

Venerdì 20 Ottobre

- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0 e il Gluten free: estrusione di impasto senza glutine**
Normativa sulla pasta: fare la pasta, una impresa.
Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 14.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo**
Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC
Benvenuto e presentazione Campionati del Mondo FIPGC.
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 14.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: le sculture di burro, formaggio, zucchero, cioccolato, cake design**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.45** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo**
Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC
Presentazione Comitato Organizzatore Campionati del Mondo.
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 15.00** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo**
Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC
Presentazione delle squadre concorrenti - Foto Ufficiali Squadre concorrenti
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 15.00** **Il Pastaio 4.0 e i “suoi fondamentali”: Estrusione e laminazione - Matematica, fisica, chimica al servizio della pasta**
Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live di Pasticceria**
Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.30** **IL GELATO È SERVITO con Davide Oldani**
Pad.10 ,area Carpigiani Group – Ali SpA, stand B60
- Ore 15.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo**
Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC
Spiegazione norme, regolamenti, estrazione box concorrenti, estrazione degustazioni
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale, come realizzare un dolce**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

Ore 16.00 **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
Organizzazione squadre e posizionamento nei box delle prime dieci squadre
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Sabato 21 Ottobre

Ore 09.30 **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
Inizio competizione delle prime dieci squadre - Presentazione giuria internazionale FIPGC
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Ore 09.30 **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” L’importanza della comunicazione**
Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria- Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere esposte
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

Ore 10.00 **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

Ore 10.15 **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : le sculture di formaggio ed intagli vegetali**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

Ore 10.30 **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

Ore 10.30 **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
Degustazione Praline da parte della giuria dei Campionati del Mondo FIPGC
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Ore 10.30 – 12.30 **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Sessione di qualificazione, disciplina “THE LEAF”
Pad. 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27

Ore 10.45 **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale - come realizzare un dolce
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

Ore 11.00 **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità dei prodotti**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

Ore 11.00 **Il Pastaio 4.0 e la comunicazione: Tecniche di lavorazione della pasta colorata, bicolore, multicolore in vuoto**
Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa

- Ore 11.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria**
L’importanza del Packaging in pasticceria – Il marketing del pasticciere per incrementare le vendite.
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Lezioni di cake design – il modeling in 3D**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.00** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo**
Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC
Degustazione Monoporzione Gelato da parte della giuria internazionale
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : La tradizione regionale dei dolci tipici italiani**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : La Pasticceria Moderna**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.30:** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo**
Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC
Degustazione Torta Moderna da parte della giuria internazionale
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 13.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” L’importanza della comunicazione**
Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore14.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Le tecniche di applicazione del cake design**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo**
Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC.
Presentazione elaborati artistici da parte della squadre concorrenti
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

- Ore 15.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Le sculture in formaggio, carving fruit**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.00** **Il Pastaio 4.0 e la pasta ripiena multicolore**
Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.00-17.00** **Milano Latte Art Challenge by Trismoka**
Sessione di qualificazione, disciplina “ETCHING”
Pad. 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Lezioni di scultura**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Intaglio vegetali**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 17.00** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
Presentazione della giuria internazionale FIPGC e delle opere realizzate dai concorrenti delle prime squadre in gara
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Domenica 22 Ottobre

- Ore 09.00** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
Inizio competizione delle seconde squadre - Presentazione giuria internazionale FIPGC
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 09.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere esposte**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 09.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: L'importanza della comunicazione**
Marketing e Comunicazione, utilizzo dei Social in pasticceria
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 10.00** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.15** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : le sculture di formaggio ed intagli vegetali.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30 - 13.00** **Seminario di aggiornamento: User Experience e percezione nelle soluzioni, nei prodotti e nei servizi per l’ospitalità**
Pad.11 , Area Exihs, in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano
- Ore 10.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
Degustazione Praline da parte della giuria internazionale
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.30 – 12.30** **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Sessione di qualificazione, disciplina “10 ELEMENTS”
Pad. 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 10.45** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale - come realizzare un dolce
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità dei prodotti**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0 e la “sindrome del Panettiere”:** Pasta e sugo, la somministrazione ed i consumo sul luogo di produzione in vuoto
Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 11.15** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria**
L’importanza del Packaging in pasticceria – Il marketing del pasticciere per incrementare le vendite.
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : Lezioni di cake design – il modeling in 3D**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.45** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery” : – Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 12.00** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
 Degustazione Monoporzione Gelato da parte della giuria internazionale
 Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : La tradizione regionale dei dolci tipici italiani**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : La Pasticceria Moderna**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
 Degustazione Torta Moderna da parte della giuria internazionale
 Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 13.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” L’importanza della comunicazione**
 Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Le tecniche di applicazione del cake design**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**
 Presentazione elaborati artistici da parte delle squadre concorrenti
 Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 14.30** **Presentazione del libro “Un caffè in Veneto” di Andrej Godina**
 Pad. 11, area Exihs
- Ore 15.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Le sculture in formaggio, carving fruit**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.00** **Il Pastaio 4.0 e il food cost della pasta semplice e ripiena: rese e cali peso. Il pastaio 4.0 in cucina.**
 Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa

- Ore 15.00-17.00** **Milano Latte Art Challenge by Trismoka**
 Sessione di qualificazione, disciplina "MYSTERY BOX"
 Pad. 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Ciocolateria Cake Design**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Dimostrazioni live**
 Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" : come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" : Lezioni di scultura**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" : Intaglio vegetali**
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Dalle 17.00** **"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Ciocolateria FIPGC**
Premiazione e proclamazione vincitori
 Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

Lunedì 23 Ottobre

- Ore 09.30** **"Cake Designers World Championship FIPGC" Campionati del Mondo Cake design - Presentazione giuria internazionale FIPGC - Inizio competizione delle prime squadre estratte**
 Inizio competizione delle prime squadre estratte.
 Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria
- Ore 09.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" L'importanza della comunicazione**
 Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria
 Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere esposte
 Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 10.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : le sculture di formaggio ed intagli vegetali.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** **“Cake Designers World Championship FIPGC” Campionati del Mondo Cake design**
Degustazione Torta da parte della giuria dei Campionati del Mondo FIPGC
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale - come realizzare un dolce
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità dei prodotti**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0: non solo Cresò**
Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 11.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : – Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria**
L'importanza del Packaging in pasticceria – Il marketing del pasticciere per incrementare le vendite.
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Lezioni di cake design – il modeling in 3D**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : La tradizione regionale dei dolci tipici italiani**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : La Pasticceria Moderna**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 13.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” L’importanza della comunicazione**
Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Le tecniche di applicazione del cake design**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **“Cake Designers World Championship FIPGC” Campionati del Mondo Cake design**
Presentazione elaborati artistici da parte della squadre concorrenti
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 14.30 - 16.00** **Seminario: Ospitalità 4.0, servizi e prodotti per l’ospitalità contemporanea**
Pad.11, Area Exihs - in collaborazione con POLI.design e l’Ordine degli Architetti PPC di Milano
- Ore 15.00** **Il Pastaio 4.0 e le farine alternative: Kamut, Farro, Grano Saraceno.**
Pad.4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 15.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Le sculture in formaggio, carving fruit**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live – Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Lezioni di scultura**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Intaglio vegetali**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 17.00** **“Cake Designers World Championship FIPGC” Campionati del Mondo Cake design**
Presentazione delle opere realizzate durante i Campionati del Mondo di Cake Design da parte delle prime squadre in gara.
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Lunedì 24 Ottobre

- Ore 09.30** **“Cake Designers World Championship FIPGC” Campionati del Mondo Cake design**
Presentazione giuria internazionale FIPGC - Inizio competizione delle prime squadre estratte.
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 09.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”**
Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere esposte - L'importanza della comunicazione – Marketing e Comunicazione – utilizzo dei Social in pasticceria
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.00-11.00** **Milano Latte Art Challenge by Trismoka**
Quarti di finale, disciplina “HEAD-2-HEAD”BOX”
Pad. 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 10.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : le sculture di formaggio ed intagli vegetali**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers.**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** **“Cake Designers World Championship FIPGC” Campionati del Mondo Cake design**
Degustazione Torta da parte della giuria dei Campionati del Mondo FIPGC
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale - come realizzare un dolce
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità dei prodotti**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0 e la pasta con fantasia: la pasta con il sugo...dentro, pasta come dessert**
Pad.4, area A.P.Pa.Fre.- Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 11.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : – Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria**
L'importanza del Packaging in pasticceria – Il marketing del pasticciere per incrementare le vendite
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 11.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** Lezioni di cake design – il modeling in 3D
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Premio Internazionale di Architettura e Design "BAR/RISTORANTI/HOTEL D'AUTORE 2017"**
Pad.11 Area Exihs , a cura di IN/ARCH, Gambero Rosso, Dipartimento Architettura-Università degli Studi di Roma Tre, Artribune, Archilovers e HostMilano, con il patrocinio di ADI - Associazione per il disegno Industriale e in partnership con FederlegnoArredo
- Ore 11.30-12.30** **Milano Latte Art Challenge by Trismoka Semifinali, disciplina “HALF CUP”**
Pad. 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 11.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” :** Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” :** La tradizione regionale dei dolci tipici italiani
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** La Pasticceria Moderna
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Finali del concorso Rational “Lo Chef incontra il SelfCookingCenter” con una giuria giuria d’eccellenza capitanata dallo Chef Davide Oldani**
Pad.4 , area Rational, stand C36/D35
- Ore 13.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” L’importanza della comunicazione Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” :** Le tecniche di applicazione del cake design
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **“Cake Designers World Championship FIPGC” Campionati del Mondo Cake design**
Presentazione elaborati artistici da parte della squadre concorrenti
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 15.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Le sculture in formaggio, carving fruit**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 15.00-17.00** **Milano Latte Art Challenge by Trismoka**
Finale, discipline "ONE MORE", "FREE DESIGN", "SECRET CHALLENGE"
Pad. 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Dimostrazioni live**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Lezioni di scultura**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30:** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" : Intaglio vegetali**
Pad. 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Dalle 17.00** **"Cake Designers World Championship FIPGC" Campionati del Mondo Cake design**
Premiazione e proclamazione vincitori
Pad. 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria