

<b>16 OCT 2023</b>	
9.30 - 6.30	World Latte Art Grading Battle <i>World Latte Art Grading Battle</i> Hall 22 booth V57 Z58   The Coffee Village by Altoga
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
9.30 - 3.30	Inizio gara Campionato del Mondo di Cake Design prima batteria <i>Start of the Cake Design World Championship first batch</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
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	Primo Campionato Italiano Cheesecake con Philadelphia Professional <i>First Italian Cheesecake Championship with Philadelphia Professional</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
9.30 - 6.30	Campionato Europeo della Pizza <i>The European Pizza Championship</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
9.45	Presentazione giuria di Cake Design. Presidente di giuria Krisztina Rado Presentation of the Cake Design jury. Jury president Krisztina Rado Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
10.00	Apertura laboratorio <i>Workshop opening</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.00 - 11.00	Presentazione della tovaglietta "Io parlo con il dito" <i>Presentation of the 'I talk with my finger' placemat</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
10.00 - 10:45	OSPITIAMO IL FUTURO - Tavola rotonda: Buon design, sicurezza, promozione della salute come chiavi per cambiare il mondo dell'ospitalità <i>WE HOST THE FUTURE - Round Table: Good Design, Safety, Health Promotion as keys to change the world of hospitality</i> Gianpietro Sacchi, Director of post-lauream HORECA Courses POLI.DESIGN Coordinator of Scientific Committee FCSI Italia Benta Wiley - Architect Co-Founder at Between Communication, Professional Member of FCSi Italia Alessandra Sotgiu - Medical Sciences and Public Health University of Cagliari, Member of IUHPE/EURO International Union Health Promotion and Education Alessio Decina, Industrial & Food Designer, Professional Member of FCSI Italia Mirco Cavallo - Architect, Entrepreneur in the Food Sector, Associate Creative Director and CEO Superstudio Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
10.00 - 11.00	Aqua Italia - Il trattamento acqua nel mondo Ho.Re.Ca.: benefici e vantaggi di una svolta green <i>Aqua Italia - Water treatment in Ho.Re.Ca. world: benefits and advantages of a green change</i> Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge

10.00 - 11.00	<p>SMART OPENING - Appuntamento con la colazione APCI ospite Lorella Fanella</p> <p>SMART OPENING - APCI breakfast</p> <p>Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
10.00 - 10.45	<p>Coffee Addition 2023 - Latte Art</p> <p>Coffee Addition 2023 - Latte Art</p> <p>Hall 24 booth F33 F34   Eureka - Conti Valerio</p>
10.30	<p>Degustazione torta</p> <p><i>Cake tasting</i></p> <p>Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
10.30 - 11.30	<p>INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Alessandro Bertuzzi e Stefano Laghi - Presentazione del volume "Monoporzioni Lievitate" e firmacopie con gli autori</p> <p><i>MEETINGS WITH THE GREAT MASTERS: Alessandro Bertuzzi and Stefano Laghi - Presentation of the book "Monoporzioni Lievitate" and signacopying with the authors</i></p> <p>Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano</p>
10.30	<p>Masterclass con Degustazione Non c'è niente di normale in un Gelato al Cioccolato</p> <p><i>Masterclass with tasting: There is nothing normal about a Chocolate Ice Cream</i></p> <p><i>By Paolo Brunelli</i></p> <p>Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
10.30	<p>Target di clientela e momenti di consumo: la nuova normalità del canale bar</p> <p><i>Customer target groups and moments of consumption: the new normality of the bar channel</i></p> <p>By Diego Rovetta, Direttore Commerciale e Product Manager Immediando</p> <p>Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
10.30 - 11.30	<p>Michel Belin</p> <p><i>Michel Belin</i></p> <p>Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
11.00 - 1.00	<p>ANIMA-ICIM - Sei sicuro che sia MOCA? Le industrie dell'HORECA e del food contact a 50 anni dal decreto 21/03/73</p> <p><i>ANIMA-ICIM - Sure that is MOCA? HORECA and food contact industries 50 years after decree 21/03/73</i></p> <p>Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge</p>
11.00 - 12.00	<p>SMART FUTURE - Sostenere la ricerca è la nostra ricetta: Slafood</p> <p>SMART FUTURE - Sustaine the research is our receipe: Slafood</p> <p>Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
11.00	<p>Brewing con LaCimbali M200</p> <p><i>Brewing with LaCimbali M200</i></p> <p>By Davide Spinelli, Trainer &amp; Brand Ambassador MUMAC Academy</p> <p>Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
11.00 - 2.00	<p>Show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di Casanova Food - Pasta di Venezia</p> <p><i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by Casanova Food - Pasta di Venezia</i></p> <p>Hall 4 booth M14   Appafre</p>

11.30	Think & Talk La destagionalizzazione delle gelaterie grazie al cioccolato <i>Think &amp; Talk: the deseasonalisation of gelato parlours thanks to chocolate</i> by Franco Puglisi, Alessandro Piccinini Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
11.30 - 12.15	Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow <i>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow</i> Hall 14 booth M34 N33   Asachimici - Pulycaff
11.30 - 12.30	Marco Antoniazzi <i>Marco Antoniazzi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
11.30 - 2.00	Design Talks - Sensorialità e Hospitality Design <i>Design Talks - Sensoriality and Hospitality Design</i> Anna Barbara   <i>professore Politecnico di Milano- dipartimento di Design, presidente POLI.design</i> Paola Bertoletti   <i>lighting designer, docente presso la Scuola del design del Politecnico di Milano</i> Alessia Cipolla   <i>studio Archipass, esperta di progettazione del gusto</i> Silvia Criscione   <i>Lifestyle &amp; Color Consulting   Marketing &amp; PR   Board Member NEWH Milano</i> Alessandro Franconetti   <i>Sound Experience Designer, co-fondatore Evoke The Spectrum</i> Francesca Valan   <i>Industrial designer, specialista nella progettazione del colore</i> Modera: Prof. Francesco Scullica Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design
11.30	Forno d'Asolo <i>Forno d'Asolo</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
12.00 - 1.00	SMART CHEFS - Esausto ma pieno di vita - in collaborazione con Olitalia <i>SMART CHEFS - Exhausted but full of life in collaboration with Olitalia</i> Hall 4 booth Z22 Z12 I APCI
12:00 - 12:45	Detlef Rank - La strada verso la sostenibilità <i>Detlef Rank - Paving Ways to Sustainability</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
12.00 - 1.00	Il Panettone salato: degustazione con le creazioni dei maestri di Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano <i>Savoury Panettone: tasting with the creations of the masters of the Accademia del Lievito Madre and Italian Panettone</i> Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
12.00	Mercato away from home: andamento e prospettive <i>Market away from home: trends and prospects</i> By Angela Borghi, Responsabile Commerciale TradeLab Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
12.30	Masterclass con Degustazione: Il Cioccolato in Gelateria <i>Masterclass with Tasting: Chocolate in Gelato Making</i> By Andrea Zingrillo, Andrea Riva Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE

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
12.30 - 1.30	Denis Buosi <i>Denis Buosi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
1:00 - 2:00	Pranzo FCSI e presentazione di Thomas Mertens - Tendenze tecnologiche <i>FCSI Lunch &amp; presentation of Thomas Mertens</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
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	SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&Pairing firmato APCI <i>SMART TASTE - APCI Taste&amp;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 14 booth C23   Musetti
1.30	Masterclass con Degustazione: Dalla Tradizione all'evoluzione in Cucina <i>Masterclass with Tasting: From Tradition to Evolution in the Kitchen</i> By Matteo Papa Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
2.00 - 3.00	ASSOCOLD ed EUROVENT - Nuovo Regolamento F-GAS, sfide e opportunità nel mondo della refrigerazione - Relatore: Francesco Scuderi (Eurovent) <i>ASSOCOLD ed EUROVENT - New F-GAS regulation, challenges and opportunities in refrigeration business- Speaker Francesco Scuderi (Eurovent)</i> Hall 10 Booth A90-A98   Food-Technology Lounge
2.00 - 3.00	Loretta Fanella <i>Loretta Fanella</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
2.00	Presentazione Accademia Bocuse d'Or...road Trondheim 2024!!! <i>Presentation Bocuse d'Or Academy...road Trondheim 2024!!!</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
2:00 - 2:45	Michael Meirer - Biogas-from-Food-Waste mission <i>Michael Meirer - Biogas-from-Food-Waste mission</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
2.30	Dessert al piatto <i>Dessert on a plate</i> By Luigi Margiovanni Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
2.30	Bindi <i>Bindi</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL

2.30 - 3.30	<p>SMART FUTURE - La progettazione gastronomica come scienza multidisciplinare  <i>SMART FUTURE - Gastronomic planning as a multidisciplinary science</i>            Prof. Luigi Valentini, RENAI President, Rete Nazionale Istituti Alberghieri            Dott. Andrea Sinigaglia, ALMA General Manager, Scuola internazionale di cucina italiana            Chef Roberto Carcangiu, APCI President            Dott. Luca Miglioranzi, AD Zwilling Ballarini Italia            Hall 4 booth Z22 Z12   APCI   Ballarini Zwilling Corner</p>
2.30 - 3.15	<p>Coffee Addition 2023 - Latte Art  <i>Coffee Addition 2023 - Latte Art</i>            Hall 14 booth E24 E32 F23 F31 Wally Zone   La Marzocco</p>
2.30 - 5.00	<p>Design Talks - Wellness &amp; Well Being in Hospitality Design  <i>Design Talks - Wellness &amp; Well Being in Hospitality Design</i>            Renato Cheodarci   <i>Direttore marketing QC Termemilano</i>            Raffaella Dallarda   <i>Well-being specialist founder of Inspatime</i>            Silvia Giannini   <i>Architetto Studio Silvia Giannini</i>            Sofia Gioia Vedani   <i>Architetto e CEO di Planetaria Hotels spa</i>            Modera: Arch. Alberto Zanetta            Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design</p>
3:00 - 3:45	<p>Keynote di Faisal Aldeleigan: F&amp;B Sustainability: salvare il pianeta, mangiare sostenibile per un futuro più luminoso  <i>Keynote by Faisal Aldeleigan: F&amp;B Sustainability: save the planet, sustainable eating for a brighter future</i>            16.00 - 16.45 PM            Presentation by            Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
3.00 - 4.00	<p>INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Vincenzo Tiri - Presentazione del volume "Panettone e Panettoneria" e firmacopie con l'autore  <i>MEETINGS WITH GREAT MASTERS: Vincenzo Tiri - Presentation of the book "Panettone e Panettoneria" and signing of copies with the author</i>            Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano</p>
3.00	<p>L'altra metà del fuori casa: l'imprenditoria femminile come risorsa strategica per il settore            Incontro con Valentina Picca Bianchi, Presidente Gruppo Donne Imprenditrici Fipe-Confcommercio  <i>The other half of away from home: female entrepreneurship as a strategic resource for the sector. Meeting with Valentina Picca Bianchi, President of the Fipe-Confcommercio Women Entrepreneurs Group</i>            Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
3.00 - 5.00	<p>ASSOCOLD, EFCM ITALIA, TECNOLOGIE VENDING - Etichettatura Energetica ed Eco design per la refrigerazione: nuove frontiere, vigilanza sul mercato e nuove norme Europee  <i>ASSOCOLD, EFCM ITALIA, VENDING TECHNOLOGIES - Energy labelling and Eco design refrigeration: new frontiers, market surveillance and new European standards</i>            Hall 10 booth A90 A98   Food-Technolgy Lounge</p>

3.00 - 4.00	<p>La sfida digitale per bar e ristoranti: come cambia la gestione delle imprese <i>The digital challenge for bars and restaurants: how business management is changing</i></p> <p>Arnoud J. Van Wingerde - AD Metro Enrico Derflingher - Euro-Toques International President Cristian Biasioni - AD Chef Express e Presidente Aigrim Matteo Musacci - Entrepreneur, Vice President FIPE Moderator Alberto Lupini - Italia a Tavola Director Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE</p>
3.00 - 4.00	<p>Dario Nuti <i>Dario Nuti</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
3.00	<p>Creme e Sciroppi by DOuMIX?: impostare un'offerta premium per la caffetteria <i>Creams and Syrups by DOuMIX: setting up a premium offer for the cafeteria</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
3.30	<p>Masterclass con degustazione: Cioccolato da bere <i>Masterclass with tasting: Drinking Chocolate</i> By Denis Buosi Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
3.30 - 4.30	<p>Masterclass Consorzio Provolone Valpadana DOP <i>Masterclass Consorzio Provolone Valpadana DOP</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC</p>
3.45 - 4.30	<p>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow <i>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow</i> Hall 14 booth G42 H41   Dersut Caffè</p>
4.00 - 5.00	<p>SMART FOOD - Drink the Cress - Produzione sostenibile e green Mixology - in collaborazione con Koppert Cress <i>SMART FOOD - Drink the Cress - Sustainable production and green Mixology - in collaboration with Koppert Cress</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
4.00 - 4.45	<p>OSPITIAMO IL FUTURO Il ruolo centrale della strategia energetica per il mercato dell'ospitalità <i>WE HOST THE FUTURE The central role of the energy strategy for the hospitality market</i> Vittorio Cossarini, Founding Partner TELOS Engineering for Sustainability, Chairman Italian Association of Energy Service Companies Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
4.00	<p>Latte Art con LaCimbali M200 <i>Latte Art with LaCimbali M200</i> by Carmen Clemente e Manuela Fensore, Campionesse Mondiali di Latte Art e Trainer &amp; Brand Ambassador MUMAC Academy Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</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 - 5.00	Paolo Staccoli <i>Paolo Staccoli</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
4.15 - 5.15	Catering e Banqueting: Quando la sostenibilità diventa identità <i>Catering and Banqueting: When sustainability becomes identity</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
4.30	Think & Talk: Ristorazione 3.0 con Enrico Cerea e Davide Comaschi <i>Think &amp; Talk: Catering 3.0 by Enrico Cerea and Davide Comaschi</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 18 booth E58 F57   Brita Italia
5.00 - 6.00	Valentino e Damiano Rizzo <i>Valentino and Damiano Rizzo</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
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>WE HOST THE FUTURE The central role of the energy strategy for the hospitality market</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
5.30	Degustazione Il Gelato al Cioccolato <i>Tasting chocolate gelato</i> By Mauro Crivellaro Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
5.30	Aperitivo green <i>Green aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
5.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
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
6.00 - 6.30	Laboratorio con gli studenti <i>Workshop with students</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE