

15 OCT 2023	
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE
9.30 - 5.00	Inizio gara del Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria seconda batteria Start of the second race of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate 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 - 10.45	Benvenuto alla colazione FCSI "A tu per tu con gli esperti" <i>Welcome to the FCSI Breakfast 'Face to face with the experts'</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME
9.30 - 5.30	Italy Latte Art Grading Battle <i>Italy Latte Art Grading Battle</i> Hall 22 booth V57 Z58 The Coffee Village by Altoga
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 Tommaso Grollero</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE
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 - 12.00	Degustazione dei Panettoni del Mondiale <i>World Championship Panettone Tasting</i> Hall 6 booth H31 G32 Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
10.00 - 10.45	OSPITIAMO IL FUTURO - L'applicazione AI Food Service per la gestione dei processi e la riduzione degli sprechi <i>WE HOST THE FUTURE - The AI Food Service application for process management and waste reduction</i> <i>Stefano Bonasegale, CEO Progetti e Soluzioni</i> <i>Massimo Artorige Giubilesi, Chairman FCSI Italia, President of the Board of Food Technologists Lombardia and Liguria</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME
10.00 - 10.45	Coffee Addition 2023 - Drink Vegetali <i>Coffee Addition 2023 - Vegetable drinks</i> Hall 14 booth E24 E32 F23 F31 HOME machines zone La Marzocco
10.30	Masterclass: Cacao fruit in a bonbon <i>By Francisco Moreira</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE
10.30 - 11.30	Andrea Zanin <i>Andrea Zanin</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari

10.30 - 12.00	Degustazione Praline <i>Pralines tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC
10.30 - 11.00	Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "L'impiattamento: croccanti abbinamenti e deliziose consistenze", a cura di Cameo Professional <i>The New Face of Dessert in Pizzeria 4.0: 'Layering: crispy combinations and delicious textures', by Cameo Professional</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana
11.00 - 12.00	SMART FUTURE - ALMA Life Climate Smart Chefs <i>SMART FUTURE - ALMA Life Climate Smart Chefs</i> Hall 4 booth Z22 Z12 APCI
11.00 - 11.45	L'estetica del gusto. Il senso del gourmet - Showcooking Pizza <i>The aesthetics of taste. The meaning of gourmet – Showcooking Pizza</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana
11.00 - 2.00	Showcooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di I Sapori D'Ogliastra di Vito Arra <i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by I Sapori D'Ogliastra di Vito Arra</i> Hall 4 booth M14 Appafre
11.00 - 11.45	Discussione collettiva by PC: L'automazione nel lavaggio delle stoviglie: tendenze e sfide <i>Panel discussion hosted by PC: Automation in warewashing: trends and challenges</i>
11.15 - 12.00	SHOWCOOKING Pizza gourmet: i pomodori. Con Guglielmo Vuolo <i>SHOWCOOKING Gourmet pizza: tomatoes. With Guglielmo Vuolo</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana
11.30 - 12.30	La sostenibilità e l'innovazione dell'impresa storica nel tessuto <i>The sustainability and innovation of the historical enterprise in the fabric</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE
11.30 - 12.15	Coffee Addition 2023 - Drink Vegetali <i>Coffee Addition 2023 - Vegetable drinks</i> Hall 14 booth G42 H41 Dersut Caffè
11.30	Masterclass con degustazione: The New Chocolate Creativity - Chocolate Masterpieces <i>Masterclass with tasting: The New Chocolate Creativity - Chocolate Masterpieces</i> By Davide Comaschi, Francisco Moreira Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE
11.30 - 12.30	Pietro Macellaro <i>Pietro Macellaro</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
12.00 - 13.00	INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Davide Malizia - Presentazione del volume "Torte Moderne" e firma copie con l'autore <i>MEETINGS WITH GREAT MASTERS: Davide Malizia - Presentation of the book "Torte Moderne" and signing of copies with the author</i> Hall 6 booth H31 G32 Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
12.00 - 1.00	SMART CHEFS Il Laboratorio della Nazionale APCI CHEF LAB "La nuova era del digital signage" SMART CHEFS APCI CHEF LAB - National Italian Team's Laboratory - "The new era of digital signage" Hall 4 booth Z22 Z12 APCI

12.00	<p>Menu Profit, l'app per vendere e fare profitto <i>Menu Profit, the app for selling and making a profit</i> By Marco Ranocchia, Founder e Ceo Planet One Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL</p>
12.00 - 12.45	<p>OSPITIAMO IL FUTURO - Premio studenti FCSI Italia I migliori progetti di lavoro realizzati dagli studenti del V anno <i>WE HOST THE FUTURE - FCSI Italy Student Award</i> <i>The best work projects carried out by the students of the 5th year</i> Luigi Tonellato and Massimo Artorige Giubilesi, FCSI Italia Board Letizia Cavallini, Principal of IPPSSAR Beltrame (TV) Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAM</p>
12.00 - 1.30	<p>Degustazione Monoporzione gelato <i>Single Portion Gelato Tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC</p>
12.15 - 1.00	<p>L'esigenza di alcuni diventa opportunità per tutti – La pizza Senza Glutine con Luca Gaccione Responsabile Didattico Scuola Italiana Piazzaioli, a cura di 5 Stagioni <i>The need of some becomes an opportunity for all - Gluten-free pizza with Luca Gaccione Head of the Italian Piazzaioli School, by 5 Stagioni</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
12.30 - 1.30	<p>Riccardo Bellaera <i>Riccardo Bellaera</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
12.30	<p>Masterclass con degustazione: Risotto al cioccolato cacio affumicato e crema di zucca infornata al miele <i>Masterclass with tasting: Chocolate risotto with smoked cheese and creamed pumpkin with honey</i> By Roberto Carcangiu Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
12.30 - 1.30	<p>Masterclass Pasta Barilla Selezione Oro Chef con degustazione <i>Masterclass with tasting Pasta Barilla selezione Oro Chef</i> Hall 1 booth U21 V22 FIC</p>
1.00	<p>Vediamoci al bar <i>Let's meet at the bar</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE</p>
1.00 - 2.00	<p>Pranzo FCSI e pitch su FCSI EAME Student Award <i>FCSI Lunch & pitches FCSI EAME Student Award</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
1.00 - 2.00	<p>SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&Pairing firmato APCI <i>SMART TASTE - APCI Taste&Pairing</i> Hall 4 booth Z22 Z12 APCI</p>
1.00 - 1.45	<p>Coffee Addition 2023 - Latte Art <i>Coffee Addition 2023 - Latte Art</i> Hall 22 booth V57 Z58 – The coffee village by Altoga Asachimici - Pulycaf</p>
1.30 - 2.00	<p>Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: l'esperienza di Giuseppe Carbutti (NIP Food), a cura di Cerutti Inox <i>How the pizza peel can facilitate the pizza chef's work: the experience of Giuseppe Carbutti (NIP Food), by Cerutti Inox</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
1.30 - 2.30	<p>Degustazione Torta Moderna <i>Modern Cake Tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC</p>

2.00	<p>Masterclass Il Cioccolato in Gelateria <i>Masterclass: Chocolate in the ice-cream parlour</i> By Roberto Beria, Vittorio Lucco Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
2.00 - 3.00	<p>Francesco Elmi <i>Francesco Elmi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
2.00 - 2.45	<p>L'estetica del gusto. Il senso del gourmet - Dibattito <i>The aesthetics of taste. The meaning of gourmet – Debate</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
2.00 - 2.45	<p>Thomas Mertens - Digitalizzazione con IA <i>Thomas Mertens - Digitization with AI</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
2.00 - 3.00	<p>Francesco Elmi <i>Francesco Elmi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
2.15 - 3.00	<p>SHOWCOOKING Le stelle in cucina: Massimiliano Prete <i>SHOWCOOKING Stars in the kitchen: Massimiliano Prete</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
2.30 - 3.30	<p>SMART FUTURE - Le regole per avere successo nel mondo della Ristorazione SMART FUTURE - A good planning for a successful entrepreneurial initiative Prof. Carlo Meo, POLI.design professor, Politecnico di Milano Chef Roberto Carcangiu, President APCI Moderator: Sonia Re, General Manager APCI Hall 4 booth Z22 Z12 APCI Ballarini Zwilling Corner</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 R59 S60 El Mundo</p>
2.30	<p>Termine gara Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria ed esposizione pieces artistiche create dai concorrenti <i>End of the competition of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate and exhibition of artistic pieces created by the competitors</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC</p>
2.30 - 5.00	<p>Design Talks - Sustainability in Hospitality: nuovi scenari e sfide <i>Design Talks - Sustainability in Hospitality: new scenarios and challenges</i> Rosita Romeo Silvia Risari Stefan Davidovici Modera: Prof. Gianpietro Sacchi Hall 11 booth U47 Z52 POLI.design</p>
3.00	<p>Le Praline anidre a lunga conservazione <i>Anhydrous Pralines with Long Shelf Life</i> By Stefano Laghi Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>

3.00 - 4.00	<p>Persone vs robot? Il futuro del lavoro nella ristorazione <i>People vs robots? The future of work in the restauramts world</i> Fabio Lalli - CEO and Founder IQUII Rossana di Gennaro - School Director IPSEOA Carlo Porta di Milano Riccardo Orlandi - Head of legal human resources and public affairs MyChef Ristoratore Bob Robot Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE</p>
3.00 - 3.45	<p>Discussione collettiva: Nessun pianeta B: Affrontare la sfida dei rifiuti alimentari <i>Panel discussion: No planet B: Facing up to the foodwaste challenge</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
3.00 - 4.00	<p>Vincenzo Donnarumma <i>Vincenzo Donnarumma</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
3.15 - 3.45	<p>Chi ben comincia...: investire inizialmente sull'attrezzatura genera un risparmio sui costi nel tempo, a cura di Cuppone <i>A good start...: initial investment in equipment leads to cost savings over time, by Cuppone</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
3.30 - 4.30	<p>SPAZIO GIOVANI - Come nasce, si sviluppa e si consolida la professione del giovane lievitaista <i>SPACE FOR YOUNG PEOPLE - How the profession of the young learner is born, develops and consolidates</i> Hall 6 booth H31 G32 Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano</p>
4.00	<p>Think & Talk: Innovazione e Tecnologia, il segreto del Chocolate Business <i>Think & Talk: Innovation and Technology, the secret of the Chocolate Business</i> <i>By Paolo Selmi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE</p>
4.00 - 5.00	<p>SMART FOOD APCI Total White <i>SMART FOOD APCI Total White</i> Hall 4 booth Z22 Z12 APCI</p>
4.00 - 5.00	<p>Kabir Godi <i>Kabir Godi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11 Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
4.00 - 4.45	<p>L'estetica del gusto. Il senso del gourmet - Showcooking Pasta <i>The aesthetics of taste. The meaning of gourmet – Showcooking Pasta</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>
4.00 - 4.45	<p>Roberto Assi - BIM <i>Roberto Assi - BIM</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
4.00 - 5.30	<p>A tu per tu con gli esperti - I consulenti di FCSI International rispondono alle domande del mercato retail, catering e banqueting, food e hospitality <i>Face to face with the experts</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66 FCSI EAME</p>
4.00 - 4.45	<p>Intervento La Parmigiana <i>Talk by La Parmigiana</i> Hall 3 booth T57 U58 Pizza e Pasta Italiana</p>

4.15 - 5.15	Talk "gli storici" <i>Talk "gli storici"</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE
4.30	Le nuove tendenze della mixability <i>Mixability new trends</i> By Aibes - Associazione Italiana Barmen e Sostenitori Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL
4.40	Presentazione e sfilata delle 12 squadre partecipanti <i>Presentation and parade of the 12 participating teams</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC
4.50 - 5.00	Presentazione Comitato organizzativo FIPGC <i>Presentation of the FIPGC organizing committee</i> Hall 10 booth H98 - H80 FIPGC
5.00 - 5.30	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
5.00	Think & Talk: Sostenibilità e Cioccolato dalle piantagioni alla produzione industriale e artigianale <i>Think & Talk: Sustainability and chocolate: from the farm to the industrial and artisan production</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE
5.00 - 5.45	Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 14 booth D24 E23 Diemme
5.00 - 5.50	Premiazione squadra Campione del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria - Saluti del Presidente FIPGC Dott. Matteo Cutolo <i>Award ceremony for the World Champion of Pastry, Gelato and Chocolate</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC
5.30	Aperitivo green <i>Green aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58 FIPE
5.30 - 6.30	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
5.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77 MIXER EDUCATIONAL
5.50 - 6.30	Festeggiamenti con brindisi e degustazione torta per i 10 anni di attività della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria <i>Celebrations with toast and cake tasting for the 10 years of activity of the International Federation of Pastry, Gelato and Chocolate</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84 FIPGC
6.00 - 6.30	Laboratorio con gli studenti Lab with students Hall 6 booth H34 H42 L33 L41 CHOCOLATE CULTURE