

14 OCT 2023	
9.30 - 5.30	Inizio gara del Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria prima batteria <i>Start of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate first batch</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC
9.30 - 5.30	Trofeo Giovani FIC Selezione Italiana <i>Young Trophy FIC Italian Selection</i> Hall 1 booth U21 V22 FIC
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE
9.30 - 10.45	Benvenuto alla colazione FCSI "Faccia a faccia con gli esperti" e presentazione di Mario Sequiera <i>Welcome to the FCSI Breakfast 'Face to face with the experts' & presentation of Mario Sequiera</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME
9.45 - 10.30	Presentazione giuria di Pasticceria. Presidente di giuria Mof Herve Boutin <i>Presentation of the pastry jury. President of the jury Mof Herve Boutin</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC
10.00	Apertura laboratorio <i>Workshop opening</i> <i>by Davide Comaschi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE
10.00 - 17.00	PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP NON STOP Fasi finali della prima edizione del Campionato del Mondo di Panettone a squadre <i>Final stages of the first edition of the World Team Panettone Championships</i> Special Guest: Pierre Hermé, Iginio Massari, Mauro Colagreco Hall 6 booth H31 G32 Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
10.00 - 11.00	SMART OPENING - Appuntamento con la colazione APCI <i>SMART OPENING - APCI breakfast</i> Hall 4 booth Z22 Z12 APCI
10.00 - 5:30	Finale 8° Gran Premio della Caffetteria Italiana <i>8° Gran Premio della Caffetteria Italiana - Final</i> Hall 22 booth V57 Z58 The Coffee Village by Altoga
10.00 - 10.45	OSPITIAMO IL FUTURO - Nuove abitudini ed esigenze dei consumatori <i>WE HOST THE FUTURE - New Habits and Consumer Needs</i> <i>Paolo Corvo, Professor of Gastronomic Science University of Pollenzo</i> <i>Enrica Tiozzo, Senior Client Officer IPSOS Research and Surveys</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME
10.00 - 10.45	Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow <i>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow</i> Hall 24 F33 F34 Eureka - Conti Valerio
10.15	Masterclass Creativity through Technique <i>By Frank Haasnoot, Davide Comaschi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE

10.30 - 11.00	<p>Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "Tecniche di produzione, conservazione e di servizio per un FOOD-COST sempre sotto controllo!", a cura di Cameo Professional <i>The new face of dessert in Pizzeria 4.0: 'Production, storage and serving techniques for a FOOD-COST always under control!', by Cameo Professional</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
10.30	<p>Caro prezzi: il fuori casa paga il conto dell'inflazione <i>High prices: the out-of-home pays the bill for inflation</i> Antonio Portaccio (Presidente Italgro) Luca Marcellin (bartender e imprenditore) Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
10.30 - 11.30	<p>Marco Pedron <i>Marco Pedron</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
10.30 - 11.30	<p>Gaming Halls: intrattenimento, socialità e consumo responsabile <i>Gaming Halls: entertainment, sociability and consumption responsible consumption</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE</p>
10.30 - 12.00	<p>Degustazione Praline <i>Pralines tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC</p>
11.15	<p>Degustazione sensoriale l'approccio IICCT nella degustazione del cacao e del cioccolato. Come l'educazione del palato cambia il punto di vista produttivo professionale. <i>Sensory tasting the IICCT approach to tasting cocoa and chocolate. How education of the palate changes the professional production point of view.</i> <i>By Monica Meschini</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
11.00	<p>Barista Evolution con LaCimbali M200 <i>Barista Evolution with LaCimbali M200</i> By Luca Lasalandra, Trainer & Brand Ambassador MUMAC Academy Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
11.00 - 12.00	<p>SMART FUTURE - La Ristorazione Verso le direttive ONU 2030 <i>SMART FUTURE - Catering towards the ONU 2030 directives</i> Hall 4 booth Z22 Z12 I APCI Ballarini Zwilling Corner</p>
11.00 - 11.45	<p>Uma(mma)mì (l'equilibrio dei sapori) - Showcooking Pizza <i>Umami (the balance of flavours). Showcooking Pizza</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
11.00 - 2.00	<p>Showcooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di Delfino Fratelli <i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by Delfino Fratelli</i> Hall 4 booth M14 Appafre</p>
11.00 - 11.45	<p>Discussione collettiva ospitata: Il futuro del foodservice ventless: "reimpostare" il pensiero sulle soluzioni di cottura ventless <i>Panel discussion hosted: The future of ventless foodservice: "resetting" the thinking about ventless cooking solutions</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>

11.15 - 12.00	<p>SHOWCOOKING Una pizza in equilibrio: Giulia Vicini, vincitrice del Premio "Pizza del cambiamento" al XXX Campionato Mondiale della Pizza di Parma</p> <p><i>SHOWCOOKING A pizza in the balance: Giulia Vicini, winner of the 'Pizza of Change' award at the XXX World Pizza Championship in Parma</i></p> <p>Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
11.30	<p>Forno d'Asolo</p> <p><i>Forno d'Asolo</i></p> <p>Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
11.30 - 12.30	<p>Digitalizzazione e risparmio energetico: come cambia la cucina del ristorante</p> <p><i>Digitalization and energy saving: how the restaurant kitchen is changing</i></p> <p>Glauca Vesperini - Brand & Marketing Manager Angelo Po</p> <p>Giacomo Di Raimondo - Business Developer CO2Save</p> <p>Marco Stabile - Chef Patron RistoranteOra d'Aria</p> <p>SoftwareHouse Teamsystem</p> <p>Ristoratore Milanese</p> <p>Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE</p>
11.30 - 12.15	<p>Coffee Addition 2023 - Le Meraviglie del Te</p> <p><i>Coffee Addition 2023 - The Wonders of Tea</i></p> <p>Hall 18 E58 F57 Brita Italia</p>
11.30 - 12.30	<p>Pierre Marcolini</p> <p><i>Pierre Marcolini</i></p> <p>Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
11.30 - 2.00	<p>Design talks - Forme di accoglienza per il futuro dell'ospitalità</p> <p><i>Design talks - Models of welcoming for the future of hospitality</i></p> <p>Gualtiero Sacchi</p> <p>Francesco Corradi</p> <p>Cristiano Pistis</p> <p>Benta Wiley</p> <p>Moderator: Prof. Gianpietro Sacchi</p> <p>Hall 11 booth U47 Z52 POLI.design</p>
12.00 - 1.00	<p>SMART CHEFS - SMART CHEFS</p> <p>Acqua in cucina: l'elemento invisibile che esalta il gusto in collaborazione con Culligan</p> <p>SMART CHEFS</p> <p>Water: the invisible element that enhances the taste in collaboration with Culligan</p> <p>Hall 4 booth Z22 Z12 APCI</p>
12.00	<p>Fuori Casa, i consumi nell'era dell'essenziale</p> <p><i>Away from home, consumption in the age of the essential</i></p> <p>By Matteo Figura, Foodservice Director Circana</p> <p>Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
12.00 - 1.30	<p>Degustazione Monoporzione gelato</p> <p><i>Tasting gelato single portion</i></p> <p>Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC</p>
12.00 - 12.45	<p>Roger Obeid - L'inclusione di persone con disabilità nella forza lavoro dei settori hospitality e food service</p> <p><i>Roger Obeid - The inclusion of persons with disability as workforce in the hospitality and food service industry.</i></p> <p>Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>

12.15 - 1.00	Intervento a cura di La Parmigiana <i>Talk by di La Parmigiana</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana
12.30	Think & Talk e Masterclass: Cocoa Belt e Cioccolato di qualità <i>Think & Talk and Masterclass: Cocoa Belt and Quality Chocolate</i> By Monica Meschini, Guido Castagna Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE
12.30 - 1.30	Salvatore Varriale <i>Salvatore Varriale</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
12.30 - 1.30	Masterclass Pasta Barilla Selezione Oro Chef con degustazione <i>Masterclass with tasting Pasta Barilla selezione Oro Chef</i> Hall 1 booth U21 V22 FIC
1.00	Vediamoci al bar <i>Let's meet at the bar</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE
1.00 - 2.00	Pranzo FCSI e aggiornamento su FCSI EAME Student Challenge <i>FCSI Lunch & update FCSI EAME Student Challenge</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME
1.00 - 2.00	SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&Pairing firmato APCI <i>SMART TASTE - APCI Taste&Pairing</i> Hall 4 booth Z22 Z12 APCI
1.00 - 1.45	Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 18 booth G68 Trabo
1.15 - 1.45	L'evoluzione del packaging: da contenitore a strumento sostenibile, a cura di Demetra <i>The evolution of packaging: from container to sustainable tool, by Demetra</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana
1.15	Masterclass con Degustazione: una Nuova Visione della Cioccolateria <i>Masterclass with tasting: A New Vision of Chocolaterie</i> by Gianluca Fusto Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE
1.30 - 2.30	Degustazione Torta Moderna <i>Modern Cake Tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC
1.45 - 2.15	Intervento a cura di Goglio <i>Talk by Goglio</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana
2.00 - 3.00	Francois Sthal <i>Francois Sthal</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
2.00 - 2.45	Uma(mma)mì (l'equilibrio dei sapori). Dibattito L'equilibrio di uan comunità/evento dedicato al green <i>Umami (the balance of flavours). Debate. What does gourmet mean?</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana
2.00 - 2.45	Andy Threlfall - Commercio EU-UK, attrezzature per la ristorazione e mercato UK <i>Andy Threlfall - UK-EU trade, from the perspective of Professional foodservice equipment</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME

2.00	<p>Masterclass con Degustazione: Risotto Crunchy alla Milanese <i>Masterclass with Tasting: Risotto Crunchy alla Milanese</i> <i>By Andrea Besuschio</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
2.30 - 3.30	<p>SMART FUTURE - Settore agroalimentare, fra normative e nuovi trend: la corretta informazione In collaborazione con ASA <i>SMART FUTURE - Agri-food sector, between normatives and new trends: the correct information</i> <i>In collaboration with ASA</i> Hall 4 booth Z22 Z12 APCI</p>
2.30 - 3.15	<p>Coffee Addition 2023 - Le Meraviglie del Te <i>Coffee Addition 2023 - The Wonders of Tea</i> Hall 22 booth V57 Z58 The coffee village by Altoga _ Asachimici - Pulycaff</p>
2.30	<p>Termine gara Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria prima batteria ed esposizione delle pieces artistiche create dai concorrenti <i>End of the competition World Championship of Pastry Gelato and Chocolate first race and exhibition of the artistic pieces created by the competitors</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC</p>
2.30 - 3-15	<p>SHOWCOOKING Un pranzo coi bambini: Gena Iodice <i>SHOWCOOKING A lunch with the kids: Gena Iodice</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
2.30 - 5.00	<p>Design talks - Tecnologia & User Experience nell'ospitalità <i>Design talks - Technology & User Experience in Hospitality</i> <i>Emilio Lonardo e Diego Longoni Designers, D.O.S. Design Open Spaces</i> <i>Alberto Ravenna Hotel Consultant e co-founder di Hotel Guru</i> <i>Venanzio Arquilla Professore Associato per il dipartimento di design del Politecnico di Milano</i> <i>Roberto Gamba Interior technology designer</i> <i>Patrizio Cionfoli Director of Design and Interaction at Studio Volpi</i> <i>Modera: Arch. Alberto Zanetta</i> Hall 11 booth U47 Z52 POLI.design</p>
2.30	<p>Bindi <i>Bindi</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
2.30	<p>Talk&Taste: Il Panettone al Cioccolato: la grande sfida <i>Talk&Taste: The Chocolate Panettone: the great challenge</i> <i>By Giuseppe Piffaretti</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
3.00 - 4.00	<p>Food delivery, prenotazioni on-line, recensioni, no show: nuove regole su trasparenza e responsabilità <i>Food delivery, online bookings, reviews, no-shows: new rules on transparency and responsibility</i> <i>Digital Services Management AGCOM</i> <i>Iva Bahunek - Under Consulting Fast Reviews JustEat</i> <i>Giacomo Angerillo - eCommerce Partnerships Manager Nexi</i> <i>Aldo Cursano - Vice President Vicario FIPE</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE</p>

3.00 - 3.45	<p>Discussione collettiva by PC: Johnson Controls "Armonizzazione dei requisiti per le prove antincendio nelle cucine" <i>Panel discussion hosted by PC: Johnson Controls 'Harmonization of kitchen fire suppression test requirements'</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
3.00 - 4.00	<p>Guido Castagna <i>Guido Castagna</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
3.30	<p>Talk&Taste: Il "Processo ai guastatori" del Cioccolato <i>Talk&Taste: The 'Trial of the Chocolate Spoilers</i> <i>By Luigi Biassetto</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
3.30	<p>Smoothies e Granite by DOuMIX?: costruire un'offerta d'impatto per la stagione estiva <i>Smoothies and Granitas by DOuMIX: building an impactful offer for the summer season</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
3.30 - 4.00	<p>Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: l'esperienza di Diego Vitagliano, a cura di Cerutti Inox <i>How the pizza peel can facilitate the pizza chef's work: the experience of Diego Vitagliano, by Cerutti Inox</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
3.45 - 4.30	<p>Coffee Addition 2023 - Cappuccino Gold <i>Coffee Addition 2023 - Cappuccino Gold</i> Hall 14 booth G42 H41 Dersut Caffè</p>
4.00 - 5.00	<p>SMART FOOD - APCI Total Sweet <i>SMART FOOD - APCI Total Sweet</i> Hall 4 booth Z22 Z12 APCI</p>
4.00 - 5.00	<p>Roberto Rinaldini <i>Roberto Rinaldini</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
4.00 - 4.45	<p>Uma(mma)mì (l'equilibrio dei sapori)) - Showcooking Pasta <i>Umami (the balance of flavours). Showcooking Pasta</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
4.00 - 4.45	<p>Intervista a Enrico Bracesco: tendenze dell'industria <i>Interview with Enrico Bracesco: Industry Trends</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
4.15 - 5.00	<p>La nuova tendenza di una pizza iconica – con il Master istruttore Mario Signorile, a cura di 5 Stagioni <i>The new trend of an iconic pizza - with Master Instructor Mario Signorile, by 5 Stagioni</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
4.15 - 5.15	<p>Le imprese balneari, una risorsa per il Paese <i>Beach businesses, a resource for the country</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE</p>
4.30	<p>Creativity through Technique <i>By Frank Haasnoot</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>

4.30	<p>Classico e moderno nelle drink list del mondo <i>Classic and modern on the world's drink lists</i> By Nicola Trespi, A.I.B.E.S. Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
4.45 - 5.30	<p>A tu per tu con gli esperti: I consulenti FCSI International rispondono alle domande del mercato Retail, Catering& Banqueting, Food & Hospitality <i>Face to face with the experts: FCSI International consultants answer questions for the Retail, Catering& Banqueting, Food & Hospitality market</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
5.00 - 6.00	<p>PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP – FINAL EVENT Gran Finale della prima edizione del Campionato del Mondo di Panettone a squadre <i>Grand Final of the First World Panettone Team Championships</i> Special Guest: Pierre Hermé, Iginio Massari, Mauro Colagreco Hall 6 booth H31 G32 Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano</p>
5.00 - 5.45	<p>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 22 booth G57 H58 Caffè Agust</p>
5.00 - 6.00	<p>Carmelo Sciampagna <i>Carmelo Sciampagna</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
5.00 - 6.00	<p>Proclamazione del vincitore del primo trofeo PWC <i>Proclamation of the winner of the first PWC trophy</i> Hall 6 booth G32 H31 Accademia Maestri Lievieto Madre</p>
5.30	<p>Aperitivo green <i>Green aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE</p>
5.30	<p>Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
5.30 - 6.30	<p>Happy Hour FCSI per ospiti e amici <i>FCSI Happy Hour for Guests and Friends</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
6.00 - 6.30	<p>Laboratorio con gli studenti <i>Lab with students</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
6.00 - 6.30	<p>Termine demo live di pasticceria <i>Pastry live demo ends</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC</p>