

Eventi Host 2013

Agg. 5/10/2013

Venerdì 18 Ottobre

- Ore 11.00** **INAUGURAZIONE**
Centro Congressi Stella Polare – Sala Martini
- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: le scuole fanno scuola
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 9.30** Laboratorio Gelateria - Preparazione di gusti di gelato artigianale
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 9.30** 1° sessione di gara "Trofeo delle Regioni" (4 concorrenti)
Trofeo delle Regioni: "Il Riso: Versatilità ed usi nelle cucine regionali italiane"
Area Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: Marco Paoletti ed Isabel Mendes e le Applicazioni
dell'aerografia in pasticceria
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: Le mille sfumature di vegetali, frutta e formaggi con Paolo
Pacchetti, Girolamo Brescia, Orlando Scaggiante, Alessio Carretta
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.00** Laboratorio Show Cooking – La cucina con prodotti di alta qualità Cirio
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Welcome Coffee
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfast/Tea Room, Pad. 14
- Ore 10.00** Fipe Coffee Show
-18.00 Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 10.00** Opening area espresso/brew bar – evento "a colazione con il campione" con la
campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva
Area Io bevo caffè di qualità, Pad. 18
- Ore 10.00** A colazione con il campione- caffè Huehuetenango delle terre alte del Guatemala, presidio
Slow Food
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 10.00** Fabrizio Ferrari (Al Porticciolo 84 a Lecco - 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 10.00** Introduzione della giornata
- 10.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.30** Workshop Green coffee per principianti
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Green & Sensory Room, Pad 18

- Ore 10.30** Dimostrazione Kamut pizza insieme all' utilizzo corretto e adeguato del grano a marchio KAMUT®
Area Le Pizze del Futuro, Pad. 1
- Ore 10.30** Federazione Italiana Pasticceria: i dolci della tradizione italiana: le diverse specialità regionali del territorio
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.30** Federazione Italiana Pasticceria: quando la tradizione incontra lo stellato Pino Cuttaia
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.30** Federazione Italiana Pasticceria: dimostrazioni live con Equipe Eccellenze Italiana Cake Designers con Fiorella Balzamo, Antonella Di Maria, Cristian Giardina, Loredana Atzei, Monica Noli. Presentazione Giuria Campionati Italiani di Cake Designer.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.30**
- 11.15 Bevanda d'autore destrutturata – Raul Rodas
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.30** La pulizia dell'attrezzatura per l'espresso by Pulycaff
Area lo bevo caffè di qualità, Pad. 18
- Ore 10.30** Presentazione dell'evento **lo bevo caffè di qualità** e annuncio del palinsesto – by Andrej Godina e Francesco Sanapo
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 10.30** Dimostrazione DIETPIZZA, la nuova pizza dietetica e funzionale
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 10.30** Il momento della COLAZIONE: presentazione della GUIDA BAR D'ITALIA 2014 e testimonianza di uno dei bar "tre chicche e tre tazzine", seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 11.00** Area Learn&Share - Il caffè decaffeinato specialty declinato in espresso, in aeropress e i diversi sistemi di estrazione del caffè – by Demus Spa & DM Italia Snc
Area lo bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 11.00** Degustazione di una selezione di caffè arabica e monorigine biologici – by Roberto Marinig
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 11.00** David Bedu: chef boulanger
Prodotto eseguito: Pane in terracotta – Pane Margherita
Area Extraordinariamente Host- Pane, Pad. 4
- Ore 11.00** La tagliatella: estrusa o laminata
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 11.15**
- 11.45 Knockbox News (Conversiamo con Raul) – Raul Rodas
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 11.30** Il bar del futuro (testimonianze)
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Light Lunch Restaurant, Pad. 14

- Ore 11.30** Presentazione della certificazione BIO nel campo del caffè verde e cupping di 3 monorigine, uno americano, uno africano e uno asiatico - a cura di Alberto Polojac
Area Io bevo caffè di qualità , Cupping, Pad. 18
- Ore 11.30** Gli strumenti perfetti per il cappuccino – a cura di Metallurgia Motta
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 11.30** 2° sessione di gara “Trofeo delle Regioni” (4 concorrenti)
Trofeo delle Regioni: “Il Riso: Versatilità ed usi nelle cucine regionali italiane”
Area Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 12.00** Laboratorio Show Cooking con lo chef Ntounetas (Gr)
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 12.00** Degustazioni di caffè CACE Alto Palomar Fairtrade Perù – by Prunella Meschini
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 12.00** Andrea Mainardi (Officina Cucina a Brescia) –
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 12.15** Mystery Box Caffè Espresso – Raul Rodas, Colin Harmon
- 13.00 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 12.30 Presentazione Campionati Mondiali 2015: Cake Designers World Championship e The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate. Press meeting Bar di Ghiaccio
Area L’arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 12.30** Show Cooking – “Junior Chef”, con lo chef Claudio Sadler
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Show Cooking, Pad. 14
- Ore 12.30** Coffee cupping di caffè Arabica monorigine biologici – by Alberto Polojac & Cinzia Linardi campionessa italiana Cup Tasters championship
Area Io bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 12.30** Prima del caffè – il momento dell’happy hour – prodotti, servizio e allestimento. A cura di Sanfelici
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 12.30** Dimostrazione PIZZA CLASSICA e Pizza con ARTE NAPOLETANA , con le nuove Farine MORAS . dimostrazione PIZZA DESSERT
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 13.00** Barista: professione o improvvisazione? – by Eddy Righi
Area Io bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 13.00** Campionato Aeropress – by Alberto Cocci
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 13.00** Roberta Pezzella: chef boulanger La Pergola Hilton Rome (3 stelle Michelin)
Prodotto eseguito: focaccia romana farcita
Area Extraordinariamente Host - Pane, Pad. 4

- Ore 13.00** Knockbox News (Conversiamo con Colin) – Colin Harmon
- 13.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 13.00** Il momento del LUNCH: degustazione vini condotta da uno degli esperti della redazione di Gambero Rosso
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 13.30** SEMINARIO - Come si diventa maestro del caffè. Presentazione corsi- esami e testo
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 14.00** Area learn&share – le regole per un caffè filtro perfetto by Giulia Sanio & Eddy Righi
Area lo bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 14.00** Il caffè nell'editoria specializzata – la trilogia dei fratelli Bazzarra
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 14.00** Degustazioni di caffè dall'Indonesia, isola di Samura – Orangutan Coffee Project by Regina Frey
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 14.00** Workshop CDS Barista Skills Foundation
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Barista Room, Pad 18
- Ore 14.00** Ezio Marinato: boulanger del Ristorante Gellio (1 stella Michelin)
Prodotto eseguito: Panpolenta
Area Extraordinariamente Pane, Pad. 4
- Ore 14.00** Federazione Italiana Pasticceria: Presentazione ufficiale Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria e Campionati del Mondo Cake Design Host 2015 con l'Ice Bar
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 14.30** SEMINARIO – Il caffè crudo: alla conoscenza delle monoorigini. A cura di ALTOGA
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 14.30** Laboratorio Show Cooking – Maestro Claudio Gatti esporrà la storia del lievito madre
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 14.30** Master Class – “Lavoro nella Ristorazione: risorsa vincente oltre i confini generazionali”
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 14.30** Fabio Pisani (Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano - 2 stelle Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 14.30** 3° sessione di gara “Trofeo delle Regioni” (4 concorrenti)
Trofeo delle Regioni: “Il Riso: Versatilità ed usi nelle cucine regionali italiane”
Area Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 14.30** Degustazione Pizza GLUTEN FREE
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 14.30** Mystery Box Cappuccino – Raul Rodas, Stefanos Domatiotis

- 15.15 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 15.00** Estrarre in espresso la tazza migliore cambiando la temperatura dell'acqua – by Paolo Dalla Corte
Area Io bevo caffè di qualità, Area living room, Pad. 18
- Ore 15.00** Latte Art Battle – Caffè Corsini
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 15.00** Nicola Trentin: boulanger per Villa Crespi (2 stelle Michelin)
Prodotto eseguito: Il pane alla segale di Villa Crespi
Area Extraordinariamente Host - Pane, Pad. 4
- Ore 15.00** Costi e accenni alla normativa vigente nella produzione della pasta
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 15.15** Knockbox News (Conversiamo con Raul & Stefanos) – Raul Rodas, Stefanos Domatiotis
- 15.45 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 15.30** Il gruppo a circolazione termosifonica. Dalla versione a leva a quella elettronica, le molteplici applicazioni di un'icona dell'espresso.
A cura di VBM
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 15.30** Come la temperatura dell'acqua cambia il profilo di tazza dell'espresso – by Paolo Dalla Corte
Area Io bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 15.30** Incontro con la stampa per illustrare la missione di FCSI e l'attività e ruolo del Consulente
Area Incontri con FCSI – Foodservice Consultants Society International, Pad. 2
- Ore 16.00** la tecnologia della macchina da filtro – by Giulia Spanio
Area Io bevo caffè di qualità, Living Room, Pad. 18
- Ore 16.00** Degustazioni di caffè decaffeinati arabica monorigine specialty – by Demus Spa
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 16.00** **Intermezzo Show Cooking** - Dimostrazione Compartimento FIC Ateneo della Cucina Italiana: L'impiego di nuove tecniche nella preparazione di piatti da Buffet".
Trofeo delle Regioni: "Il Riso: Versatilità ed usi nelle cucine regionali italiane"
Area Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 16.00** Salotto dello yogurt – PreGel presenta
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 16.15** Pop Quiz – Raul Rodas, Colin Harmon, Stefanos Domatiotis
- 17.15 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 16.00** Federazione Italiana Pasticceria: i dolci della Pasticceria Internazionale
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18

- Ore 16.30** CORSO ALTOGA Tecniche di montatura del latte: “Foaming Techinques”
A cura della Professional coffee Academy
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 16.30** Laboratorio Show Cooking – a cura di Molino della Giovanna
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 16.30** Tea Room - In collaborazione con ADeMaThe
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfst/Tea Room, Pad. 14
- Ore 16.30** Daniel Facen (Anteprima a Chiuduno (Bergamo) - 1 stella Michelin) –
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 16.30** Degustazione Pizza Classica e con ARTE NAPOLETANA con le farine MORAS
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 17.00** Il processo di internazionalizzazione e sourcing strategico per l’industria del caffè by
Maurizio Cociancich
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 17.00** il momento dell’APERITIVO: presentazione GUIDA STREET FOOD - coinvolgimento di uno dei
migliori locali premiati e buffet, seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 17.15** Knock Box News (Conversiamo con Raul, Colin & Stefanos)
- 17.45 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 17.30** Macinadosatore o macinacaffè on demand? A cura di Anfim
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 17.30** Happy hour show
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Happy hour lounge, Pad. 14
- Ore 17.45** Riepilogo giorno 1
- 18.00 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 18.00** Premiazione dei Concorrenti “Trofeo delle Regioni”.
Trofeo delle Regioni: “Il Riso: Versatilità ed usi nelle cucine regionali italiane”
Global Chef Challenge WAC, Pad. 2

Sabato 19 Ottobre

- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: le sculture live dei Campioni del Mondo ed Equipe Eccellenze Italiane con Amelio Mazzella (Ice Man), Roberto Lestani e la scultura con il tornio, Cristian Beduschi e le visioni sul cioccolato, Girolamo Brescia e le sculture ceramicate sui vegetali e formaggi
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 9.30** 1° Sessione Concorso Global Chef Challenger (4 concorrenti senior rappresentanti di 4 nazioni europee). Termine: ore 13.30
1° Giornata Competizione Continentale WACS - Sud-Europa: Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef
Area Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 9.30** Laboratorio Gelateria - Inizio Record del Mondo di gelato artigianale di gusti alla frutta
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Laboratorio Show Cooking – L'arte millenaria della Grecia in cucina con la maestria dello Chef Ntounetas
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Non solo brioche (dimostrazione)
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfst/Tea Room, Pad. 14
- Ore 10.00** Fipe Coffee Show
18.00 Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 10.00** Opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva
Area Io bevo caffè di qualità, Pad. 18
- Ore 10.00** A colazione con il campione – Etiopia, foresta Harena Presidio Slow Food
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 10.00** Beniamino Nespor ed Eugenio Roncoroni (Al Mercato Ristorante & Burger Bar, Milano) – a
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 10.00** Introduzione della giornata
- 10.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.30** Convegno “EXPO 2015, La svolta?” - A cura di ADA
Centro Congressi Stella Polare, SALA Aquarius
- Ore 10.30** Workshop Sensory Skills per principianti
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Green & Sensory Room, pad 18

- Ore 10.30** Dimostrazione DIETPIZZA: a basso indice glicemico e ricca di fibre, un'amica per la linea e per tuo benessere! Dimostrazione Pizza CLASSICA con le farine MORAS
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 10.30** La pulizia dell'attrezzatura per l'espresso by Pulycaff
Area Io bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 10.30**
- 11.15 Signature Bev Deconstructed – Colin Harmon
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.30** Il momento della COLAZIONE: presentazione corso di alta formazione PROFESSIONE PASTICCERE e aspettando la nuova guida PASTICCERI E PASTICCERIE 2014 coinvolgimento di una delle migliori pasticcerie d'Italia, seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 11.00** Learn&Share - I diversi sistemi di filtrazione dell'acqua per la macchina caffè espresso by Paolo Dalla Corte
Area Io bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 11.00** Il ruolo dell'acqua nella pulizia dell'attrezzatura per il caffè – by Gianfranco Carubelli
Area Io bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 11.00** Degustazione di una selezione di caffè adatti alla ristorazione
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 11.00** Alberto Marchetti con la chef Chiara del ristorante La Credenza di Igor Macchia
Area Extraordinariamente Host -Gelato, Pad. 4
- Ore 11.00** Federazione Italiana Pasticceria: I Campioni del Mondo ed Equipe Eccellenze Italiane 580 Medaglie in concorsi Internazionali e Mondiali: Le Magie dello zucchero con Mario Ragona, Gennaro Volpe, Giovanni Cappello.
L'arte dell'intaglio con Alessio Carretta, Orlando Scaggiante, Paolo Pachetti.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 11.00** Federazione Italiana Cake Design ed Equipe Eccellenze Italiane Cake Design: dimostrazione live
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 11.00** La pasta colorata: estrusa, laminata, bicolore
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 11.00**
- 14.00 Seminario FCSI EAME e ITALIA
Area Incontri con FCSI – Foodservice Consultants Society International, Pad. 2
- Ore 11.15**
- 11.45 Knockbox News (Conversiamo con Colin) – Colin Harmon
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 11.30** Premiazione concordo Hostthinking.
Area Hostthinking and Smart Label, Pad. 10
- Ore 11.30** "L'innovazione nelle attrezzature per la ristorazione" (testimonianze)

Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Light Lunch Restaurant, Pad. 14

- Ore 11.30** CORSO ALTOGA Le 5 m – dalla miscela all’ estrazione dell’ espresso.
a cura della Professional Coffee Academy
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 11.30** Presentazione della certificazione Rainforest Alliance nel campo del caffè verde e cupping di
3 monorigine, uno americano, uno africano e uno asiatico - a cura di Rainforest Alliance
International
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 12.00** Laboratorio Show Cooking – Il Maestro Fulvio Scolari elaborerà una ricetta con tema “La
dama con l’ermellino”
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 12.00** I corsi di alta formazione professionale in controllo qualità nel processo di produzione del
caffè – by Human Academy
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 12.00** Il menù dei caffè per la ristorazione in formato capsula Caffitaly
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 12.00** Tommaso Arrigoni, Innocenti Evasioni (Milano) – 1 stella Michelin
Area Extraordinariamente Host - Gelato, Pad. 4
- Ore 12.00** Christian e Manuel Costardi (Cinzia - Da Christian e Manuel a Vercelli - 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 12.00** Federazione Italiana Pasticceria: l’interpretazione del dessert nel mondo della pasticceria e
gelateria con Michele Ragno, Ottavio Pellini, le nuove tendenze.
Area L’arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 12.00** Le eccellenti donne Fip: Francesca Marsetti e la sua interpretazione del sushi, Gabriella
Marguglio e le tecniche di decorazione in gelateria, Elisabetta Corneo e la scultura della
pasta frolla.
Area L’arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 12.15** Mystery Box Cappuccino –Colin Harmon, Gwilym Davies
- 13.00 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 12.30** I sistemi di estrazione dell’ espresso in funzione del risultato in tazza.
A cura di SANREMO
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 12.30** “Junior Chef”, con lo Chef Luca Marchini
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, show cooking, Pad. 14
- Ore 12.30** Coffee cupping di caffè arabica monorigine Fairtrade – by Elena Meneghetti & Cinzia
Linardi campionessa italiana Cup Tasters championship
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 12.30** Degustazione Pizza CLASSICA e con ARTE NAPOLETANA con le nuove farine MORAS
Area Le pizze del futuro, Pad. 1

- Ore 13.00** Il caffè filtro nel mondo: by Lina Chiodo
Area lo bevo caffè di qualità, Area living room, Pad. 18
- Ore 13.00** Campionato Bacchi Espresso – caffè monorigine arabica Sandalj
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 13.00** Campionato assaggiatori espresso – saper riconoscere lo stesso caffè estratto a temperature dell’acqua differenti – caffè monorigine Imperator Biologico
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 13.00** Knockbox News (Conversiamo con with Gwilym) – Gwilym Davies
- 13.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 13.00** Il momento del LUNCH: presentazione aspettando la nuova guida FOODIES 2014 e del corso di alta formazione PROFESSIONE CUOCO – coinvolgimento di uno dei locali milanesi più amati dai foodies, seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 13.30** VIDEOTHRON: il Digital Signage per attirare, informare e coinvolgere i clienti- A cura di ORANGE EVOLUTION
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 13.30 - 18.30** 1° Sessione Concorso Hans Bueschkens Junior Challenger (4 concorrenti Junior rappresentanti di 4 nazioni europee).
1° Giornata Competizione Continentale WACS - Sud-Europa: Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef
Area Global Chef ChallengeWACS, Pad. 2
- Ore 14.00** Learn&Share - Le regole per un espresso perfetto – by Eddy Righi
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 14.00** Come ottenere un caffè decaffeinato specialty – by Massimilian Fabian
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 14.00** Degustazioni di una miscela di caffè all’italiana – Espresso Professional Blend
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 14.00** Workshop Tecniche del latte, Latte Art e menu del barista
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Barista Room, pad 18
- Ore 14.00** Filippo Novelli e Andrea Olivero
Area Extraordinariamente Host - Gelato, Pad. 4
- Ore 14.30** Cioccolata: novità dal mondo Barry Callebaut
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 14.30** Laboratorio Show Cooking – Il Maestro Iginio Massari, i grandi sapori di pasticceria
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 14.30** Master Class – “Chef o manager? Questo è il dilemma”
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14

- Ore 14.30** Christian Milone (Trattoria Zappatori a Pinerolo (Torino))
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 14.30** Dimostrazione Pizza con i NUOVI IMPASTI ALL'ACQUA alternativi e funzionali. Dimostrazioni
Pizza Dessert Senza Glutine.
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 14.30** Sfida degli ingredient misteriosi – Alejandro Mendez, Stefanos Domatiotis
- 15.15
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 15.00** Specialtiy Coffee e coffee education – by David Veal direttore esecutivo della Speciality
Coffee Association of EuropeCoffe
Area Io bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 15.00** Latte Art Battle – Caffè Corsini
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 15.00** La nuova frontiera del negozio di pasta con consumo sul luogo di produzione
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 15.15** Knockbox News (Conversiamo con Alejandro & Stefanos) – Alejandro Mendez, Stefanos
Domatiotis
- 15.45
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 15.30** SEMINARIO Il caffè crudo: pregi e difetti. A cura di ALTOGA
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 15.30** Learn & Share – miscelare gli alcolici con il caffè – by Victore Delpierre campione mondiale
World Coffee in Good Spirits Challenge
Area Io bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 15.30** Davide Oldani con il suo chef Alessandro Procopio del Ristorante D'O con la cipolla
caramellata e il gelato caldo e freddo al Grana Padano
Area Extraordinariamente Host- Gelato, Pad. 4
- Ore 15.30** Salotto dello yogurt – PreGel presenta
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 15.45** Knockbox News (L'impatto del WBC sulla cultura del caffè) – Sonia Grant
- 16.15
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 16.00** Il caffè porzionato quale soluzione per un caffè di qualità nella ristorazione – Pietro Manzini
Area Io bevo caffè di qualità, Living Room, Pad. 18
- Ore 16.00** Degustazioni di caffè decaffeinati in miscela – by Demus Spa
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 16.00** Degustazione Pizza con i NUOVI IMPASTI ALL'ACQUA alternativi e funzionali. Degustazione
Pizza Dessert Senza Glutine.
Area Le pizze del futuro, Pad. 1

- Ore 16.00** Il momento della MERENDA: presentazione GUIDA PIZZERIE D'ITALIA e testimonianza di una delle pizzerie insignite dei "tre spicchi", seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 16.15** Mystery Box Caffè Espresso – Gwilym Davies, Pete Licata
- 17.00 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 16.30** CORSO ALTOGA Cappuccini d'autore: Tecniche di decorazione a colori e 3d
a cura della Professional Coffee Academy – Altoga
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 16.30** Laboratorio Show Cooking con lo Chef Yukio Ishizaki
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 16.30** Tea Room – In collaborazione con ADeMaThe
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfast/Tea Room, Pad. 14
- Ore 16.30** Sara Preceruti (La Locanda del Notaio a Pello Intelvi (Como) – 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 17.00** Orangutan Coffee Project. Come la sostenibilità ambientale si sposa con la qualità – regina
Frey & Holger Welz
Area Io bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 17.00** Knock Box News (Conversiamo con Gwilym, Pete & Matt) – Gwilym Davies, Pete Licata,
Matt Perger
- 17.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 17.30** Proclamazione Record del Mondo di gelato artigianale di gusti alla frutta 2013
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 17.30** Happy hour show
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Happy hour lounge, Pad. 14
- Ore 17.30** Prima del caffè – il momento dell'happy hour – prodotti, servizio e allestimento. A cura di
Sanfelici
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 17.30** Riepilogo giorno 2
- 17.45 Area WBC All-Stars, Pad. 18

Domenica 20 Ottobre

- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: i Maestri aerografisti di Equipe Eccellenze Italiane Marco Paoletti ed Isabel Mendes e l'aerografia sullo zucchero.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: il Pluri Campione del Mondo Girolamo Brescia di Equipe Eccellenze Italiane e la scultura sui formaggi.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 9.30** GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 9.30** GUINNESS WORLD RECORD La Pizza più lunga del mondo DESSERT, presentazione del 3° GWR dei RECORD PIZZA MEN.
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 9.30** 2° Sessione Concorso Global Chef Challenger (4 concorrenti senior rappresentanti di 4 nazioni europee). Termine: ore 13.00
2° Giornata Competizione Continentale WACS - Sud-Europa: Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef
Area Global Chef ChallengeWACS, Pad. 2
- Ore 9.30** Laboratorio Gelateria - Inizio Concorso Internazionale – Dessert di gelato al piatto 2013
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Laboratori Show Cooking – Il pluri titolato discepolo di Poul Bocuse, Eric Pansù, stupirà con ricette della cucina francese
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Non solo brioche (dimostrazione)
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfast/Tea Room, Pad. 14
- Ore 10.00** Fipe Coffee Show
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 10.00** Opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva
Area Io bevo caffè di qualità, Pad. 18
- Ore 10.00** A colazione con il campione – miscela di caffè all'italiana Espresso Professional Blend
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 10.00** Matias Perdomo (Al Pont de Ferr a Milano – 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 10.00** Federazione Italiana Pasticceria: “Ice Vision” sculture di ghiaccio dal vivo con Amelio Mazzella, Fabio Momolo e Domenico Mazzella.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.00** Presentazione della giornata
- 10.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18

- Ore 10.30** Trovare la corretta temperatura dell'acqua per l'espresso per i caffè decaffeinati – by Giovanni Bortoli & Eddy Righi
Area Io bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 10.30** Workshop Gestione del coffee cupping & Assaggio della diversità dei caffè
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Green & Sensory Room, pad 18
- Ore 10.30** Federazione Italiana Pasticceria: piccole perle di pasticceria e cioccolato con Giancarlo Bettazzi, Gabriella Marguglio, Michele Ragno.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.30**
- 11.15 Bevanda d'autore destrutturata – Fabrizio Sencion
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.30** Il momento della COLAZIONE: presentazione corso di alta formazione PROFESSIONE PASTICCERE coinvolgimento del Maestro Pasticcere Gino Fabbri, segue buffet Area Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 11.00** I diversi sistemi di filtrazione dell'acqua per la ristorazione – Sergio Barbarisi
Area Io bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 11.00** Degustazione dei caffè Huehuetenango Caffè delle terre alte e Etiopia foresta di Harena Presidio Slow Food by Cinzia Linardi campionessa italiana Cup Tasters championship
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 11.00** Andrea Mainardi - Prodotto eseguito: Crazy foie gras, cioè magnum di foie gras con ciliegie e menta
Area Extraordinariamente Host - Cucina, Pad. 4
- Ore 11.00** La pasta ripiena: ripieno di carne e di verdura
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 11.00**
- 14.00 Seminario FCSI EAME e ITALIA
Area Incontri con FCSI – Foodservice Consultants Society International, Pad. 2
- Ore 11.15**
- 11.45 Knockbox News (Conversiamo con Fabrizio) – Fabrizio Sencion
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 11.30** GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 11.30** Fast&Good
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Light Lunch Restaurant, Pad. 14
- Ore 11.30** CVome valutare il caffè espresso: l'uso di una scheda assaggio – by Enrico Meschini
Area Io bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 12.00** Laboratorio Show Cooking – L'arte millenaria della Grecia in cucina con la maestria dello Chef Ntounetas
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 12.00** Costruire una miscela per l'espresso – by Edy Bieker

Area lo bevo caffè di qualità, Living Room, Pad. 18

- Ore 12.00** Degustazioni di caffè arabica monorigine Firtrade estratto a diverse temperature by Coffee Pro Kim Ossenblok
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 12.00** Emanuele Scarello
Area Extraordinariamente Host - Cucina, Pad. 4
- Ore 12.00** Davide Scabin (Combal.Zero a Rivoli (Torino) - 2 stelle Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 12.15 - 13.00** Mystery Box Caffè Espresso – Matt Perger, Stefanos Domatiotis
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 12.30** Show Cooking – “Junior Chef”, con lo Chef Carlo Cracco
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Show cooking, Pad. 14
- Ore 12.30** La classificazione del caffè verde e l’assaggio di caffè speciality declinati con il manual brewing e il metodo filtro – by Alberto Polojac & Eddy Righi
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 12.30** GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 12.30** Federazione Italiana Pasticceria: Equipe Eccellenze Italiane 580 Medaglie in Concorsi Internazionali e Mondiali tutte le tecniche dello zucchero e del cioccolato con Gennaro Volpe, Mario Ragona, Roberto Lestani
Area L’arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 12.30** Federazione Italiana Pasticceria: dimostrazione della Federazione Italiana Cake Designers ed Equipe Eccellenze Italiane Cake Designers.
Area L’arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 12.30** GUINNESS WORLD RECORD La Pizza più lunga del mondo DESSERT, presentazione del FORNO DA RECORD! Il Forno speciale dei RECORD PIZZA MEN. ()
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 13.00** I cambiamenti chimici della bevanda espresso: la perfetta calibrazione della macchina – by Demuslab Srl
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 13.00** Campionato assaggiatori espresso – riconoscere i caffè monorigine by Sandalj
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 13.00 - 13.30** Knockbox News (Conversiamo con Matt) – Matt Perger
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 13.00** Il momento del PRANZO: presentazione corso di alta formazione PROFESSIONE CUOCO e coinvolgimento di uno degli chef premiati, seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10

- Ore 13.30** Il latte in caffetteria: Proprietà ideali per un cappuccino dallo stile italiano
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 13.30** 2° Sessione Concorso Hans Bueschkens Junior Challenger (4 concorrenti Junior rappresentanti di 4 nazioni europee). Termine: ore 18.30
2° Giornata Competizione Continentale WACS - Sud-Europa: Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef
Area Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 13.30** GUINNESS WORLD RECORD La Pizza più lunga del mondo DESSERT, preparazione continua della pizza più lunga del mondo DESSERT.
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 14.00** Learn&Share - Trifecta rules – by Giulia Spanio
Area Io bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 14.00** Chicco Cerea
Area Extraordinariamente Host - Cucina, Pad. 4
- Ore 14.00** Il packaging per la conservazione del caffè tostato – by Solopack
Area Io bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 14.00** Degustazioni di caffè monoporzionati speciality by Caffitaly
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 14.00** Workshop Estrazione di un espresso equilibrato
SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Barista Room, Pad 18
- Ore 14.30** Laboratorio Show Cooking – Le meravigliose sculture in zucchero con il campione del mondo e Maestro Davide Malizia
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 14.30** Master Class- “Ristorazione 2.0”
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 14.30** GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 14.30** CORSO ALTOGA – Cappuccini d’autore. Tecniche di decorazione a colori e 3D a cura della Professional Coffee Academy – Altoga
Area Il Villaggio Del Caffè & Cappuccino Day 2013, spazio partner, Pad. 18
- Ore 14.30** Roy Caceres (Metamorfosi a Roma – 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 14.30** Bevanda d’autore destrutturata – Pete Licata
- 15.15 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 15.00** Il marketing nel mondo del caffè
Area Io bevo caffè di qualità, Area living room, Pad. 18
- Ore 15.00** Latte Art Battle – Caffè Corsini

Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew bar, Pad. 18

- Ore 15.00** Luisa Valazza
Area Extraordinariamente Host - Cucina, Pad. 4
- Ore 15.00** Shelf life ed esposizione del prodotto nel banco del negozio
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 15.15** Knockbox News (Conversiamo con with Pete) – Pete Licata
- 15.45 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 15.30** Latte art battle – Competition by Caffè Costadoro
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 15.30** PREMIAZIONE GUINNESS WORLD RECORD La Pizza più lunga del mondo DESSERT, con Lorenzo Veltri, giudice ufficiale del GWR e con i RECORD PIZZA MEN.
(www.recordpizzamen.it)
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 15.45** Storia del WBC e conversazione con Sonja Grant
- 16.25 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 16.00** Il corretto profilo di tostatura per il caffè
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 16.00** Degustazioni di caffè centro americani – Pura Vida Caffè
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 16.30** PREMIAZIONE GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 16.30** Tea Room – In collaborazione con ADeMaThe
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfast/Tea Room, Pad. 14
- Ore 16.30** Laboratorio Show Cooking – Art and Pastry
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 16.30** Beniamino Nespor ed Eugenio Roncoroni (Al Mercato Ristorante & Burger Bar, Milano)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 16.45** Mystery Box Cappuccino – Fabrizio Sencion, Francesco Sanapo
- 17.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 17.00** Il caffè monoporzionato può essere la soluzione per la ristorazione? – by Caffitaly
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 17.00** Il momento dell'APERITIVO: presentazione GUIDA VINI D'ITALIA 2014 – condotta da uno dei curatori e coinvolgimento di una delle cantine insignite dei “tre bicchieri”, seguirà buffet e degustazione vini
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 17.30** Premiazione Concorso Internazionale – Dessert di gelato al piatto 2013

Area Sweet World, Pad. 14

- Ore 17.30** Happy hour show
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 17.30** Knock Box News (Conversiamo con Fabrizio & Francesco) – Fabrizio Sencion, Francesco Sanapo
- 18.00 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 18.00** Riepilogo giorno 3
- 18.15 Area WBC All-Stars, Pad. 18

Lunedì 21 ottobre

- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: le performance dell'Associazione Pasticceri Napoletani: alla riscoperta della tradizione.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 9.30** 1° Sessione Pasticceria Global Senior (3 nazioni in gara)
Competizione Global Pastry Chef Challenger WACS (1° Giornata)
3° Sessione Global Senior e Junior (una squadra Junior ed una Senior impegnata in una Cucina)
3° Sessione Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef
Area Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 9.30** Laboratorio Gelateria - Inizio Concorso Internazionale Gelato in Rosa 2013
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Laboratorio Show Cooking – Art and Pastry – La pasticceria al femminile con Carmen Vecchioni
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Non solo brioche (dimostrazione)
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfast/Tea Room, Pad. 14
- Ore 10.00-18.00** Fipe Coffee Show
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 10.00** Opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva
Area lo bevo caffè di qualità, Pad. 18
- Ore 10.00** A colazione con il campione – Etiopia, foresta Harena Presidio Slow Food
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 10.00** Daniel Facen (Anteprima a Chiuduno (Bergamo) - 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 10.00** Federazione Italiana Pasticceria : lo show dello zucchero con le 580 Medaglie in Concorsi Internazionali e Mondiali con Rossano Vinciarelli, Mario Ragona, Angelo Gala, Gennaro Volpe, Graziano Giovannini, Daniel Filipovici, Roberto Mascellaro.

Area L'arte in pasticceria, Pad. 18

- Ore 10.00** Presentazione della giornata
- 10.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.00** La pulizia dell'attrezzatura per il caffè: degustazione comparata tra un caffè preparato con un'attrezzatura pulita e una sporca – by Pulycaff
Area Io bevo caffè di qualità, Cupping, Pad. 18
- Ore 10.30** Workshop Uso delle abilità sensoriali
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Green & Sensory Room, pad 18
- Ore 10.30** Dimostrazione "POMODESIGN": una disciplina che vuole introdurre una nuova visione sul mondo della decorazione e del design culinario.
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 10.30** Federazione Italiana Pasticceria : " I Fantastici 4"
Renato Cattapan (sculture burro), Gino Brescia (sculture di formaggio), Amelio Mazzella (sculture ghiaccio), Walter Nerozzi (sculture cioccolato)
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.30** Federazione Italiana Pasticceria : Gli stellati Fip, "Viaggio tra i Dessert d'Autore...l'incontro tra il dolce ed il salato".
Renato Cattapan (sculture burro), Gino Brescia (sculture di formaggio), Amelio Mazzella (sculture ghiaccio), Walter Nerozzi (sculture cioccolato)
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.30** Bevanda d'autore destrutturata – James Hoffmann
- 11.15 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 11.00** La botanica del caffè by Giorgio Graziosi Università di Trieste
Area Io bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 11.00** Degustazione di una selezione di caffè africani – Pura Vida Café
Area Io bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 11.00** Gianluca Fusto
Area Extraordinariamente Host- Dolce, Pad. 4
- Ore 11.00** La pasta ripiena: ripieno di pesce
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 11.00** Seminario FCSI EAME e ITALIA
- 14.00 Area Incontri con FCSI – Foodservice Consultants Society International, Pad. 2
- Ore 11.15** Knockbox News (Conversiamo con James) – James Hoffmann
- 11.45 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 11.30** Non solo più latta per il tuo caffè: nuovi pack ecosostenibili -A cura di VERVE
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 11.30** Fast&Good
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Light Lunch Restaurant, Pad. 14

- Ore 11.30** Learn & Share – La corretta conservazione del caffè tostato, sessione di assaggio dello stesso caffè conservato con packaging differenti – by Solopack
Area Io bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 11.30** Federazione Italiana Pasticceria : Le sculture di pane e di ghiaccio di Giuseppe Malvasi e Fabio Momolo.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 11.30** Federazione Italiana Pasticceria : dimostrazione della Federazione Italiana Cake Designer ed Equipe Eccellenze Italiane Cake Designer.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 12.00** Laboratorio Show Cooking – con nuovi stampi, le magiche creazioni del Mof Stephane Augé
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 12.00** I paesi d'origine per la miscela espresso – by Alberto Polojac
Area Io bevo caffè di qualità, Living Room, Pad. 18
- Ore 12.00** Degustazioni di caffè decaffeinato porzionato – Caffitaly by Cinzia Linardi campionessa italiana Cup Tasters championship
Area Io bevo caffè di qualità, Area Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 12.00** Ernst Knam
Area Extraordinariamente Host - Dolce, Pad. 4
- Ore 12.00** Sara Preceruti (La Locanda del Notaio a Pello Intelvi (Como) – 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 12.00** SPECIALE PRESENTAZIONE DECENNALE DELLE SCUOLE DI GAMBERO ROSSO con la partecipazione del presidente, Paolo Cuccia, e della responsabile delle Scuole del Gambero Rosso, Francesca Riganati
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 12.15 - 13.00** Mystery Box Caffé Espresso – James Hoffmann, Francesco Sanapo
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 12.30** CORSO ALTOGA - Latte Art: come vestire il cappuccino a cura della Professional Coffee Academy
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 12.30** “Junior Chef”, con lo Chef Giancarlo Morelli
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Area show cooking, Pad. 14
- Ore 12.30** Assaggiare caffè specialty by CoEApproch – Edy Bieker & Lorenzo Martinelli
Area Io bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 12.30** Degustazione di “POMODESIGN”.
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 12.30** Federazione Italiana Pasticceria : Il cioccolato secondo i Campioni del Mondo Roberto Lestani, Gaetano Mignano, Giancarlo Bettazzi.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18

- Ore 13.00** Il caffè in Italia by Patrick Hoffer, Comitato Italiano Caffé
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 13.00** Campionato assaggiatori caffè espresso – riconoscere le miscele per l'espresso
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 13.00** il momento del PRANZO: presentazione GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2014 condotta da uno dei curatori della guida e con il coinvolgimento di una trattoria "tre gamberi", seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 13.30** Il miglior risultato in tazza e risoluzione dei problemi causati dai fondi di caffè
A cura di PROFONDI
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 14.00** Ninety plus session
Area lo bevo caffè di qualità, Area Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 14.00** Caffè e salute: il caffè decerato – by Max Fabian
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 14.00** Abbinamenti cibo-caffè: saper scegliere il caffè adatto e abbinarlo al menù del ristorante
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 14.00** Degustazioni di caffè Orangutan Coffee Project - Sumatra
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 14.00** Workshop Tecniche del latte, Latte Art e menù del barista
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Barista Room, Pad 18
- Ore 14.00** Salvatore De Riso
Area Extraordinariamente Host- Dolce, Pad. 4
- Ore 14.00 - 15.00** Pop Quiz – James Hoffmann, Gwilym Davies, Pete Licata
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 14.30** Tecnologia Risparmio energetico / Ripetibilità del risultato in tazza / Temperatura perfetta per ogni tipo di caffè A cura di VBM
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 14.30** Laboratorio Show Cooking - Maestro Claudio Gatti creerà un panettone da farine biologiche e di grani antichi
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 14.30** Master Class- "Per una corretta alimentazione fuori casa"
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 14.30** Christian Milone (Trattoria Zappatori a Pinerolo (Torino)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 14.30** Dimostrazione DIETPIZZA, PIZZA DESSERT e PIZZA CLASSICA con le nuove Farine MORAS.

Area Le pizze del futuro, Pad. 1

- Ore 14.30** Federazione Italiana Pasticceria : le giovani leve della Federazione e la pasticceria mignon tradizionale all'italiana.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 15.00** La nutrizione terapeutica: il cibo (e anche il caffè) come farmaco – by Alberto Marzio Nocchi
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 15.00** Latte Art Battle by Caffè Corsini
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 15.00** Luigi Biasetto
Area Extraordinariamente Host- Dolce, Pad. 4
- Ore 15.00** Intermezzo Show Cooking - Dimostrazione Compartimento NIC - Nazionale Italiana Cuochi - su nuove tecniche per la preparazione e presentazione di Finger Food.
3° Sessione Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef
Area Global Chef Challenge WACS , Pad. 2
- Ore 15.00** Federazione Italiana Pasticceria : lo show dello zucchero con le 580 Medaglie in Concorsi Internazionali e Mondiali con Rossano Vinciarelli, Mario Ragona, Angelo Gala, Gennaro Volpe, Graziano Giovannini, Daniel Filipovici, Roberto Mascellaro.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 15.00** Knockbox News (Conversiamo con James, Gwilym & Pete) – James Hoffmann, Gwilym Davies, Pete Lciata
- 15.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 15.00** Rese e cali peso: il pastaio imprenditore
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 15.30** Attrezzature da caffetteria: perché, quando e come pulire.
A cura di Asachimici - Pulycaff
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 15.30** Unostesso caffè regular e decaffeinato declinator in filtro, manual drip ed espresso – by Demus, Imperator, Bunn
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 15.30** Federazione Italiana Pasticceria : “ I Fantastici 4”
Renato Cattapan (sculture burro), Gino Brescia (sculture di formaggio), Amelio Mazzella (sculture ghiaccio), Walter Nerozzi (sculture cioccolato)
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 16.00** Il porzionato può essere anche specialty? – by Caffitaly
Area lo bevo caffè di qualità, Living Room, Pad. 18
- Ore 16.00** Degustazioni di caffè presidio Slow Food – Slow Food Italia
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18

- Ore 16.00** Presentazione elaborati per l'esposizione, analisi ed assaggio per valutazione su scheda delle giurie.
Competizione Global Pastry Chef Challenger WACS (1° Giornata)
Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 16.00** Mystery Box Cappuccino – James Hoffmann, Pete Licata
- 16.45 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 16.00** il momento della MERENDA: presentazione corso di alta formazione PROFESSIONE GELATIERE e testimonianza di un maestro nell'arte della gelateria, seguirà degustazione
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 16.30** I sistemi di estrazione dell'espresso in funzione del risultato in tazza. A cura di SANREMO
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 16.30** Laboratorio Show Cooking – Innovazioni in cucina con lo Chef Fabio Tacchella
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 16.30** Tea Room – In collaborazione con ADeMaThe
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Breakfast/Tea Room, Pad. 14
- Ore 16.30** Christian e Manuel Costardi (Cinzia – Da Christian e Manuel a Vercelli – 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 16.30** Degustazione DIETPIZZA, PIZZA DESSERT e PIZZA CLASSICA con le nuove Farine MORAS.
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 16.45** Knockbox News (Conversiamo con James & Pete) – James Hoffmann, Pete Licata
- 17.15 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 17.00** La corretta macinatura del caffè e come la pulizia incide sulla precisione di macinatura – by Alberto Coccia e Gianfranco Carubelli
Area Io bevo caffè di qualità, Area living room, Pad. 18
- Ore 17.15** Riepilogo giorno 4
- 17.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 17.30** Cioko art: non solo latte a cura della Professional Coffee Academy
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 17.30** Premiazione Concorso Internazionale Gelato in Rosa 2013
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 17.30** Happy hour show
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Happy hour lounge, Pad. 14

Martedì 22 ottobre

- Ore 9.30** 2° sessione Pasticceria Global Senior (2 squadre)
Competizione Global Pastry Chef Challenger WACS (2° Giornata)
Global Chef Challenge WACS, Pad. 2
- Ore 9.30** Federazione Italiana Pasticceria: lo show finale dei Campioni del Mondo ed Equipe
Eccellenze Italiane con motoseghe, torni, scalpelli, per creare sculture in zucchero,
cioccolato, ghiaccioAmelio Mazzella, Gennaro Volpe, Mario Ragona, Rossano Vinciarelli,
Giuseppe Malvasi, Cristian Beduschi, Roberto Lestani, Giancarlo Bettazzi
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 9.30** Laboratorio Gelateria – Tecniche di Gelato, come realizzare un ottimo gelato con il gelatiere
Filippo Bano
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Laboratorio Show Cooking – Le creazioni di cioccolato in pasticceria con il Maestro
Leonardo di Carlo
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 10.00** Fipe Coffee Show
18.00 Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Pad. 14
- Ore 10.00** Opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la
campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva
Area lo bevo caffè di qualità, Pad. 18
- Ore 10.00** A colazione con il campione – Huehuetenango Caffè delle terre alte presidio Slow Food
Area lo bevo caffè di qualità, Area Espresso e Brew Bar, pad. 18
- Ore 10.00** Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano – 2 stelle Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 10.00** Federazione Italiana Pasticceria: dimostrazione della Federazione Italiana Cake Designers ed
Equipe Eccellenze Italiane Cake Designers
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.00** Presentazione della giornata
- 10.30 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.30** I menù dei caffè per la ristorazione
Area lo bevo caffè di qualità, Cupping, pad. 18
- Ore 10.30** Workshop Gestione del coffee cupping & Assaggio della diversità dei caffè
Area SCAE- Specialty Coffee Association of Europe, Green & Sensory Room, pad 18
- Ore 10.30** Dimostrazione DIETPIZZA, la nuova pizza dietetica e funzionale
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 10.30** “Lay out, servizio e formule emergenti nella ristorazione” (testimonianze)
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, Light Lunch Restaurant, Pad. 14

- Ore 10.30** Federazione Italiana Pasticceria: i dolci della tradizione napoletana interpretati dall'Associazione Pasticceri Napoletani.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 10.30 - 11.15** Presentazione personale – Pete Licata
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 10.30** il momento della COLAZIONE: presentazione corso di alta formazione PROFESSIONE PASTICCERE testimonianza di una delle pasticciere premiate nella guida Pasticceri e Pasticcerie d'Italia, seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 11.00** il processo di tostatura – by Industria di Torrefazione
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 11.00** Degustazione caffè monorigine arabica monorigine - Sandalj
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 11.00** Degustazione di arabica monorigine porzionata - Caffitaly
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 11.00** Simone Padoan
La tradizione del lievito naturale, l'innovazione della materia: "La lumaca". Lumache alle erbe con porcini grigliati, asiago, olio al timo in focaccia pan brioche
Area Extraordinariamente Host- Pizza, Pad. 4
- Ore 11.00** Intermezzo Show Cooking Compartimento FIC "Maestri di Cucina ed Executive Chef" - nuove tecniche nella preparazione di portate da Buffet.
Competizione Global Pastry Chef Challenger WACS (2° Giornata)
Area Global Chef ChallengeWACS, Pad. 2
- Ore 11.00** La pasta e la fantasia: la pasta con il sugo...dentro, pasta come dessert
Area Primo Piatto, Pad. 4
- Ore 11.30** Degustare il caffè: la tazza per l'espresso..forma e qualità - A cura di IPA
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 11.30** La chimica della pulizia dell'attrezzatura per il caffè – by Gianfranco Carubelli
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 11.45 - 12.30** Giudica...come un giudice – Sonja Grant with Pete Licata
Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 12.00** Laboratorio Show Cooking – La cucina con prodotti di alta qualità
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 12.00** Come ottenere l'acqua ideale per il caffè – by Sergio Barbarisi
Area lo bevo caffè di qualità, Living Room, Pad. 18
- Ore 12.00** Degustazioni di caffè arabica monorigine – Pura Vida Caffé
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18

- Ore 12.00** Renato Bosco – Vegan Street Food: pizza in teglia con i germinati, ortaggi, tofu e stracchino di riso.
Area Extraordinariamente Host- Pizza, Pad. 4
- Ore 12.00** Fabrizio Ferrari (Al Porticciolo 84 a Lecco – 1 stella Michelin)
Area Identità Golose - Cuochi DuepuntoZero, Pad. 2
- Ore 12.00** Federazione Italiana Pasticceria: lo show finale dei Campioni del Mondo ed Equipe Eccellenze Italiane con motoseghe, torni, scalpelli, per creare sculture in zucchero, cioccolato, ghiaccioOrlando Scaggiante, Alessio Carretta, Renato Cattapan, Gino Brescia, Roberto Mascellaro, Massimiliano Musso, Daniel Filipovici, Michele Ragno, Walter Nerozzi, Gaetano Mignano.
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 12.30** Gli strumenti perfetti per il cappuccino -A cura di Metallurgia Motta
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 12.30** Show Cooking – “Junior Chef”, con lo Chef Giancarlo Morelli. Finale e Premiazione del concorso
Area P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, show cooking, Pad. 14
- Ore 12.30** Coffee cupping by SCAE and SCAA approach – by Cinzia Linardi e Lorenzo Martinelli
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 12.30** Dimostrazione PIZZA CLASSICA e Pizza con ARTE NAPOLETANA , con le nuove Farine MORAS . dimostrazione PIZZA DESSERT
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 12.30** Knockbox News (Conversiamo con Sonja & Lauro) – Sonja Grant, Lauro Fioretti
- 13.00 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 13.00** Il controllo qualità e le analisi chimiche per la piccola torrefazione by Giovanni Bortoli
Area lo bevo caffè di qualità, Living room, Pad. 18
- Ore 13.00** Campionato trifecta
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 13.00** Federazione Italiana Pasticceria: dimostrazione della Federazione Italiana Cake Designers ed Equipe Eccellenze Italiane Cake Designers
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 13.00** Chiusura dell'evento e commenti – All All-Stars
- 14.00 Area WBC All-Stars, Pad. 18
- Ore 13.00** il momento del PRANZO, del LUNCH: presentazione dei corsi di alta formazione PROFESSIONE CUOCO e PROFESSIONE SALA coinvolgimento di uno dei migliori ristoranti della città di Milano, seguirà buffet
Area EXIHS, corner RELAX, a cura di Gambero Rosso, Pad. 10
- Ore 13.30** CORSO ALTOGA - Le bevande codificate a Base di Caffè
a cura della Professional Coffee Academy
Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18

- Ore 13.30** L'influenza del colore di tostatura nelle caratteristiche di tazza – by Marco Cremonese
Area lo bevo caffè di qualità, Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 14.00** La storia del metodo espresso
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 14.00** Degustazioni di caffè dal centro Italia
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 14.00** Workshop Estrazione di un espresso equilibrato
Area SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Barista Room, pad 18
- Ore 14.00** Ruggero Ravagnan
“Una signora pizza al prosciutto”, con burrata pugliese, prosciutto di Mora Romagnola, emulsione di senape
Area Extraordinariamente Host- Pizza, Pad. 4
- Ore 14.30** Il gruppo a circolazione termosinfonica – Dalla versione a leva a quella elettronica, le molteplici applicazioni di un'icona dell'espresso. A cura di VBM
Area Il Villaggio Del Caffè, Pad. 18
- Ore 14.30** Laboratorio Show Cooking – La pasticceria ed il gelato, 2 mondi che si avvicinano con lo Chef Marinucci e Maestro Giuliano Curati
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 14.30** Degustazione e Dimostrazione PIZZA AL METRO
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 14.30** Federazione Italiana Pasticceria: i dolci della tradizione napoletana interpretati dall'Associazione Pasticceri Napoletani
Area L'arte in pasticceria, Pad. 18
- Ore 15.00** Il caffè decerato by Giovanni Bortoli
Area lo bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18
- Ore 15.00** Beniamino Bilali
La Margherita
Area Extraordinariamente Host - Pizza, Pad. 4
- Ore 15.30** Latte art battle – Competition by Varesina Caffé
Area lo bevo caffè di qualità -Training/Cupping, Pad. 18
- Ore 15.30** SEMINARIO ALTOGA – Le bevande codificate a base di caffè. A cura della Professional Coffee Academy
Area Il Villaggio del caffè, pad 18
- Ore 16.00** Degustazioni di caffè dal sud Italia
Area lo bevo caffè di qualità, Espresso e Brew Bar, Pad. 18
- Ore 16.00** Presentazione degli elaborati per l'esposizione, l'assaggio e la valutazione su scheda delle giurie. Competizione Global Pastry Chef Challenger WACS (2° Giornata)
Area Global Chef ChallengeWACS, Pad. 2

- Ore 16.30** Laboratorio Show Cooking – Nuove idee PreGel
Area Sweet World, Pad. 14
- Ore 16.30** Degustazione Pizza Classica e con ARTE NAPOLETANA con le farine MORAS
Area Le pizze del futuro, Pad. 1
- Ore 17.00** Le eccellenze italiane del caffè by Andrej Godina & Francesco Sanapo
Area Io bevo caffè di qualità, living room, Pad. 18