

Eventi Host 2021	
VENERDI 22 OTTOBRE 2021	
Ore 9:30-10:00	Un Caffè Hausbrandt al volo con il Maestro Sal De Riso Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 09:30 - 18:00	Laboratorio dedicato alle Scuole di Panificazione per la realizzazione del "panino farcito" + assaggio del prodotto finale da parte dei giornalisti del settore Hall 2, area Bakery Academy Panificatori di Milano e Province
Ore 09:30 - 14:00	Arrivo dei partecipanti e inizio semifinale VII Gran Premio della Caffetteria Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 10:00 -11:00	Colazione con #APCI Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 10:00 - 12:30	La sicurezza prima di tutto - Focus su normative, regolamenti e procedure dedicate alla sicurezza nel mondo F&H Hall 7, Stand FCSI
Ore 10:00 - 13:00	Dimostrazioni e Masterclass Formazione Culturale Scuole Il Cuoco operatore di salute e sicurezza per i consumatori: Cucina salutare e "Free From" Hall 1, area FIC Federazione Italiana Cuochi
Ore 10:30 - 11:45	Acqua trattata per l'Ho:Re:Ca: benefici e vantaggi di una scelta green; i requisiti di qualità e sicurezza
Ore 11:00	L'epoca della transizione digitale e sostenibilità Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 11:30-12:15	La cultura del Lievito Madre Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 11:00 - 14:00	Show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un socio pastaio Appafre Hall 3, a cura di Appafre
Ore 11:10 - 11:45	Acqua trattata per l' Ho:Re:Ca:: i requisiti di qualità e sicurezza Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 11:15 - 12:15	chef e ristoratori di proporre la propria offerta on line. Non è solo un tema di comunicazione, bensì un tema di gestione del locale, di vendita, un nuovo canale di business. Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 11:30 - 1200	Presentazione Del Contest School – delle Scuole Partecipanti - della Giuria Hall 2, area FIPGC
Dalle ore 12:00	Pizza senza glutine cooking show: tonda, in pala, in teglia: Un'alternativa consolidata in pizzeria per non arrendersi alle intolleranze alimentari Hall 3, area Pizza e Pasta Italiana
Ore 12:00 - 13:00	Vincenzo Tiri Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 12:00 - 13:00	Attrezzature professionali, sviluppi legislativi e normativi a livello EU Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 12:00 - 14:00	Inizio Contest School (Area Demo) 1° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 12:00 - 14:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 1° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 12:30 - 13:30	Contest finale "Pecorino Romano for You Delivery – creazioni in cucina con il Pecorino Romano DOP" giovani emergenti dei principali istituti alberghieri d'Italia si sfidano nella finale che decreterà il vincitore assoluto del contest dell'anno Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

Ore 13:00 - 13:45	Coffee Addition Molecolare: realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare
Ore 14:00 - 15:00	Luigi Odello Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 14:00 - 15:00	Show tasting: Protagoniste le Delegazioni APCI - ogni giorno ricette dedicate ispirate alla tradizione regionale Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 14:00 - 15:00	Etichetta energetica del freddo professionale: Piano di revisione dei Regolamenti Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 14:00 - 16:00	Contest School (Area Demo) 2° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 14:00 - 16:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 2° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 14:00 - 17:00	Cooking Show Sostenibilità "Green" nella cucina professionale Hall 1, area FIC Federazione Italiana Cuochi
Ore 14:00 - 17:30	sicurezza certificati per la salubrità degli ambienti: L'evoluzione delle classiche figure professionali nel settore F&H Hall 7, Stand FCSI
Ore 14:00 - 17:00	Rientro e seconda parte della competizione VII Gran Premio della Caffetteria Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 14:15 - 15:15	Coffee Addition Drink a base di tè realizzato in sifone grazie alla tecnica rapid infusion e reso frizzante con la tecnica di carbonatazione Hall 13, area Trabo Srl, stand A15
Ore 14:30 - 14:45	Benvenuto e presentazione Campionati FIPGC Hall 2, area FIPGC
Ore 14:30 - 17:00	Design Talks - Ospitalità: il futuro dell'accoglienza Hall 11, in collaborazione con POLI:design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano
Ore 14:45- 15:00	Presentazione del Comitato organizzativo Fipgc Hall 2, area FIPGC
Ore 15:00	Pagamenti digitali, Smart POS e casse evolute Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 15:00 - 15:30	"The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC" Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Presentazione delle squadre concorrenti - Foto Ufficiali Squadre concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 15:00-15:45	L'ingrediente acqua nella lavorazione del Panettone: la sua importanza Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 15:00 - 16:00	Felice Venanzi, Marta Boccanera Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari

Ore 15:15 - 16:15	Cooking Talk - Ospiti blasonati ci racconteranno il loro nuovo approccio al mondo della ristorazione in un cooking talk... con le mani in pasta! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 15:30	La redazione di Pizza e Pasta Italiana presenta: come strutturare il laboratorio senza glutine in pizzeria: la normativa, l'organizzazione del lavoro, le attrezzature dedicate Hall 3, area Pizza e Pasta New
Ore 15:30 - 16:00	Affettatrici, Tritacarne e Affini si trasforma in Tecprofood Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 15:30 - 16:00	"The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC" Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Spiegazione norme, regolamenti, estrazione box concorrenti, estrazione degustazioni
Ore 15:45 - 16:30	Coffee Addition Molecolare: realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare Hall 15, area Dersut Caffè Spa, stand H48
Ore 16:00	I servizi multimediali Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 16:00 - 16:30	Aggiornamento sulle normative per la sicurezza degli operatori e dei macchinari Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 16:00 - 17:00	Giovanni Cavalleri Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
ore 16:15- 17:00	Panettone dolce o salato: quale vino abbiniamo? Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 16:30 - 17:00	Sostenibilità e gestione dei MOCA nell'industria alimentare Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 16:30 - 17:30	Networking: Taste it! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 16:00 - 18:00	Contest School (Area Demo) 3° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 16:00 - 18:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 3° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 17:00	INTERVISTE E COLLEGAMENTI Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 17:00	Termine della competizione e premiazione semifinale VII Gran Premio della Caffetteria Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 17:00 - 17:45	Coffee Addition Latte Art Colour Panting: le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil Hall 15, area Gruppo Gimoka Srl, stand A41 - A49 - B40 - B48
Ore 17:30	Aperitivo Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
	SABATO 23 OTTOBRE 2021

Ore 9:30	“The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC” Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- C - Inizio competizione delle prime squadre Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30-10:00	Un Caffè Hausbrandt al volo con il Maestro Sal De Riso Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 09:30 - 18:00	Laboratorio dedicato alle Scuole di Panificazione per la realizzazione del "panino farcito" + assaggio del prodotto finale da parte dei giornalisti del settore Hall 2, area Bakery Academy Panificatori di Milano e Province
Ore 9:30 - 10:00	“The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC” Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Presentazione giuria internazionale FIPGC Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Contest School (Area Demo) 4° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 4° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 09:30 - 14:00	Arrivo dei partecipanti e inizio finale VII Gran Premio della Caffetteria Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 10:00 - 10:45	Coffee Addition Il caffè in cucina: spugna al caffè realizzata con sifone N2o completata da salsa di carote aromatizzata con spezie e realizzata con la tecnica sottovuoto Hall 15, area La Marzocco Srl, stand E49 – F48 – E41
Ore 10:30 - 12:30	Sostenibilità - Obiettivi e traguardi per un cambio di paradigma strategico per il settore F&H
Ore 10:00 - 11:00	The world trophy of Professional Tiramisù FIPGC Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Degustazione Tiramisù Innovativo da parte della giuria – Prima batteria di concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 10:00 -11:00	Colazione con #APCI Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 10:00 - 13:00	Dimostrazioni e Masterclass Formazione Culturale Scuole Il Cuoco operatore di salute e sicurezza per i consumatori. Cucina salutare e "Free From" Hall 1, area Fic Federazione Italiana Cuochi
Ore 10:30 - 11:30	Massimo Giubilesi e Iginio Massari Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 10:30-11:45	Ricerca, innovazione e bontà: la qualità dei canditi nel panettone Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 11:00	The world trophy of Professional Tiramisù FIPGC Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Degustazione Tiramisù Tradizionale da parte della giuria – prima batteria concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00	L'evoluzione della delivery- tavola rotonda Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 11:00 - 14:00	Show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un socio pastaio Appafre Hall 3, a cura di Appafre
Ore 11:15-12:00	La farina giusta per i grandi lievitati: uno studio in collaborazione tra Accademia e Agugiaro & Figna Molini Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 11:15 - 12:15	Horeca Digital Academy: I primi passi nel Locale Una volta individuato il locale, on line, il cliente arriva fisicamente. Oggi più che mai deve sentirsi accolto e sicuro e deve capire che le attese create attraverso gli strumenti digitali non verranno deluse. Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

Ore 11:30 - 12:15	Coffee Addition Il gelato e il caffè: il gelato roll asiatico aromatizzato al caffè realizzato live su piastra ghiacciata Hall 1, area Minipack Torre Spa, stand N18
Ore 11:30 - 12:30	Luca Mannori Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 11:30 - 14:00	Design Talks - Ibridazione funzionale e nuovi format Hall 11, in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano
Ore 11:00 - 13:00	Inizio Contest School (Area Demo) 5° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 - 13:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 5° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Dalle ore 12:00	La pizza Capitale: pizza in pala, in teglia, pizza e focacce. Dal forno di Roma alle pizzerie di tutto il mondo: quali farine, che impasti, come cuocerle? Cooking show e degustazione Hall 2, area Pizzeria Pesto Nuovo
Ore 12:00	"Art Gallery Fipgc" gli associati della Federazione e le Equipe Eccellenze esporranno e creeranno le loro opere in zucchero, cioccolato, cake design e pastigliaggio Hall 2, area FIPGC
Ore 12:15-13:00	Lievitati tutto l'anno Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 12:30 - 13:30	Contest finale "Pecorino Romano for You Delivery – creazioni in cucina con il Pecorino Romano DOP" giovani emergenti dei principali istituti alberghieri d'Italia si sfidano nella finale che decreterà il vincitore assoluto del contest dell'anno Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 12:30 - 13:30	Oriol Balaguer Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 13:00 - 13:45	Coffee Addition Ice coffee: drink a base di cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone Hall 24, Bwt Italia Srl, stand K52 – L51
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Contest School (Area Demo) 6° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 6° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 14:00 - 15:00	Show tasting: Protagoniste le Delegazioni APCI - ogni giorno ricette dedicate ispirate alla tradizione regionale Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 14:00 - 15:00	Davide Malizia Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 14:00-14:45	Il pasticciere un lavoro ambito dai giovani: incontro con i professionisti della formazione
Ore 14:00 - 17:00	Rientro e seconda parte della competizione VII Gran Premio della Caffetteria Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 14:00 - 17:00	Cooking Show Sostenibilità "Green" nella cucina professionale Hall 1, area Fic Federazione Italiana Cuochi
Ore 14:00 - 17:30	Sostenibilità - Obiettivi e traguardi per un cambio di paradigma strategico per il settore F&H

Ore 14:30 - 15:15	Coffee Addition Ice coffee: drink a base du cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone Hall 22, area Asachimici Snc, stand T20
Ore 15:00	La cantina digitale Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 15:00	The World Trophy of Professional Tiramisu FIPGC - Campionati del Mondo Tiramisu FIPGC- Degustazione Tiramisù Innovativo da parte della giuria – Seconda batteria di concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 15:00-15-45	La creatività (bio) che veste il panettone: quando la confezione fa la differenza Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 15:00 - 16:00	Lucca Cantarin Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massar
Ore 15:00 - 17:00	Inizio Contest School (Area Demo) 7° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 15:00 - 17:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 7° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 15:15 - 16:15	Cooking Talk - Ospiti blasonati ci racconteranno il loro nuovo approccio al mondo della ristorazione in un cooking talk... con le mani in pasta! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 15:30	La redazione di Pizza e Pasta Italiana presenta: Industria 4.0. Le nuove frontiere della tecnologia applicate alla ristorazione Hall 3, area Pizza e Pasta Italiana
Ore 15:45 - 16:30	Coffee Addition Il caffè in cucina: spugna al caffè realizzata con sifone N2o completata da salsa di carote aromatizzata con spezie e realizzata con la tecnica sottovuoto Hall 15, area Dersut Caffè Spa, stand G49 – H48
Ore 16:00	Innovazione di prodotto nella ristorazione Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 16:00 - 17:00	Rocco Scutellà Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 16:00 - 17:00	The World Trophy of Professional Tiramisu FIPGC - Campionati del Mondo Tiramisu FIPGC- Degustazione Tiramisù Tradizionale da parte della giuria – Seconda batteria di concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 16:15-17:00	Diversamente Panettone Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 16:30 - 17:30	Networking: Taste it! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 17:00	INTERVISTE E COLLEGAMENTI Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 17:00	“The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC” Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Presentazione della giuria internazionale FIPGC e delle opere realizzate dai concorrenti delle prime squadre in gara Hall 2, area FIPGC
Ore 17:00	Termine della competizione e premiazione finale VII Gran Premio della Caffetteria Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e

Ore 17:00 - 17:45	Coffee Addition Il gelato e il caffè: l'alternativa al classico Shakerato, utilizzando il gelato in combinazione con il caffè sfruttando il mixer elettrico, blender e lancia a vapore che realizzare ricette uniche Hall 15, area Gruppo Gimoka Srl, stand A41 - A49 - B40 - B48
Ore 17:30	Aperitivo Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 17:30-18:15	Panettone dolce e salato: quale vino abbiniamo? Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
	DOMENICA 24 OTTOBRE 2021
Ore 9:30	"The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC" Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- C - Inizio competizione delle prime squadre Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30	"The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC" Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Presentazione giuria internazionale FIPGC Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30-10:00	Un Caffè Hausbrandt al volo con il Maestro Sal De Riso Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Contest School (Area Demo) 8° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 8° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 09:30 - 12:00	Giornata dedicata all'Associazione Panificatori di Milano e Province e alla Scuola Cuochi
Ore 09:30 - 14:00	Arrivo dei partecipanti e inizio del LAGS BATTLE ITALIA Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 10:00	Finale del Panettone World Championship Hall 2, area Maestri del Lievito Madre
Ore 10:00 - 10:45	Coffee Addition Il gelato e il caffè: il gelato roll asiatico aromatizzato al caffè realizzato live su piastra ghiacciata Hall 15, area La Marzocco Srl, stand E49 – F48 – E41
Ore 10:00 -11:00	Colazione con #APCI Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 10:00 - 11:00	The world trophy of Professional Tiramisù FIPGC Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Degustazione Tiramisù Innovativo da parte della giuria – Prima batteria di concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 10:00 - 13:00	formazione professionale con la partecipazione di Scuole Alberghiere, Università ed Enti di formazione Hall 7, Stand FCSI
Ore 10:00 - 13:00	Dimostrazioni e Masterclass Formazione Culturale Scuole Il Cuoco operatore di salute e sicurezza per i consumatori: Cucina salutare e "Free From" Hall 1, area Fic Federazione Italiana Cuochi
Ore 10.30-13.00	La Finale di Panettone World Championship Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 10:30 - 11:30	Massimo Giubilesi e Debora Massari Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari

Ore 11:00	Il ristorante del futuro- tavola rotonda Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 11:00	The World Trophy of Professional Tiramisu FIPGC - Campionati del mondo Tiramisu FIPGC- Degustazione Tiramisù Tradizionale da parte della giuria – prima batteria concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 - 13:00	Inizio Contest School (Area Demo) 9° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 - 13:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 9° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 - 14:00	Show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un socio pastaio Appafre Hall 3, a cura di Appafre
Ore 11:15 - 12:15	da acceleratore sul cambiamento delle abitudini di consumo dei clienti. Il delivery, lo smart working, gli spazi all'aperto, sono serviti a ridefinire i comportamenti dei clienti e, di conseguenza, degli operatori del settore. Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 11:30 - 12:15	Coffee Addition Ice coffee: drink a base di cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone Hall 1, area Minipack Torre Spa, stand N28
Ore 11:30 - 12:30	Gino Fabbri Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Dalle ore 12:00	Non solo pizza! Pane, grissini, panini, dolci: la produzione artigianale in pizzeria dei panificati per una clientela sempre più esigente: Cooking show e degustazione Hall 3, area Pizza e Pasta Italiana
Ore 12:00	"Art Gallery Fipgc" gli associati della Federazione e le Equipe Eccellenze esporranno e creeranno le loro opere in zucchero, cioccolato, cake design e pastigliaggio Hall 2, area FIPGC
Ore 12:30 - 13:30	Contest finale "Pecorino Romano for You Delivery – creazioni in cucina con il Pecorino Romano DOP" giovani emergenti dei principali istituti alberghieri d'Italia si sfidano nella finale che decreterà il vincitore assoluto del contest dell'anno. Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 12:30 - 13:30	Gianluca Fusto Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 13:00	Premiazione Panettone World Championship Hall 2, area Maestri del Lievito Madre
Ore 13:00 - 13:45	Coffee Addition Molecolare: realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare Hall 2, area Appafre Stand T20
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Contest School (Area Demo) 10° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 10° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 14:00 - 15:00	Show tasting: Protagoniste le Delegazioni APCI - ogni giorno ricette dedicate ispirate alla tradizione regionale Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 14:00 - 15:00	Alessandro Servida Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari

Ore 14:00 - 17:00	Rientro e seconda parte della competizione LAGS BATTLE ITALIA Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 14:00 - 17:00	Cooking Show Sostenibilità "Green" nella cucina professionale Hall 1, area Fic Federazione Italiana Cuochi
Ore 14:00 - 17:30	Globalizzazione – nuove frontiere, nuove prospettive e opportunità per il settore F&H Hall 7, Stand FCSI
Ore 14:00 - 18:00	Laboratorio dedicato alle Scuole di Panificazione per la realizzazione del "panino farcito" con assaggio del prodotto finale da parte dei giornalisti del settore Hall 2, area Bakery Academy Panificatori di Milano e Province
Ore 14:30 - 15:15	Coffee Addition Latte Art Colour Panting: le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil Hall 24, area Nuova Ricambi Srl, stand Q40 – R39
Ore 14.30-15.30	Conferenza stampa con i vincitori di Panettone World Championship decretati dalle tre giurie
Ore 14:30 - 17:00	Design Talks - Sustainability in the hotel design Hall 11, in collaborazione con POLI:design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano
Ore 15:00	Ristorante 4:0: il protocollo Fipe-Efcem Italia Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 15:00	The world trophy of Professional Tiramisu FIPGC - Campionati del mondo Tiramisu FIPGC- Degustazione Tiramisù Innovativo da parte della giuria – Seconda batteria di concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 15:00 - 16:00	Davide Comaschi Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 15:00 -17:00	Inizio Contest School (Area Demo) 11° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 15:00 -17:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 11° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 15:15 - 16:15	Cooking Talk - Ospiti blasonati ci racconteranno il loro nuovo approccio al mondo della ristorazione in un cooking talk... con le mani in pasta! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 15:30	La redazione di Pizza e Pasta Italiana presenta: l'organizzazione del lavoro in pizzeria: Quanti e quali impasti in base al tipo di pizzeria? Come gestirli? Che tecnologie possono venirci in aiuto? Come programmare il lavoro per un'attività efficiente? Hall 3, area Pizza e Pasta Italiana
Ore 15:45 - 16:30	Coffee Addition Latte Art Colour Panting: le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil Hall 15, area Caffè Milani, stand A53 - B50
Ore 16:00	Tecnologia e sostenibilità- tavola rotonda Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 16:00 - 17:00	Fabrizio Galla Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 16:00 - 17:00	The world trophy of Professional Tiramisu FIPGC - Campionati del mondo Tiramisu FIPGC- Degustazione Tiramisù Tradizionale da parte della giuria – Seconda batteria di concorrenti Hall 2, area FIPGC
Ore 16:30 - 17:30	Networking: Taste it! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 17:00	INTERVISTE E COLLEGAMENTI Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Ore 17:00	“The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC” Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC- Presentazione della giuria internazionale FIPGC e delle opere realizzate dai concorrenti delle prime squadre in gara
dalle ore 17:00	“The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC” Campionati del Mondo Tiramisù FIPGC-Premiazione e proclamazione vincitori Hall 2, area FIPGC
Ore 17:00	Termine della competizione e premiazione LAGS BATTLE ITALIA Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 17:0 - 17:45	Coffee Addition Il caffè in cucina: spugna al caffè realizzata con sifone N2o completata da salsa di carote aromatizzata con spezie e realizzata con la tecnica sottovuoto Hall 24, area Conti Valerio Srl – Eureka, stand E40 – F39
Ore 17:00 - 18:00	Riccardo Bellaera Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 17:30	Aperitivo Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
	LUNEDI 25 OTTOBRE 2021
Ore 9:30	“Fipgc International Pastry Award” - Inizio competizione della prima batteria di concorrenti
Ore 9:30	“Fipgc International Pastry Award” - Presentazione giuria internazionale FIPGC Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30-10:00	Un Caffè Hausbrandt al volo con il Maestro Sal De Riso Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 9:30 - 18:00	Laboratorio dedicato alle Scuole di Panificazione per la realizzazione del "panino farcito" + assaggio del prodotto finale da parte dei giornalisti del settore Hall 2, area Bakery Academy Panificatori di Milano e Province
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Contest School (Area Demo) 12° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 12° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 09:30 - 14:00	Arrivo dei partecipanti e inizio del LAGS BATTLE MONDIALE Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 09:45 - 10:45	Il nuovo normale dell'industria del caffè Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 10:00 - 10:45	Coffee Addition Ice coffee: drink a base di cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone Hall 13, area Trabo Srl, stand A15
Ore 10:00 -11:00	Colazione con #APCI Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 10:00 - 13:00	Innovare per crescere – dalle nuove tecnologie e infrastrutture ai nuovi processi operativi e di lavoro
Ore 10:00 - 13:00	Dimostrazioni e Masterclass Formazione Culturale Scuole Il Cuoco operatore di salute e sicurezza per i consumatori: Cucina salutare e "Free From" Hall 1, area FIC Federazione Italiana Cuochi

Ore 10.30-11.15	Il pane con il Lievito Madre Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 10:30 - 11:30	Andrea Nicola Pansa Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 11:00	FCSI Italia- Il ruolo degli operatori nel processo di innovazione Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 11:00	“Fipgc International Pastry Award” – Degustazione dolci da parte della giuria dei concorrenti della prima categoria Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 - 12:00	I cuochi e gli apparecchi professionali per la ristorazione Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 11:00 - 13:00	Inizio Contest School (Area Demo) 13° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 - 14:00	Show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un socio pastaio Appafre Hall 3, a cura di Appafre
Ore 11:30 - 12:15	Molecolare: realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare Hall 1, area Minipack Torre Spa, stand N18
Ore 11:30 - 12:30	Giovanni Pina Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 11:00 - 13:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 13° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 11:15 - 12:15	Horeca Digital Academy: Nuovi format ristorativi La ristorazione si è fermata, per un lungo tempo, ma non si è arresa. Ne sono prova evidente i nuovi format di ristorazione, che stanno proliferando in questi mesi. Oltre alla nuova cura dedicata all’asporto e al delivery, nascono nuovi spunti e nuove opportunità professionali. Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 11:30 - 14:00	Design Talks - Food & Retail nella progettazione alberghiera Hall 11, in collaborazione con POLI:design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano
Ore 12:00	“Fipgc International Pastry Award” – Presentazione delle Piece artistiche da parte dei concorrenti della prima categoria Hall 2, area FIPGC
Dalle ore 12:00	La pizza degustazione cooking show: Farine, impasti, ricettazione, tecniche di produzione e cottura, impiattamento: Hall 3, area Pizza e Pasta Italiana
Dalle ore 12:00	“Art Gallery Fipgc” gli associati della Federazione e le Equipe Eccellenze esporranno e creeranno le loro opere in zucchero, cioccolato, cake design e pastigliaggio Hall 2, area FIPGC
Ore 12:30 - 13:30	Giuseppe Manilia Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 12:30 - 13:30	Contest finale "Pecorino Romano for You Delivery – creazioni in cucina con il Pecorino Romano DOP” giovani emergenti dei principali istituti alberghieri d’Italia si sfidano nella finale che decreterà il vincitore assoluto del contest dell’anno Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 13:00	“Fipgc International Pastry Award” - Inizio competizione della seconda batteria di concorrenti

Ore 13:00 - 13:45	Coffee Addition Ice coffee: drink a base du cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone Hall 15, area Caffè Milani, stand A53 - B50
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Contest School (Area Demo) 14° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 14° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 14:00 - 15:00	Show tasting: Protagoniste le Delegazioni APCI - ogni giorno ricette dedicate ispirate alla tradizione regionale Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 14:00 - 15:00	Francisco Torreblanca Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 14:00 - 15:30	Presentazione del Progetto Greenology Bonduelle con lo Chef Lorenzo Alessio Hall 1, area Fic Federazione Italiana Cuochi
Ore 14:00 - 17:00	Cooking Show Sostenibilità "Green" nella cucina professionale Hall 1, Fic Federazione Italiana Cuochi
Ore 14:00 - 17:00	Rientro e seconda parte dealla competizione LAGS BATTLE MONDIALE Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 14:30	Ristorazione e made in Italy- presentazione del progetto FIPE-ICE Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 14:30 - 15:15	Coffee Addition Il gelato e il caffè: il gelato roll asiatico aromatizzato al caffè realizzato live su piastra ghiacciata Hall 22, area Asachimici Snc, stand T20
Ore 14:30 - 15:30	Refrigerazione Commerciale: obblighi ed effetti dei Regolamenti sull'Etichettatura Energetica ed Eco progettazione in vigore Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 14:30 - 17:00	Design Talks - Wellness & Lifestyle: Design for a better living Hall 11, in collaborazione con POLI:design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano
Ore 14:00 - 17:30	Innovare per crescere – dalle nuove tecnologie e infrastrutture ai nuovi processi operativi e di lavoro
Ore 15:00 - 16:00	Emanuele Valasecchi Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 15:00 - 16:00	Il pasticcere un lavoro ambito dai giovani: incontro con i professionisti della formazione
Ore 15:00 - 17:00	Inizio Contest School (Area Demo) 15° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 15:00 - 17:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 15° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 15:15 - 16:15	Cooking Talk - Ospiti blasonati ci racconteranno il loro nuovo approccio al mondo della ristorazione in un cooking talk... con le mani in pasta! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 15:30	La Federazione di Pizzeria e Pasta Italiana presenta: Focus Delivery & Take Away. Organizzazione del lavoro, produzione, gestione degli ordini, controllo dei costi, scelta degli strumenti di conservazione e consegna Hall 2, area Pizzeria e Pasta Italiana

Ore 15:45 - 16:30	Coffee Addition Ice Tea: drink a base di tè realizzato in sifone grazie alla tecnica rapid infusion e reso frizzante con la tecnica di carbonatazione Hall 24, area Bwt Italia Srl, stand K52 – L51
Ore 15:45 - 16:45	COVID-19: la trasformazione digitale e dei consumi del vending Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 16:00	ESPERIENZE DI INNOVAZIONE #io:innovo- Fipe-Premio per l'innovazione: Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 16:00	"Fipgc International Pastry Award" – Degustazione dolci da parte della giuria dei concorrenti della prima categoria Hall 2, area FIPGC
Ore 16:00 - 17:00	Antonio Campeggio Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 16:15 - 17:00	Non solo panettoni. Da re delle feste natalizie a dessert e protagonista delle colazioni: l'interpretazione del cioccolato nella preparazione dei lievitati Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 16:30 - 17:30	Networking: Taste it! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 17:00	INTERVISTE E COLLEGAMENTI Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 17:00	"Fipgc International Pastry Award" – Presentazione delle Piece artistiche da parte dei concorrenti della prima categoria Hall 2, area FIPGC
Ore 17:00	Termine della competizione e premiazione LAGS BATTLE MONDIALE Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 17:00 - 17:45	Coffee Addition Latte Art Colour Panting: le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil Hall 24, area Conti Valerio Srl – Eureka, stand E40 – F39
Ore 17:30	Aperitivo Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
	MARTEDI 26 OTTOBRE 2021
Ore 9:30	"Fipgc International Pastry Award" - Inizio competizione della prima batteria di concorrenti
Ore 9:30	"Fipgc International Pastry Award" - Presentazione giuria internazionale FIPGC Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30-10:00	Un Caffè Hausbrandt al volo con il Maestro Sal De Riso Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 9:30 - 18:00	Laboratorio dedicato alle Scuole di Panificazione per la realizzazione del "panino farcito" + assaggio del prodotto finale da parte dei giornalisti del settore Hall 2, area Bakery Academy Panificatori di Milano e Province
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Contest School (Area Demo) 16° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 9:30 - 11:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 16° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC

Ore 10:00	Spazio formazione - Diventare Sommeleir del caffè espresso a cura di Aicaf e Altoga Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 10:00 - 10:45	Coffee Addition Ice Tea: drink a base di tè realizzato in sifone grazie alla tecnica rapid infusion e reso frizzante con la tecnica di carbonatazione. Hall 22, area Il Villaggio del caffè - Altoga, stand U26- V15
Ore 10:00 -11:00	Colazione con #APCI Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 10:00 - 13:00	Dimostrazioni e Masterclass Formazione Culturale Scuole Il Cuoco operatore di salute e sicurezza per i consumatori: Cucina salutare e "Free From" Hall 1, Fic Federazione Italiana Cuochi
Ore 10:00 - 15:00	L'arte di Comunicare – strategie e tecnologie per coprire le distanze, comunicare e gestire con efficacia e tempestività le relazioni con i collaboratori, i clienti, le Istituzioni, sviluppando il digitale a favore del business Hall 7, Stand FCSI
Ore 10:30 -11:00	Transizione 4:0 per la refrigerazione commerciale Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 11:00	FCSI Italia- il valore della salubrità Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 11:00	"Fipgc International Pastry Award" – Degustazione dolci da parte della giuria dei concorrenti della prima categoria Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00	Inizio Contest School (Area Demo) 17° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 -11:30	La revisione del Regolamento F-gas alla luce della Legge Europea sul Clima Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 11:00 -12:00	Frédéric Jouvaud Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 11:00 - 13:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 17° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Ore 11:00 - 14:00	Show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un socio pastaio Appafre Hall 3, a cura di Appafre
Ore 11:15 - 12:15	richiede nuove professionalità, capaci di rispondere a diverse richieste. Il tema della mancanza di personale è stato all'ordine del giorno in questi mesi. Ma è un tema a due facce: non solo non troviamo le persone giuste, ma facciamo anche fatica a identificare quali sono le risorse necessarie. Insieme a professionisti del recruiting esploriamo come muoverci. Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 11:30	Coffee Addition Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 11:30 - 12:15	Coffee Addition Latte Art Colour Panting: le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil Hall 22, area Il Villaggio del caffè - Altoga, stand U26- V15
Ore 11:30 - 14:00	Design Talks - Made in Italy, italian way e hotel design Hall 11, in collaborazione con POLI:design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano
Ore 11.45-12.30	Un ingrediente d'élite Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre

Ore 12:00	"Fipgc International Pastry Award" – Presentazione delle Piece artistiche da parte dei concorrenti della prima categoria Hall 2, area FIPGC
Dalle ore 12:00	La pizza napoletana STG: Dove tutto è cominciato: Cooking show e degustazione Hall 3, area Pizza e Pasta Italiana
Dalle ore 12:00	"Art Gallery Fipgc" gli associati della Federazione e le Equipe Eccellenze esporranno e creeranno le loro opere in zucchero, cioccolato, cake design e pastigliaggio Hall 2, area FIPGC
Ore 12:00 - 13:00	Andamento del settore apparecchi professionali: le strategie di uscita dalla pandemia Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 12:00 - 13:00	Iginio, Debora e Nicola Massari Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 12:30 - 13:30	Contest finale "Pecorino Romano for You Delivery – creazioni in cucina con il Pecorino Romano DOP" giovani emergenti dei principali istituti alberghieri d'Italia si sfidano nella finale che decreterà il vincitore assoluto del contest dell'anno. Hall 5, APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Dalle ore 13:00	The Best Pastry Chef in the World - la smonta delle Equipe Eccellenze Fipgc ed i campioni del Mondo che daranno le loro testimonianze sul futuro e sull'innovazione in pasticceria Hall 2, area FIPGC
Ore 13:00	Spazio formazione - Diventare Sommeleir del caffè espresso a cura di Aicaf e Altoga Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Contest School (Area Demo) 18° Istituto (4 allievi e 1 docente) Hall 2, area FIPGC
Ore 13:00 - 15:00	Inizio Concorso Dessert al Piatto (Box contest) 18° Istituto (1 concorrente) Hall 2, area FIPGC
Le attrezzature al servizio della pasticceria	
Ore 13.45-14.30	Hall 2, area Accademia Maestri del Lievito Madre
Ore 14:00	Coffee Addition Hall 22, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e
Ore 14:00 - 15:00	Show tasting: Protagoniste le Delegazioni APCI - ogni giorno ricette dedicate ispirate alla tradizione regionale Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Ore 14:00 - 15:00	Maurizio Colenghi Hall 2, area Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari
Ore 11:00	Ripensare gli "spazi" della ristorazione-tavola rotonda Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 14:30 - 15:30	Libro bianco "L'Industria della refrigerazione commerciale in Italia" Hall 2, area Food-Technology Lounge
Ore 15:15 - 16:15	Cooking Talk - Ospiti blasonati ci racconteranno il loro nuovo approccio al mondo della ristorazione in un cooking talk... con le mani in pasta! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani
Dalle ore 16:00	"Fipgc International Pastry Award" - Premiazione e proclamazione vincitori Hall 2, area FIPGC
Dalle ore 16:00	"Fipgc Contest School" - Premiazione e proclamazione vincitori Hall 2, area FIPGC
Ore 16:30	INTERVISTE E COLLEGAMENTI Hall 7, area Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Ore 16:30 - 17:30	Networking: Taste it! Hall 5, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

--	--