakery Arena - Pad. D7

Panificazione
Competition
Clicca qui

Concorso Young Ideas

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

a cura di Bargiornale

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

MARTEDÌ 23 GENNAIO
10:15 - 10:45

Bakery Arena - Pad. D7

Panificazione
Talk
Clicca qui

CAST: La casa del Richemont Club Italia

ROBERTO PEROTTI
Presidente RCI e Vicepresidente Richemont Club International

a cura di CAST Alimenti e Richemont Club International

VITTORIO SANTORO
Fondatore, Presidente e Direttore CAST Alimenti

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

EMANUELA BALESTRINO
Tutto Gelato

GIULIA VICENZO
Biologa nutrizionista, Docente universitaria

a cura di Pasticceria Internazionale

MARTEDÌ 23 GENNAIO
12:00 - 13:00

Vision Plaza - Hall Sud

Innovation & 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

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

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

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

LIVIA CHIRIOTTI
Direttore Editoriale Pasticceria Internazionale

a cura di Pasticceria Internazionale

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 Liége”

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

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

LIVIA CHIRIOTTI
Direttore Editoriale Pasticceria Internazionale

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)

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

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

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

MARTEDÌ 23 GENNAIO
16:00 - 18:00

Area Associazione Italiana Gelatieri

Gelato
Premiazione
Clicca qui

Premio internazionale “La doce vita”, la mia storia in un gelato

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23 GENNAIO
16:30 - 17:30

Vision Plaza - Hall Sud

Innovation & Trends
Talk
Clicca qui

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

ANTONIO VERGA FALZACAPPA
CEO Sistema Leader

a cura di Cherry Bank

VINCENZO GALILEO
Responsabile Corporate Banking
Cherry Bank

SIMONETTA ACRI
Senior Advisor Cherry bank

ROBERTO BRAZZALE
CEO Brazzale S.p.A.

MARTEDì 23 GENNAIO
16:30 - 17:30

Pastry Arena - Pad B5

Pasticceria
Premiazione
Clicca qui

Premiazione Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

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.

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.

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

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

MERCOLEDì 24 GENNAIO
09:30 - 16:00

Gelato Arena - Pad. A5

Gelato
Sigep Academy
Clicca qui

SIGEP Gelato d'Oro - Selezione Pasticceri

MERCOLEDì 24 GENNAIO
09:30 - 16:00

Pastry Arena - Pad B5

Pasticceria
Sigep Academy
Clicca qui

Concorso Sigep Giovani

MERCOLEDÌ 24 GENNAIO
10:00 - 10:30

Vision Plaza - Hall Sud

Caffé
Sigep Academy
Clicca qui

Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia 2024

a cura di Guida del Camaleonte

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. Perchè il futuro in CAST è già oggi!

a cura di CAST Alimenti

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

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

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

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

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

MERCOLEDì 24 GENNAIO
13:00 - 13:45

Gelato Lab - Pad. A7

Gelato
Sigep Academy
Clicca qui

Dolci al cucchiaio: 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

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

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

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

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

MERCOLEDÌ 24 GENNAIO
16:00 - 17:00

Gelato Arena - Pad. A5

Gelato
Sigep Academy
Clicca qui

SIGEP Gelato d'Oro - Cerimonia di premiazione

MERCOLEDÌ 24 GENNAIO
16:00 - 17:00

Pastry Arena - Pad B5

Pasticceria
Sigep Academy
Clicca qui

Premiazione Sigep Giovani

MERCOLEDì 24 GENNAIO

16:00 - 17:00

Gelato Arena - Pad. A5

Gelato

Premiazione

Clicca qui

Premiazione SIGEP Gelato D'oro