

agg. 17.10.2017

Eventi Host 2017

Venerdì 20 Ottobre

- Ore 11.30** **Inaugurazione**
Hall 11, area Exihs, stand M27 Q36
- Ore 09.00** **Buongiorno e colazione con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 09.30** **Showcooking: Fantasie al Caffè**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 10.00** **Buongiorno con APCI - vi aspettiamo a colazione!**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 10.00** **Workshop: Il profilo e le caratteristiche sensoriali del Caffè Espresso**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 10.00** **International Conference – Introductory Remarks – Dirk Vantjhem, director of operations, Eurochambres**
Centro Servizi Stella Polare, Sala Sagittarius
- Ore 10.30** **L'espresso nei ristoranti (Comunicaffé - Fipe)**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 10.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè', stand L40
- Ore 10.30** **Impara una professione! Innovare nella tradizione con la scelta delle materie prime: grani antichi per un gusto moderno. La pizza in Pala alla romana rivisitata e nuove chiavi di lettura per la pizza classica**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 10.30** **Ambasciata del Gusto**
Annunciata Milano
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 10.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Alessandro Gilmozzi ristorante_El Molin di Cavalese. Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - Viaggio nei terroir del caffè**
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef

- Ore 10.45** **Aprire la gelateria artigianale**
L'attrattività del business: pianificare un successo
Speaker: Vincenzo Ferrieri, Cioccolatitaliani, Milano
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 11.00** **Best Practice per la gestione degli allergeni nell'industria alimentare e nella ristorazione**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 11.00** **Incontriamo Food Drink - Chocup: Bere Diverso**
Hall 10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 11.00** **Showcooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 11.00** **L'Espresso negli anni del miracolo economico**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 11.00** **Cookbook Mania - Italian Gourmet e Roberto Carcangiu**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 11.00** **Convegno: L'Horeca del terzo millennio tra tradizione, innovazione ed ecosostenibilità**
Hall 11, area Futurbargreen
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0 e il Gluten free: estrusione di impasto senza glutine**
Normativa sulla pasta: fare la pasta, una impresa.
Hall 4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 11.00** **"Street Food Regionale" a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, Stand A32 C23
- Ore 11.30** **Showcooking: con le Eccellenze Regionali**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 11.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Andrea Alfieri. Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - SAVE BAG: la "doggie Bag" Amica dell'ambiente**
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 11.30** **Hub Coffee Science presenta "Il caffè al microscopio"**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 11.45** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Marco Giuridio presenta il cocktail Strega**
Hall 18, area Mixer Educational

- Ore 12.00** **Stato attuale e prospettive del BIM (Building Information Modeling) secondo lo standard IFSE**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.00** **In cucina con APCI - I tuoi valori in carta: come anticipare le tendenze e non essere un follower. Giro d'Italia in show con la Squadra Nazionale APCI Chef Italia**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 12.00** **Incontriamo ANFIM - Macinadosatori per Eccellenza**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 12.00** **Gestire la gelateria artigianale**
Specializzazione vs ampliamento di gamma. Fare la scelta giusta
Speaker: Luca Bernardini, Fuori dal Centro, Borgo a Mozzano (LU)
Hall10, area Italian Gelato
- Ore 12.00** **Zwilling Group: 5 grandi Aziende a disposizione del mondo Professionale**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 12.00** **Pranzo con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.00** **"Cooking Class" a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, Stand N39 P40
- Ore 12.00** **La formazione in pizzeria**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 12.30** **Seminario ICIM: Certificazione dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)**
Garanzia per la sicurezza e il rispetto dei requisiti obbligatori
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 12.30** **Degustazioni**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 12.30** **Cooking Show "La Cucina delle Idee – Food Thinking": Dripping Taste? L'arte nel piatto**
Presentazione del progetto artistico con lo chef stellato Graziano Prest e l'artista Giuliano Negretto.
Hall 1, area F.LLI PERIN srl, Stand R21 S20
- Ore 12.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Il Profumo e l'olfatto, un viaggio che incontra i cocktail. Roberto Dario.**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 13.00** **Incontriamo Metallurgica Motta - Il Bravo Barista**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

- Ore 13.00** **Tasting - Degustazioni guidate a cura della Squadra Nazionale APCI Chef Italia**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 13.00** **Le tendenze Food & Beverage del settore alberghiero nel Medio Oriente**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 13.00** **I Caffè italiani nella Belle Epoque del Prof. Jonathan Morris**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 13.30** **La pastry show (ISA-FRENI)**
Hall 10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 13.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Le nostre radici sono nel verde. By Saclà**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 13.30** **Formazione Anima**
Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali.
Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending.
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 14.00** **Incontriamo Brita - L'acqua e Il Caffè**
Hall 10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 14.00** **La formazione in pizzeria**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 14.00** **L'espresso contemporaneo**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 14.00** **Applicazione avanzata delle tecnologie alimentari per migliorare la sicurezza, la durata e il gusto**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 14.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Il Profumo e l'olfatto, un viaggio che incontra i cocktail. Roberto Dario.**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 14.00** **In salotto con Azione contro la Fame: Cucina & Solidarietà - Grandi chef contro la fame si raccontano.**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 14.00** **Let's Do Business in USA - Trend, opportunità e strategie di sviluppo commerciale nel più ricco e grande mercato del mondo: gli Stati Uniti**
Hall 11, area EXIHS, a cura di Gen USA LLC
- Ore 14.30** **Tavola rotonda FIPE : Il futuro del caffè tra catene e bar indipendenti**

Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

- Ore 14.30** **Rinnovare la gelateria artigianale**
Nuovi format: dal temporary alle ibridazioni
Speaker: Simone Bonini, Carapina, Firenze
Hall 10, area Italian Gelato
- 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
Hall 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **EFCEM ITALIA - Andamento Commercio Internazionale e Conclusione Global Summit**
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- 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
Hall 6, area FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 15.00** **“Cooking Class” a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, Stand N39 P40
- Ore 15.00** **Incontriamo Rancilio - Macchine Espresso all’avanguardia**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 15.00** **"Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 15.00** **Degustazioni dai 4 continenti. In collaborazione con Azione contro la Fame**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 15.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Spagiria, le conoscenze perdute. Michele Cassisa.**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 15.00** **Caffè e alcolici nel periodo della Belle Epoque in Italia**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 15.00** **Franco Pepe “Le virtù del forno elettrico per la cottura della pizza” in collaborazione con Forno Izzo**
Hall 4, area Identità Future
- Ore 15.00** **Il Pastaio 4.0 e i “suoi fondamentali”:** estrusione e laminazione

Matematica, fisica, chimica al servizio della pasta

Hall 4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa

- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 15.15** **Chef Giancarlo Perbellini**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live di Pasticceria**
Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Alessandro Gilmozzi.**
Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - TOOL CHEF - misurazioni dell' impatto ambientale del cibo.
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 15.30** **Showcooking: Perle di Dolcezza**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 15.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 15.30** **Hub Coffee Science in collaborazione con Shimadzu presenta “La chimica del caffè letta da un Gascromatografo”**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 15.30** **IL GELATO È SERVITO con Davide Oldani**
Hall 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 15.30** **UIDA**
Food Waste Management nei Paesi Asean
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale, come realizzare un dolce**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Comunicare la gelateria artigianale**
La figura del gelatiere protagonista: non più solo dietro il bancone
Speaker: Massimiliano Scotti, Verolatte, Vigevano (PV)

Hall10, area Italian Gelato

- Ore 16.00** **La formazione in pizzeria**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 16.00** **Incontriamo Pulycaff - Le Coordinate Del Pulito**
Hall 10, area Altoga – Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 16.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Non il solito Show... Powered by Julianna & Evelyn
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 16.00** **Il lavoro di vendita, il mercato degli ultimi decenni modifiche e tendenze**
Hall 6, area Editrade
- Ore 16.00** **I cocktail italiani negli anni del miracolo economico**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 16.00** **“Street Food Regionale” a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, Stand A32 C23
- Ore 16.00** **Showcooking a cura degli chef dell' Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 16.30** **Degustazioni**
Hall 10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 16.30** **GLOBE GROUP S.r.l.- Presentazione servizi aziendali**
Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand A20/B11
- Ore 17.00** **Workshop**
Hall 10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 17.00** **Davide Oldani “Pasta al vapore” in collaborazione con Rational**
Hall 4, area Identità Future
- Ore 17.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Negroni del Capo. By Caffo**
Hall 18, area Mixer Educational

- Ore 17.00** **Caffè e cocktail contemporanei**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 17.00** **Networking: Taste it!**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 17.30** **EFCEM ITALIA - Energy label for professional refrigerating appliances: cold welcome or hot matter?**
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 17.30** **Aperitivo con FCSI per Ospiti e Amici**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 17.30** **La formazione in pizzeria**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 18.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'uso di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Cocktail & Show by Julianna & Evelyn**
Hall 18, area Mixer Educational

Sabato 21 Ottobre

- Ore 09.00** **Buongiorno e Colazione con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 09.30** **Showcooking: Fantasie al Caffè**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- 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**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.00** **Buongiorno con APCI - vi aspettiamo a colazione!**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 10.00** **SEMIFINALE : V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 10.00** **Tavola Rotonda: Nuova e futura ristorazione. L'offerta di cibo per una vera accoglienza**
Hall 2, Centro Congressi Stella Polare, sala Aquarius - a cura di Solidus e A.D.A.

- Ore 10.00** Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.15** Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: le sculture di formaggio ed intagli vegetali
Hall 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 10.30** **Master della Cucina Italiana**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 10.30** **Un pranzo d'autore (Foodsccovery)**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 10.30** **Mario Signorile, Campione Mondiale di Pizza a Due (chef e pizzaiolo in coppia) 2014 presenta: La Pizza Gourmet con l'utilizzo del Lievito Madre.**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.30** **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Sessione di qualificazione, disciplina “THE LEAF”
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 10.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Federico Beretta**
Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - Viaggio nei terroir del caffè
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 10.45** **Aprire la gelateria artigianale**
Non ci si improvvisa imprenditori: i corsi di formazione
Speaker: Maurizio Poloni, Gelateria Artico e Scuola di Gelateria, Milano
Hall 10, area Italian Gelato
- 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 11.00 Cookbook Mania - Italian Gourmet**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 11.00 L'applicazione delle scienze sensoriali per lo sviluppo di prodotti alimentari**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 11.00 "Street Food Regionale" a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, Stand A32 C23
- Ore 11.00 Espresso: uno sguardo al futuro**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 11.00 Show Coffee Trainer, con la partecipazione di Alessandro Corso e Daniele Losquadro**
Hall 14, area Alberto Verani Nimex Spa, stand H13
- Ore 11.00 Showcooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 11.00 Semifinale Internazionale Espresso Italiano Champion 2017**
Organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei)
Hall 14, area La Genovese Stand H22
- Ore 11.00 Il Pastaio 4.0 e la comunicazione: tecniche di lavorazione della pasta colorata, bicolore, multicolore in vuoto**
Hall 4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 11.00 SEMIFINALE : V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall 10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 11.00 Seminario: "L'Italia e il sub-continente: focus India e Sri Lanka. Opportunità per le aziende italiane"**
A cura di ICE-Agenzia, relatore Francesco Pensabene, Direttore Ufficio ICE New Delhi e Coordinatore per India, Nepal, Bhutan, Sri Lanka, Bangladesh e Maldive
Hall 11, area EXIHS
- Ore 11.00 Convegno: La sanificazione e trattamento aria nella refrigerazione Ho.Re.Ca, tra igienizzazione e profili sanitari**
A cura di Assofrigoristi con la collaborazione di EFCEM ITALIA, Associazione nazionale dei produttori di attrezzature professionali per la ristorazione ed il lavaggio
Centro Congressi Stella Polare, sala Scorpio
- Ore 11.00 "Il Natale al caffè" con il Maestro Pasticcere Iginio Massari**
Hall 10, area Hausbrand, stand C76 D77
- Ore 11.00 Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità dei prodotti**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- 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.
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Hub Coffee Science in collaborazione con Alfatest presenta “La relazione fra distribuzione granulometrica e aroma del caffè”**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 11.30** **Lisa Casali “La cottura in lavastoviglie” in collaborazione con Winterhalter**
Hall 4, area Identità
- Ore 11.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** **Lezioni di cake design – il modeling in 3D**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Showcooking: Le Eccellenze Regionali**
Hall 10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 11.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Federico Beretta**
Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - Il ciclo infinito dell'alluminio
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 11.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** **Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.45** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Daniele Losquadro presenta il cocktail Strega
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 12.00** **In cucina con APCI – Contaminazioni culturali: L'Italia incontra il Canada.**
In collaborazione con #APCICanada e #APCIPuglia
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 12.00** **Zwilling Group: 5 grandi Aziende a disposizione del mondo Professionale**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 12.00** **“Cooking Class” a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, stand N39 P40
- Ore 12.00** **Gestire la gelateria artigianale**
I giusti fornitori: sceglierli e gestirli
Speaker: Fabrizio Fioretti, Antonella Olivieri, Gelateria Artico, Milano
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 12.00** **Giorgio Sabbatini, Campione Mondiale di Pizza Classica 2017 presenta la sua “10 pomodori”, la pizza vincitrice all'ultimo Campionato Mondiale della Pizza tenutosi a Parma in maggio.**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli

- Ore 12.00** **Stato attuale e prospettive del BIM (Building Information Modeling) secondo lo standard IFSE**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.00** **SEMIFINALE : V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall 10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 12.00** **Accoglienza cliente**
Hall 6, area Editrade
- Ore 12.00** **Pranzo con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- 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
Hall 6, area FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: La tradizione regionale dei dolci tipici italiani**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Degustazioni**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 12.30** **Cooking Show “La Cucina delle Idee – Food Thinking”: Esplorazioni gastronomiche nello spazio. Presentazione del progetto “Meteorite” con lo chef stellato Graziano Prest e il designer Carmelo Zappulla (External Reference - Barcellona)**
Hall 1 , area F.LLI PERIN srl , Stand R21 S20
- Ore 12.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Spagiria, le conoscenze perdute.**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: La Pasticceria Moderna**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Hospitality Training**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 13.00** **Italian Home Brewing nella Belle Époque**
Hall 14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events

- Ore 13.00 SEMIFINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 13.00 Tasting - Degustazioni guidate a cura della Squadra Nazionale APCI Chef Italia**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 13.00 Mario Signorile, Campione Mondiale di Pizza a Due (chef e pizzaiolo in coppia) 2014 presenta: La Pizza Gourmet con l'utilizzo del Lievito Madre.**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 13.30 Alta qualità al giusto prezzo (Foodsccovery)**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 13.30 Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Drink green: i prodotti per una miscelazione sostenibile. By RGMania**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 13.30 Formazione Anima**
Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali.
Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending.
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 13.45 Pastry Magazine presenta "Art Gallery": L'importanza della comunicazione**
Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria
Hall 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**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.00 Giorgio Sabbatini, Campione Mondiale di Pizza Classica 2017 presenta la sua "10 pomodori", la pizza vincitrice all'ultimo Campionato Mondiale della Pizza tenutosi a Parma in maggio.**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 14.00 Vendita visiva**
Hall 6, area Editrade
- Ore 14.00 SEMIFINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

- Ore 14.00** **In salotto con i Social: Chef Strategy – gli ingredienti per una comunicazione di successo**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 14.00** **I Caffè italiani negli anni del miracolo economico del Prof. Jonathan Morris**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 14.00** **Hoshizaki “Lezione sulle novità nel mondo dei cocktail”**
in collaborazione con Campari e con la partecipazione di un barman
Hall 4, area Identità Future
- Ore 14.00** **FCSI Italy Student Awards**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 14.00** **Semifinale Internazionale Espresso Italiano Champion 2017**
Organizzato dall’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei)
Hall 14 , area Dersut Caffè Stand L39
- Ore 14.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove**
tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi
innovativi, in collaborazione con Planet One. Non il solito Show... By Julianna & Evelyn
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 14.00** **Semifinale Internazionale Espresso Italiano Champion 2017**
Organizzato dall’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei)
Hall18, area Esse Caffè Stand B50 C57
- Ore 14.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : Le tecniche di applicazione del cake design**
Hall6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove**
tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi
innovativi, in collaborazione con Planet One. Dry. Concept & signature cocktails powered
by Domenico Carella
Hall 18, area Mixer Educational
- 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
Hall6, area FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 14.30** **Conservare la qualità (IFI-Grandimpianti)**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 14.30** **Rinnovare la gelateria artigianale**
Nuovi trend: colazione, pranzo e aperitivo in gelateria
Speaker: Ida di Biaggio, Gelateria Cioccolateria Novecento, Pescara
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 14.30** **Talent Show – Gara di talenti in cucina**

Baron in collaborazione con IFSE Culinary Institute

Hall 5 , area Baron, stand M11 N12 P05

- Ore 14.30 Semifinale Internazionale Espresso Italiano Champion 2017**
Organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei)
Hall 18 , Stand Mokador Stand D50 E51
- Ore 15.00 Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Le sculture in formaggio, carving fruit**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.00 Il Pastaio 4.0 e la pasta ripiena multicolore**
Hall4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 15.00 "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 15.00 Il futuro dei cocktail**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 15.00 "Cooking Class" a Cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, Stand N39 P40
- Ore 15.00 Convegno: La cultura della manutenzione delle attrezzature frigorifere per l'eccellenza alimentare italiana**
A cura di Assofrigoristi con la collaborazione di EFCEM ITALIA , Associazione nazionale dei produttori di attrezzature professionali per la ristorazione ed il lavaggio
Centro Congressi Stella Polare, sala Scorpio
- Ore 15.00 Dalla Pizza in Pala alla Pizza Gourmet, soluzioni per rendere accattivante ed invitante la carta menù del proprio locale, con proposte innovative e di successo**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 15.00 SEMINFINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 15.00 Let's Do Business in USA - Trend, opportunità e strategie di sviluppo commerciale nel più ricco e grande mercato del mondo: gli Stati Uniti**
Hall11, area EXIHS, a cura di Gen USA LLC
- Ore 15.00 Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Sessione di qualificazione, disciplina "ETCHING"
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 15.15 Chef Max Mascia - San Domenico - Imola**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 15.30 Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi**

innovativi, in collaborazione con Planet One. Argot. Concept & signature cocktails powered by Gianluca Melfa
Hall 18, area Mixer Educational

- Ore 15.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Andrea Alfieri**
Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - La Cucina e il nuovo concetto di sostenibilità.
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 15.30** **Showcooking: Dolce e un po' Salato**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Ciocolateria Cake Design**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.30** **Hub Coffee Science presenta "L'acqua ed il caffè: da risorsa fondamentale a fonte di problemi"**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 15.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Dimostrazioni live Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Comunicare la gelateria artigianale**
Basta fare un buon gelato? Le strategie di marketing
Speaker: Simona Carmagnola e Luca Scanni, Gelateria Pavè Gelati & Granite, Milano
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 16.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers.**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **SEMIFINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 16.00** **Showcooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 16.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Dennis Zoppi - Bio-Mixology**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 16.00** **"Street Food Regionale" a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**

Hall 2, area Agnelli, Stand A32 C23

- Ore 16.00** **Paolo Brunelli "Il futurismo nel gelato al cioccolato" - Il retro e l'avangusto della tradizione e della modernità - in collaborazione con BRX**
Hall 4, area Identità Future
- Ore 16.00** **Vendita assistita**
Hall 6, area Editrade
- Ore 16.00** **Show Trainer - Cocktail al caffè**
Con la partecipazione di Alessandro Corso e Daniele Losquadro
Hall14, area Alberto Verani Nimex Spa, stand H13
- Ore 16.00** **Gli anni del miracolo economico: caffè e cocktail**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 16.00** **Il cocktail è servito: cocktail & spezie per nuovi abbinamenti con i finger di tendenza**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Lezioni di scultura**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Intaglio vegetali**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Degustazioni**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 16.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Daniele Losquadro presenta Senxup Premium Mixers
Hall 18, area Mixer Educational
- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 17.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Il Profumo e l'olfatto, un viaggio che incontra i cocktail. Roberto Dario
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 17.00** **SEMIFINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 17.00** **Networking: Taste it!**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani

- Ore 17.00** **Il Negroni attraverso le varie epoche**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 17.30** **Aperitivo con FCSI per Ospiti e Amici**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 18.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Cocktail & Show by Julianna & Evelyn**
Hall 18, area Mixer Educational

Domenica 22 Ottobre

- Ore 09.00** **Buongiorno e colazione con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- 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
Hall 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**
Hall 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**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 09.30** **Showcooking: FANTASIE AL CAFFE'**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 10.00** **Buongiorno con APCI - vi aspettiamo a colazione!**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 10.00** **FINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 10.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero.**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": le sculture di formaggio ed intagli vegetali.**
Hall 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.**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 10.30** **Fondazione Campus – Lucca**
Cibo ed eccellenza: quale formazione, quale comunicazione?
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 10.30** **I vantaggi del caffè in cucina (APCI)**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 10.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 10.30** **Seminario di aggiornamento: User Experience e percezione nelle soluzioni, nei prodotti e nei servizi per l'ospitalità**
Hall11, 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
Hall 6, area FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.30** **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Sessione di qualificazione, disciplina “10 ELEMENTS”
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 10.30** **Antonino Cannavacciuolo**
Hall 22, area Lollo Caffè'-Dical Stand R26
- Ore 10.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Nicola Trentin**
Menu sostenibile nella ristorazione. TALK - Attrezzature di cucina e il nuovo concetto di sostenibilità
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.45** **Aprire la gelateria artigianale**
Costi, investimenti, finanziamenti, passo a passo per non fare errori
Speaker: Andrea Fassi, Gelateria Palazzo del Freddo, Roma
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 11.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Il sottovuoto in pasticceria, come realizzare creme, confetture ed ottenere la qualità dei prodotti**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 11.00** **Nuove tecniche di impasto e farciture per aumentare la redditività dei propri clienti ed attrarne di nuovi: la pizza classica e gli impasti diretti. Quali farine utilizzare, quale impasto realizzare per valorizzare la nostra pizza. Guida alla scelta degli ingredienti.**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 11.00** **“L’innovazione è tradizione” con il Maestro Pasticcere Iginio Massari**
Hall 10, area Hausbrand, stand C76 D77
- Ore 11.00** **Global Food Safety Chain: USA FSMA, Canada, China FDA and Dubai Food Code**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 11.00** **Espresso: uno sguardo al futuro**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 11.00** **Showcooking a cura degli chef dell’Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0 e la “sindrome del Panettiere”: Pasta e sugo, la somministrazione ed il consumo sul luogo di produzione**
Hall 4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 11.00** **FINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 11.00** **Cookbook Mania - Italian Gourmet**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 11.00** **“Street Food Regionale” a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, stand A32 C23
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0 e la “sindrome del Panettiere”: Pasta e sugo, la somministrazione ed il consumo sul luogo di produzione in vuoto**
Hall4, 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 pasticcere per incrementare le vendite.
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Lezioni di cake design – il modeling in 3D**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Hub Coffee Science presenta “Gli effetti della congelazione del caffè sulla macinatura”**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 11.30** **Showcooking: le ECCELLENZE REGIONALI**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

- Ore 11.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Luigi Dariz**
Menu sostenibile nella ristorazione. TALK - La serra fuori suolo: l'agricoltura del futuro
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 11.45** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" : – Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.45** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Enrico Scarzella presenta il cocktail Strega**
Hall 18, area Mixer Educational
- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 12.00** **Gestire la gelateria artigianale**
Lavorare tutto l'anno. Destagionalizzare si può?
Speaker: Paolo Brunelli, Gelateria Cioccolateria Brunelli
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 12.00** **Evoluzione della comunicazione**
Hall 6, area Editrade
- Ore 12.00** **Zwilling Group: 5 grandi Aziende a disposizione del mondo Professionale**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 12.00** **"Cooking Class" a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, stand N39 P40
- Ore 12.00** **Nuove tecniche di impasto e farciture per aumentare la redditività dei propri clienti ed attrarne di nuovi: la pizza classica e gli impasti diretti.**
Quali farine utilizzare, quale impasto realizzare per valorizzare la nostra pizza. Guida alla scelta degli ingredienti.
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 12.00** **In cucina con APCI – Contaminazioni culturali: L'Italia incontra l'Inghilterra. In collaborazione con #APCIUK e #APCILazio**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 12.00** **FINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 12.00** **Stato attuale e prospettive del BIM (Building Information Modeling) secondo lo standard IFSE**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)

- Ore 12.00** **Pranzo con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": La tradizione regionale dei dolci tipici italiani**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Degustazioni**
Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 12.30** **Cooking Show "La Cucina delle Idee – Food Thinking": Halal Cooking Show**
Presentazione del progetto "Le Cucine del Libro" con Annamaria Aisha Tiozzo (WHAD - World Halal Development - Ente di Certificazione Halal Italiano)
Hall 1, area F.LLI PERIN srl, stand R21 S20
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": La Pasticceria Moderna**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **FINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 13.00** **Tasting - Degustazioni guidate a cura della Squadra Nazionale APCI Chef Italia**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 13.00** **I Caffè italiani della Belle Époque del Prof. Jonathan Morris**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 13.00** **L'innovazione della tecnologia HPP (High Pressure Processing) per sterilizzare i prodotti senza calore**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 13.30** **Il buono delle spezie e del caffè per i professionisti della ristorazione (Hymago)**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 13.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Daniele Losquadro presenta Senxup Premium Mixers**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 13.30** **Formazione Anima**
Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali.
Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending.

Hall 6, area Food-Technology Lounge

- Ore 13.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Ciocolateria FIPGC**
Degustazione Torta Moderna da parte della giuria internazionale
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria
- Ore 13.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: L’importanza della comunicazione Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria**
Hall 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**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.00** **FINALE: V° gran premio della CAFFETTERIA ITALIANA**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 14.00** **Marketing one to one**
Hall 6, area Editrade
- Ore 14.00** **In salotto con AMPI – Quando la pasticceria incontra la ristorazione.**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 14.00** **Classificazione dello stato igienico e di sicurezza delle attività di ristorazione**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 14.00** **Nuove tecniche di impasto e farcitura per aumentare la redditività dei propri clienti ed attrarne di nuovi: la pizza classica e gli impasti diretti. Quali farine utilizzare, quale impasto realizzare per valorizzare la nostra pizza. Guida alla scelta degli ingredienti.**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 14.00** **Gli anni del miracolo economico dei Caffè italiani**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 14.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Introduzione al saké. Lorenzo Ferraboschi**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 14.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Le tecniche di applicazione del cake design**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Ciocolateria FIPGC**
Presentazione elaborati artistici da parte delle squadre concorrenti
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria
- Ore 14.30** **L’arte in cucina: caffè e spezie salva vita (APCI)**

Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi

- Ore 14.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Locale Firenze. Concept & signature cocktails powered by Andrea Fiore
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 14.30** **Rinnovare la gelateria artigianale**
Nuovi servizi: dal delivery alla vendita online
Speaker: Gianfrancesco Cutelli, Gelateria De' Coltelli, Pisa
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 14.30** **Presentazione del libro "Un caffè in Andrej Godina"**
Hall 11, area Exihs
- Ore 14.30** **Talent Show – Gara di talenti in cucina**
Baron in collaborazione con IFSE Culinary Institute
Hall 5 , area Baron, stand M11 N12 P05
- Ore 15.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Le sculture in formaggio, carving fruit**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.00** **Uno sguardo al futuro: il Caffè moderno**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 15.00** **CONVEGNO ACCADEMIA VERGNANO Primo SCA premier training campus.**
Hall 22, area Caffè' Vergnano , stand B38-C27
- Ore 15.00** **Finale Internazionale Espresso Italiano Champion 2017**
Organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei)
Hall 24 , area Wega Macchine per Caffè, stand D52 D60
- Ore 15.00** **"Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 15.00** **Evento Viva Mexico - con la partecipazione del Consolato del Messico a Milano e Maison Mexiboho Lezith García**
Hall14, area Alberto Verani Nimex Spa, stand H13
- Ore 15.00** **FINALE: V° Gran premio della Caffetteria Italiana**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 15.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Marco Sacco**
Menu sostenibile nella ristorazione. TALK - Viaggio nei terroir del caffè
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 15.00** **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Sessione di qualificazione, disciplina "MYSTERY BOX"
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27

- 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
Hall 4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media
Impresa
- Ore 15.00** **“Cooking Class” a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, stand N39 P40
- Ore 15.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove
tecniche di miscelazione con l’ utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi
innovativi, in collaborazione con Planet One. Piante da bere. Marco Sarandrea**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 15.15** **Chef Antonella Ricci - Al Fornello da Ricci - Ceglie Messapica**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria
Cioccolateria Cake Design**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.30** **Showcooking: L’APERICENA**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 15.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè’, stand L40
- Ore 15.30** **Hub Coffee Science in collaborazione con Ikawa presenta “Gli effetti del grado di
tostatura sulla granulometria del caffè”**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Comunicare la gelateria artigianale**
Differenziarsi dalla concorrenza: come e a che costo?
Speaker: Chiara Soban, Gelateria Soban, Trieste
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 16.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” : come realizzare una torta di cake design: le
tecniche del modeling, sugar flowers**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **“Street Food Regionale” a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della
Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, Stand A32 C23
- Ore 16.00** **Degustazione – La pasticceria gastronomica**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani

- Ore 16.00** **I cocktail nel periodo della Belle Epoque**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 16.00** **Lezione e showcooking a cura dello chef Marco Sacco**
Menu sostenibile nella ristorazione. TALK - SAVE BAG: la "doggie Bag" Amica dell'ambiente
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 16.00** **FINALE: V° Gran Premio della Caffetteria Italiana**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 16.00** **Showcooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 16.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Dennis Zoppi - Bio-Mixology**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 16.00** **Marketing tribale**
Hall 6, area Editrade
- Ore 16.00** **Moreno Cedroni "Cedroni On The Rocks"**
in collaborazione con BRX e con la partecipazione del Wine Philosopher Gaetano Saccoccio
Hall 4, area Identità Future
- Ore 16.00** **Nuove tecniche di impasto e farcitura per aumentare la redditività dei propri clienti ed attrarne di nuovi: la pizza classica e gli impasti diretti.**
Quali farine utilizzare, quale impasto realizzare per valorizzare la nostra pizza. Guida alla scelta degli ingredienti.
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Lezioni di scultura**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Intaglio vegetali**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Degustazioni**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 16.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Alexander Shtifanov – Flair Show**
Hall 18, area Mixer Educational
- Dalle 17.00** **"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC**

Premiazione e proclamazione vincitori

Hall 6, area FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

- Ore 17.00** **FINALE: V° Gran Premio della Caffetteria Italiana**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 17.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Nuovi distretti del cibo e atmosfere Costa Group. Franco Costa**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 17.00** **I cocktail negli anni del miracolo economico**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 17.00** **Networking: Taste it!**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 17.30** **Nuove tecniche di impasto e farcitura per aumentare la redditività dei propri clienti ed attrarne di nuovi: la pizza classica e gli impasti diretti. Quali farine utilizzare, quale impasto realizzare per valorizzare la nostra pizza. Guida alla scelta degli ingredienti.**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 17.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario. Cocktail a cura di Planet One**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 17.30** **Aperitivo con FCSI per ospiti e amici**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 18.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Cocktail & Show by Vincenzo Vitolo**
Hall 18, area Mixer Educational

Lunedì 23 Ottobre

- Ore 09.00** **Buongiorno e colazione con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

- Ore 09.30** **Showcooking: FANTASIE AL CAFFE'**
Hall 10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 09.30** **Presentazione LIBRO BIANCO MOCA: guida alla gestione dei MOCA e all'individuazione delle responsabilità di filiera nella progettazione, costruzione e utilizzo di attrezzature e impianti in ambito agroalimentare**
Hall 14, Sala K balconata, secondo piano
- 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.00** **Buongiorno con APCI - vi aspettiamo a colazione!**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 10.00** **Latte Art Day**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 10.00** **19° Campionato Europeo della Pizza. La prima giornata di gara**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 10.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": le sculture di formaggio ed intagli vegetali.**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** **Showcooking: LE ECCELLENZE REGIONALI**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 10.30** **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Quarti di finale, disciplina "HEAD-2-HEAD"
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 10.30** **Let's Do Business in USA - Trend, opportunità e strategie di sviluppo commerciale nel più ricco e grande mercato del mondo: gli Stati Uniti**
Hall11, area EXIHS, a cura di Gen USA LLC
- Ore 10.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers.**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.30** **Lezione e showcooking a cura dello Chef Fabio Barbaglini**
Menu sostenibile nella ristorazione. TALK - SAVE BAG: la "doggie Bag" Amica dell'ambiente
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef

- Ore 10.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 10.30** **GARA FINALE “Cucina la Salute con Gusto, le idee dei futuri Chef”**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 10.30** **ASSOFOODTEC/Costruttori Tecnologie Vending – CONFIDA/ANIMA**
La pausa caffè diventa digitale: le nuove tecnologie del vending
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 10.30** **“Cake Designers World Championship FIPGC” Campionati del Mondo Cake design**
Degustazione Torta da parte della giuria dei Campionati del Mondo FIPGC
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.45** **Aprire la gelateria artigianale**
L’analisi di mercato e la scelta della location
Speaker: Stefano Guizzetti, Gelateria Ciacco, Parma
Hall 10, area Italian Gelato
- 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
Hall 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** **Showcooking a cura degli chef dell’Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 11.00** **Brewing “The Control Chart” con Luigi Lupi**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti
Alimentari
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0: non solo Creso**
Hall 4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media
Impresa
- Ore 11.00** **Italian Home Brewing**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 11.00** **Controllo dei costi, gestione dei processi e redditività delle tecnologie alimentari**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 11.00** **Obiettivo Apprendistato e Recruiting Day dedicato a junior chef e professionisti**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 11.00** **“Street Food Regionale” a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della**
Nazionale Italiana Cuochi
Hall 2, area Agnelli, stand A32 C23

- Ore 11.00** **Show Continental Breakfast**
In collaborazione con la scuola di alta formazione culinaria di Alessio Tessieri e il Coffee Trainer Alessandro Corso
Hall14, area Alberto Verani Nimex Spa, stand H13
- 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.
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Seminario ICIM: Certificazione dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)**
Garanzia per la sicurezza e il rispetto dei requisiti obbligatori
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 11.30** **Hub Coffee Science in collaborazione con AlfaTest presenta “ L’analisi morfologica del caffè macinato”**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 11.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Pier Giorgio Parini (chef consultant)**
Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi . TALK - Il pastificio Agricolo e La buona pratica agricola
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 11.30** **Degustazioni**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 11.30** **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
Semifinali, disciplina “HALF CUP”
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 11.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** **Lezioni di cake design – il modeling in 3D**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** **Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.45** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Max Morandi presenta il cocktail Strega**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 12.00** **Latte Art - La Storia con Luigi Lupi**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 12.00** **Gestire la gelateria artigianale**
Lavora con il sorriso. Il ruolo del personale, scelta e formazione
Speaker: Maria Gloria Frattagli, Gelateria Cioccolateria Brunelli, Senigallia (AN)
Hall 10, area Italian Gelato

- Ore 12.00** **19° Campionato Europeo della Pizza**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 12.00** **Stato attuale e prospettive del BIM (Building Information Modeling) secondo lo standard IFSE**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.00** **Pranzo con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.00** **Artigianalità come valore aggiunto**
Hall 6, area Editrade
- Ore 12.00** **FINALE BEST BARISTA ITALIA CAFFE' VERGNANO**
Hall 22, area Caffè Vergnano , stand B38-C27
- Ore 12.00** **"Cooking Class" a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, Stand N39 P40
- Ore 12.00** **Lezione e showcooking a cura dello chef Pier Giorgio Parini (chef consultant)**
Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": La tradizione regionale dei dolci tipici italiani**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **AQUA ITALIA/ANIMA**
Propensione al consumo di acqua del rubinetto: il quadro nazionale e i dettagli della Regione Lombardia
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 12.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Materia Madre. Marco Sarandrea**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 12.30** **L'espresso fuori casa: qualità, consumi e prezzi (tavola rotonda FIPE)**
Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": La Pasticceria Moderna**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Tasting – Degustazioni guidate a cura della Squadra Nazionale APCI Chef Italia**

Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani

- Ore 13.00** **Latte Art Grading System - Training & Certification**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 13.00** **Controllo dei processi, interazione con gli utenti e Facility Management**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 13.00** **Il caffè italiano negli anni del miracolo economico**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 13.30** **Formazione Anima**
Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali.
Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending.
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 13.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” L’importanza della comunicazione**
Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria
Hall 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**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.00** **Nuovi trend e concept nel panorama internazionale della Ristorazione e dell’Ospitalità**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 14.00** **Latte Art Grading System - Training & Certification**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 14.00** **Obiettivo Apprendistato e Recruiting Day dedicato a junior chef e professionisti**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 14.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Drink green: i prodotti per una miscelazione sostenibile. By RGMania
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 14.00** **L'Espresso contemporaneo**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 14.00** **Giuseppe Iannotti “Frollatura con ultrasuoni” in collaborazione con Gourmet Services**
Hall 4, area Identità Future
- Ore 14.00** **Comparazione prodotto industriale / artigianale**
Hall 6, area Editrade

- Ore 14.15** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery”** : Le tecniche di applicazione del cake design
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.30** **EUROVENT**
Europe’s Industry Association for Indoor Climate, Process Cooling, and Food Cold Chain Technologies
Commercial refrigeration equipment: ISO & EN standards and the Eurovent industry recommendation for air curtains
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 14.30** **“Cake Designers World Championship FIPGC”** Campionati del Mondo Cake design
Presentazione elaborati artistici da parte della squadre concorrenti
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 14.30** **Senza spreco col doggy bag (tavola rotonda FIPE-COMIECO)**
Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 14.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Dalla pianta al Fitoderivato.**
Marco Angarano
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 14.30** **Seminario: Ospitalità 4.0, servizi e prodotti per l’ospitalità contemporanea in collaborazione con POLI.design e l’Ordine degli Architetti PPC di Milano**
Hall11, Area Exihs
- Ore 14.30** **Rinnovare la gelateria artigianale**
Nuovi prodotti: dalla pasticceria gelato al gelato gastronomico
Speaker: Roberto Rinaldini, Gelateria Rinaldini, Rimini
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 15.00** **“Cooking Class” a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, stand N39 P40
- Ore 15.00** **Premiazione concorso HOSThinking - 10 Designer per 100 Prodotti in collaborazione con POLI.design e con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale**
Hall 10, area Innovation Gallery Hall, stand H76 L89
- Ore 15.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”** Le sculture in formaggio, carving fruit
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.00** **Lezione e showcooking a cura dello chef Andrea Incerti. Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - Soluzioni innovative a basso impatto ambientale**
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 15.00** **"Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)

- Ore 15.00** **Latte Art Grading System Battle**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 15.00** **Il Pastaio 4.0 e le farine alternative: kamut, farro, grano saraceno**
Hall 4, area A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 15.00** **VALKOCBT CONTEST 2017: 1° concorso di cottura a bassa temperatura con la collaborazione dello Chef Marco Pirota e la partecipazione dello Chef Rossano Boscolo.**
Hall 4, stand N36-P43 area VALKO
- Ore 15.00** **Milano Latte Art Challenge 2017 by Trismoka**
FINALE discipline "ONE MORE", "FREE DESIGN", "SECRET CHALLENGE"
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17/Z27
- Ore 15.00** **"Cold brew, variazioni sul tema" con Bruno Vanzan**
Hall 10, area Hausbrand, stand C76 D77
- Ore 15.00** **I cocktail della Belle Époque**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 15.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Liquorice Caffo. Cocktail a cura di Planet One
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Ciocolateria Cake Design**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.30** **ANIMA - AQUA ITALIA - ASSOFOODTEC - FIAC**
Stato dell'arte della legislazione sui materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 15.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 15.30** **Riciclo: i mille usi dei fondi di caffè (Comunicaffè: testimonials)**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 15.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Duke's. Concept & signature cocktails powered by Daniele Giorgi e Marco Fedele**
Hall 18, area Mixer Educational

- Ore 15.30** **Hub Coffee Science presenta “Le differenze fra l’espresso ed il V60 lette dal gascromatografo”**
Hall 24, area Hub Coffee Science, stand V51, U56
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Dimostrazioni live – Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.45** **Comunicare la gelateria artigianale**
Le frontiere del digital: la comunicazione ai tempi dei social network
Speaker: Andrea Soban, Gelateria Soban, Valenza (AL)
Hall 10, area Italian Gelato
- Ore 16.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: come realizzare una torta di cake design: le tecniche del modeling, sugar flowers**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **“Street Food Regionale” a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, stand A32 C23
- Ore 16.00** **Le regole del successo**
Hall 6, area Editrade
- Ore 16.00** **I cocktail degli anni del miracolo economico**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 16.00** **Latte Art Grading System Battle**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 16.00** **Paolo Brunelli “Ops...il gelato nel piatto” in collaborazione con Clabo**
Hall 4, area Identità Future
- Ore 16.00** **Showcooking a cura degli chef dell’ Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18 , stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 16.00** **19° Campionato Europeo della Pizza**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 16.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Introduzione al saké. Lorenzo Ferraboschi**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 16.00** **Lezione e showcooking a cura dello chef Andrea Incerti. Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - Viaggio nei terroir del caffè**
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef

- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** Lezioni di scultura
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”:** Intaglio vegetali
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **EFCEM ITALIA**
Mondo gas: dalla GAD alla GAR
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 16.30** **Showcooking: PASTICCERIA SALATA**
Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 16.30** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
La Gineria. Concept & signature cocktails powered by Diego Cesarato e Mauro Uva
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 17.00** **Premiazioni World Lags Ambassador**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 17.00** **Street Food - I piatti della tradizione... a portata di mano**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- 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.
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 17.00** **Caffè e cocktail contemporanei**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 17.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l’utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One.**
Alexander Shtifanov – Flair Show
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 17.30** **Degustazioni**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 17.30** **LAWTELIER AVVOCATI ASSOCIATI**
Unire le conoscenze senza disperderle: tutelare design e know-how del settore foodtech nelle collaborazioni tra aziende
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 17.30** **Aperitivo con FCSI per ospiti e amici**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)

- Ore 17.30** **19° Campionato Europeo della Pizza**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 17.45** **Networking: Taste it!**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 18.00** **Le Magie della Mixability: Masterclass e Laboratori Professionali per imparare nuove tecniche di miscelazione con l'utilizzo di antichi ingredienti, erbe naturali e metodi innovativi, in collaborazione con Planet One. Cocktail & Show by Vincenzo Vitolo**
Hall 18, area Mixer Educational
- Ore 18.15** **INVEST NEW JERSEY**
Opportunities presentation
Hall 6, area Food-Technology Lounge

Martedì 24 Ottobre

- Ore 09.00** **Buongiorno e colazione con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 09.30** **"Cake Designers World Championship FIPGC" Campionati del Mondo Cake design**
Presentazione giuria internazionale FIPGC - Inizio competizione delle prime squadre estratte.
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 09.30** **Showcooking: FANTASIE AL CAFFÈ'**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.00** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery" : le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero.**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 10.00** **Workshop – Il profilo e le caratteristiche sensoriali del caffè espresso**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 10.00** **19° Campionato Europeo della Pizza. Seconda giornata di gare e premiazioni finali**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 10.00** **Buongiorno con APCI - vi aspettiamo a colazione!**

Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani

- Ore 10.15** Pastry Magazine presenta **“Art Gallery”**: le sculture di formaggio ed intagli vegetali
Hall 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.
Hall 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 10.30** **Alternanza scuola lavoro: il progetto FIPE - APCI**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 10.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Pietro D'agostino. Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi. TALK - La Pesca Sostenibile**
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 10.30** **TIFQ**
Presentazione libro bianco MOCA/FCM
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- 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
Hall 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
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.00** **Incontriamo Brita - L'acqua e Il caffè**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 11.00** **“Cold brew, variazioni sul tema” con Bruno Vanzan**
Hall 10, area Hausbrand, stand C76 D77
- Ore 11.00** **La crisi, come affrontarla**
Hall 6, area Editrade
- Ore 11.00** **Packaging attivi e intelligenti per la riduzione degli sprechi e per migliorare la shelf-life**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)

- Ore 11.00** **“Street Food Regionale” a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, stand A32 C23
- Ore 11.00** **Showcooking a cura degli chef dell’ Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 11.00** **Obiettivo Apprendistato e Recruiting Day dedicato a junior chef e professionisti**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 11.00** **Il Pastaio 4.0 e la pasta con fantasia: la pasta con il sugo...dentro, pasta come dessert**
Hall4, area A.P.Pa.Fre.- Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa
- Ore 11.00** **L'Espresso italiano degli anni del miracolo economico**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 11.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”**
Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria
L’importanza del Packaging in pasticceria – Il marketing del pasticcere per incrementare le vendite
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Lezioni di cake design – il modeling in 3D**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 11.30** **Seminario ICIM: Certificazione dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)**
Garanzia per la sicurezza e il rispetto dei requisiti obbligatori
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 11.30** **Premio Internazionale di Architettura e Design "BAR/RISTORANTI/HOTEL D’AUTORE 2017"**
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
Hall11 Area Exihs
- Ore 11.30** **Lezione e showcooking a cura dello chef Pier Giorgio Parini. Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi.**
TALK - L'imprenditoria Sostenibile
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 11.30** **Conferenza Stampa**
Per un contratto condiviso tra ICA e FIPE
Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 11.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Zucchero e Pastigliaggio in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.00** **Incontriamo Hymago - Le spezie incontrano Il Caffè**

Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

- Ore 12.00** **“Cooking Class” a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, stand N39 P40
- Ore 12.00** **Stato attuale e prospettive del BIM (Building Information Modeling) secondo lo standard IFSE**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.00** **Pranzo con FCSI "Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 12.00** **Zwilling Group: 5 grandi Aziende a disposizione del mondo Professionale**
Hall 4, area Ballarini, stand M46 M54
- Ore 12.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: La tradizione regionale dei dolci tipici italiani**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.00** **19° Campionato Europeo della Pizza. Seconda giornata di gare e premiazioni finali**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 12.30** **Dimostrazioni live di Cake design – La pittura – Modeling – Aerografia**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 12.30** **ASSOFOODTEC/ANIMA e EFCEM ITALIA**
HoReCa: norme di sicurezza, igiene, consumi energetici per Europa e USA
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 12.30** **Premiazione del concorso “Fantasie al caffè”**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 12.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: La Pasticceria Moderna**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Le tecniche di applicazione del cake design in pasticceria**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 13.00** **Tasting – Degustazioni guidate a cura della Squadra Nazionale APCI Chef Italia**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 13.00** **Finali del concorso Rational “Lo Chef incontra il SelfCookingCenter” con una giuria d’eccellenza capitanata dallo Chef Davide Oldani**
Hall4 , area Rational, stand C44/D43
- Ore 13.00** **Incontriamo Food Drink - Chocup: Bere Diverso**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 13.00** **Ottimizzazione del trattamento dei rifiuti e contenimento energetico nella ristorazione**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)

- Ore 13.00** **Uno sguardo al futuro: il caffè moderno**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 13.30** **Stage “CAFFE’ IN TAVOLA E NON SOLO...”**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 13.30** **FORMAZIONE ANIMA**
Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali.
Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 13.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: L’importanza della comunicazione Marketing e Comunicazione - utilizzo dei Social in pasticceria**
Hall 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**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 14.00** **Obiettivo Apprendistato e Recruiting Day dedicato a Junior chef e professionisti**
Hall2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 14.00** **Incontriamo IPA - Le Tazze Da Latte Art**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 14.00** **Italian Home Brewing durante la Belle Époque**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 14.00** **La ristorazione condivide l'innovazione con l'industria e sviluppa la catena del valore**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 14.15** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Le tecniche di applicazione del cake design**
Hall 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
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 14.30** **Tavola Rotonda Fipe - La tecnologia migliora l’espresso?**
Hall10, area FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 14.30** **EFCM ITALIA**
L’evoluzione della sicurezza nel mercato globale - dal fuoco alla cyber security
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 15.00** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery”: Le sculture in formaggio, carving fruit**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine

- Ore 15.00** **Incontriamo Pulycaff - Le Coordinate Del Pulito**
Hall10, area Altoga Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari Italiani
- Ore 15.00** **“Cooking Class” a cura degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 7, area Barilla, stand N39 P40
- Ore 15.00** **I cocktail degli anni del miracolo economico**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 15.00** **"Face to Face with the Experts"**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)
- Ore 15.30** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Ciocolateria Cake Design**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 15.30** **Cosa sapere per un freddo a regola d’arte (Assofrigoristi)**
Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 15.30** **Eventi Cupping: Profili-Colore Del Gusto**
Hall 14, area Le Piantagioni del Caffè, stand L40
- Ore 15.30** **UIDA - Raccolta e valorizzazione degli scarti alimentari: nuove soluzioni per gli operatori Ho.Re.Ca.**
Hall 6, area Food-Technology Lounge
- Ore 15.45** **Pastry Magazine presenta “Art Gallery” Dimostrazioni live**
Aerografo in pasticceria, la ghiaccia reale
Hall 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**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.00** **Workshop – Il profilo e le caratteristiche sensoriali del caffè espresso**
Hall10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 16.00** **Showcooking a cura degli chef dell’Associazione Cuochi Milano e Provincia**
Hall 18, stand G90 H89, area Orobica Food
- Ore 16.00** **19° Campionato Europeo della Pizza. Seconda giornata di gare e premiazioni finali**
Hall1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 16.00** **“Street Food Regionale” a cura dei cuochi delle Unioni regionali e degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi**
Hall 2, area Agnelli, stand A32 C23

- Ore 16.00** **Lezione e showcooking a cura dello chef Andrea Alfieri. Menu sostenibile nella ristorazione: dalla scelta degli ingredienti, alla lotta contro gli sprechi.**
TALK - SAVE BAG: la "doggie Bag" Amica dell'ambiente
Hall 9, area CHIC - Charming Italian Chef
- Ore 16.00** **Cocktail moderni per un mondo moderno**
Hall14, area SCA - Specialty Coffee Association e WCE - World Coffee Events
- Ore 16.15** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Lezioni di scultura**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Pastry Magazine presenta "Art Gallery": Intaglio vegetali**
Hall 6, area Art Gallery Pastry Magazine
- Ore 16.30** **Degustazioni delle proposte in concorso**
Hall10, area FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Ore 17.00** **"Cake Designers World Championship FIPGC" Campionati del Mondo Cake design**
Premiazione e proclamazione vincitori
Hall 6, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 17.00** **Workshop – Il bicchiere giusto in caffetteria**
Hall 10, area Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari
- Ore 17.00** **Networking: Taste it!**
Hall 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 17.30** **19° Campionato Europeo della Pizza. Seconda giornata di gare e premiazioni finali**
Hall 1, area Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli
- Ore 17.30** **Aperitivo con FCSI per ospiti e amici**
Hall 2, area Foodservice Consultants Society International (FCSI)