

# Comunicaffè

Home > Notizie > Eventi > Il programma ...

NOTIZIE EVENTI FIERAMILANO

## Il programma completo degli eventi dal 18 al 22 nell'area caffè e pasticceria

11 Ottobre 2019

Condividi



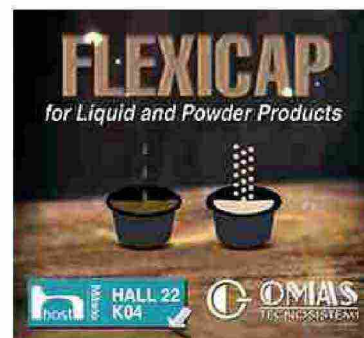
Folla di operatori a HostMilano

**MILANO –** Centinaia di eventi caratterizzeranno HostMilano 2019, la Fiera che è stata presenta ieri e in programma da venerdì 18 a martedì 22 ottobre. Li abbiamo raccolti divisi per giornate e orari, riunendo tutti gli appuntamenti dedicati al caffè, al tè e alle bevande calde, oltre alla pasticceria e alla tecnica. Il programma che trovate qui sotto è aggiornato al 3 ottobre 2019.

### VENERDÌ 18 OTTOBRE 2019 – GIORNO 1

ore 09:30

Benvenuti alla colazione di FCSI "Face to Face con gli esperti" e presentazione dei team FCSI EAME "Student Challenge 2019" di 48 ore  
 Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)



ore 09:30

VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana – Arrivo dei partecipanti e inizio semifinale

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

ore 09:30 Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso!

Hall 14, area FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi



ore 10:00

Attrezzature professionali e commerciali: sviluppi normativi (ASSOFOODTEC – EFCEM Italia)

Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 10:00

Chi sono i finalisti del Panettone World Championship, a cura dei Maestri del Lievito Madre

Hall 6, area Maestri del Lievito Madre



NOI SIAMO PRONTI

Ci vediamo a HOST  
 18-22 ottobre 2019  
 Pod. 24 Stand L39



ore 10:00 Coffee Addition – Latte art

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

dalle 10:00

alle 18:00 L'espresso italiano: cinque stili per un'Italia

Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 10:00 TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Mondicaffè Caffè espresso e cappuccini in latte art con Rancilio Linea Specialty

Hall 24, area TO COFFEE

dalle 10:00

alle 18:30

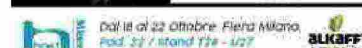
Espresso Italiano Dream Team: il team internazionale dei professionisti dell'espresso italiano Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 10:15 Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Cioccolateria





ore 10.30 COLAZIONE CON APCI – Spunti per una colazione sana  
Hall 4, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

dalle 10.30

alle 13:00 Il racconto della miscela Hall 24, area Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl  
Benefit, stand Z68

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 10:30 Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 11.00

HotelRevolution di Massimo Mussapi per Futurbar: Convegno di  
Inaugurazione

Hall 11, area Comufficio  
Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

ore 11:00 La tradizione regionale dei dolci tipici italiani  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 11:00 TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Mondicaffè  
Filtro e dintorni con E&BLAB  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere sostenibile nel  
mondo del caffè espresso  
Case history: le donne nel mondo del caffè Sostenibile Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:00

Chi sono i finalisti del Panettone World Championship, a cura dei Maestri  
del Lievito Madre  
Hall 6, area Maestri del Lievito Madre

ore 11.00

Etichettatura energetica per refrigerazione professionale: normativa  
comunitaria, state of play e sviluppi futuri (EFCM Italia)  
Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 11:00 Connettività Standard WG 4  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 11:30 Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
Lezioni di cake design. il modeling in 3D  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 11:30 Coffee Addition – L'acqua  
Hall 14, area Brita Italia, stand D42/E41

ore 11:30 Future Bar Show – Il Barista, il Barman, il Bartender  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi



**CARTE DOZIO**

**LA MIGLIORE  
CARTA FILTRO**

[www.cartedozio.com](http://www.cartedozio.com)





ore 12:00 TO BREW: sessione di tostatura di caffè specialty di Mondicaffè

La tostatura del caffè per il controllo qualità by Ikawa

Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere innovativa nel mondo del caffè espresso Il Ginseng rosso coreano incontra il mondo del caffè specialty

Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:00

Il panettone nel mondo, oltre la ricorrenza, a cura dei Maestri del Lievito Madre

Hall 6, area Maestri del Lievito Madre

ore 12:00 Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

Le Equipe Eccellenze FIPGC ed i Campioni del Mondo FIPGC

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 12.00

Etichetta Energetica ed Eco design per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta – Nuovi Sviluppi Normativi (ASSOFOODTEC/Assocold)

Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 12:00

Stato attuale e panoramica del BIM (Building Information Modelling) secondo lo standard IFSE

Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 12:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

In apertura Carlo Meo – Le tendenze nel mondo food: il successo e le opportunità del settore pasticceria

Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 12:30

Non solo panettone: da re delle feste a dessert. Nuovi modi di interpretare il dolce più amato a cura dei Maestri del Lievito Madre Hall 6, area Bakery Academy Panificatori di Milano

ore 13:00

Coffee Addition – Brewing e Spezie Hall 24, area Metallurgica Motta, stand S23

ore 13.00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere sostenibile nel mondo del caffè espresso Finca Rio Colorado, un nuovo modello di sostenibilità nel campo della

ore 13:30

Food & Beverage – Bere e non solo...

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 13:30

I requisiti della Direttiva RED

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76



NOI SIAMO PRONTI

Ci vediamo a HOGST  
18-22 ottobre 2019  
Pad. 24, Stand L39

LAZIO

S50



THE ORIGINAL  
COLD BREW

DETERGENTE



Tested and certified by



PENTAIR

EVERPURE®

CONSERV  
75E SYSTEM

ore 14:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Mondicaffè  
Come assaggiare l'espresso: workshop di analisi sensoriale con utilizzo della  
scheda di assaggio Hall 24, area TO COFFEE

ore 14

Espresso Italiano Champion 2019 – Semifinali internazionali  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 14:00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere sostenibile nel  
mondo del caffè espresso Case history: essere sostenibili avviando una nuova micro  
roastery Hall 24, area TO COFFEE

ore 14:00

VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana – Rientro e seconda parte della  
competizione Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

ore 14:00

Qual è il futuro del panettone?, a cura dei Maestri del Lievito Madre e  
Panificatori di Milano Hall 6, area Maestri del Lievito Madre

ore 14:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 14:30

Design Talks: The new challenges in hotel design: worldwide and Italy  
in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano

ore 14.30

Coffee addiction – Finger coffee – Hall 14, area Brita Italia, stand D42/E41

ore 14:30

"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati  
del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC  
Benvenuto e presentazione Campionati del Mondo FIPGC  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 14:30

Il Caffè del pomeriggio  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 14:30

Moduli Radio nel mondo Ho.Re.Ca: l'accesso ai mercati internazionali  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 14:45

"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati  
del Mondo Pasticceria  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 15:00



"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

Presentazione delle squadre concorrenti – Foto Ufficiali Squadre concorrenti

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 15:00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere sostenibile nel mondo del caffè espresso – La torrefazione italiana: Mondicaffè, il caso di successo di un'azienda a conduzione familiare Hall 24, area TO COFFEE

ore 15:00

TO BREW In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili di Mondicaffè Rancilio Linea Specialty: differenti dosi, profili di temperatura dell'acqua, doccette e filtri per una perfetta estrazione del caffè specialty Hall 24, area TO COFFEE

ore 15.00

Il trattamento ACQUA per il mondo HO.RE.CA.: tra qualità e risparmio (AQUA ITALIA)  
Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 15:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 15.15

Nuove tecnologie per garantire la sicurezza alimentare e l'efficacia nutrizionale  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 15:30

"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

Spiegazione norme, regolamenti, estrazione box concorrenti, estrazione degustazioni

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 15:30

CB-Scheme: passaporto per il mondo  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 15:45

Coffee Addition – Cacao e caffè  
Hall 14, area Dersut Caffè, stand L41

ore 16:00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere sostenibile nel mondo del caffè espresso Aliberti e il mondo del caffè di qualità, un abbinamento innovativo  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 16:00

Pillole di Marketing – L'evoluzione del mercato attraverso le 4 stagioni dei

consumi

Hall 10, area Editrade

ore 16:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Mondicaffè

Coffee & good spirits: il mondo del caffè incontra il Vermouth Aliberti

Hall 24, area TO COFFEE

ore 16:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 16:30

The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC Campionati del

Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC Organizzazione squadre e posizionamento

nei box delle prime dieci squadre Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale

Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 16:30

HotelRevolution: New Generation Hospitality: scenari

Hall 11, area Comufficio

ore 16:30

Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 16:30

Global Market Access: l'accesso ai mercati internazionali

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 16:40

HotelRevolution: Comfort acustico in ambienti dell'ospitalità

Hall 11, area Comufficio

ore 17:00

VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana – Termine della competizione e  
premiazioni

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

ore 17:15

HotelRevolution: Materiali per la qualità della vita

Hall 11, area Comufficio

ore 17:30

Aperitivo

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

ore 17:45

HotelRevolution: Flying bar

Hall 11, area Comufficio

**SABATO 19 OTTOBRE 2019 – GIORNO 2**

ore 09:30

Benvenuti alla colazione di FCSI "Face to Face con gli esperti"

Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 09:30

The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati

del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

Inizio competizione delle prime dieci squadre

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Cioccolateria

ore 09:30

The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC Campionati del

Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

Presentazione giuria internazionale FIPGC

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Cioccolateria

ore 09:30

Pastry Magazine presenta "Art Gallery" Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo

di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere esposte

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Cioccolateria

ore 09:30 VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana – Arrivo partecipanti e inizio finale

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti

Alimentari

ore 09:30

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

L'importanza della comunicazione. Marketing e Comunicazione – utilizzo dei

Social in pasticceria

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Cioccolateria

ore 09:30

Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso!

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 10:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Oriental Caffè Caffè espresso

e cappuccini in latte art con Rancilio Linea Specialty Hall 24, area TO COFFEE

dalle 10:00

alle 18:30

Espresso Italiano Dream Team: il team internazionale dei professionisti

dell'espresso italiano Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

dalle 10:00

alle 18:00 L'espresso italiano: cinque stili per un'Italia

Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 10:00 Il gusto di un saluto. Chef Valerio Angelino Catella

Il mondo dei dolci da passeggio: le caramelle, i confetti, il cioccolato...



Hall 2, area FIC – Federazione Italiana Cuochi

ore 10:00

Chi sono i finalisti del Panettone World Championship, a cura dei Maestri del Lievito Madre e dei Panificatori di Milano  
Hall 6, area Maestri del Lievito Madre

ore 10:30

Design Talks: Hotel trends inspiration for designers  
in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano

ore 10:30

COLAZIONE CON APCI – La colazione in Hotel  
Hall 4, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

dalle 10.30

alle 13:00

Il racconto della miscela Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 10:30

Milano Latte Art Challenge 2019 – Prova: The Leaf  
Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

ore 10:30

La pasticceria al Bar  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 10:30

The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC  
Degustazione Praline da parte della giuria dei Campionati del Mondo FIPGC  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 10:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Marcolini Pierre – I confronti e le sfide relative al cioccolato e alla pasticceria nei prossimi anni  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 10:30

Moduli Radio nel mondo Ho.Re.Ca: l'accesso ai mercati internazionali  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 11:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Oriental Caffè  
Filtro e dintorni: differenti profili di erogazione dell'acqua per differenti qualità in tazza  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:00

Pillole di Marketing – Il Visual Merchandising – Vendita visiva e vendita assistita  
Hall 10, area Editrade

ore 11:00

Dimmi che pasticcino scegli e ti dirò chi sei, con Anna Sartori della Pasticceria Sartori, a cura dei Maestri del Lievito Madre  
Hall 6, area Bakery Academy Panificatori di Milano

ore 11:00

Chi sono i finalisti del Panettone World Championship, a cura dei Maestri del Lievito Madre e dei Panificatori di Milano  
Hall 6, area Maestri del Lievito Madre

ore 11:00

TO TALK: Come l'innovazione incontra il mondo del caffè  
Presentazione del primo manuale tecnico in italiano sulla tostatura del caffè: La tostatura del caffè in un libro di Medicea Edizioni  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:15

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria. L'importanza del Packaging in pasticceria. Il marketing del pasticciere per incrementare le vendite  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

ore 11:30

Breakfast Point – "Quando la colazione incontra il digitale"  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 11:30

COOKING TALK – La Cucina del Ristorante Hall 4, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani ore 11:30 Coffee Addition – Brewing e Spezie  
Hall 18, area Mokito, stand F58/G57

ore 11:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Guido Castagna – Il cioccolato metodo naturale. Degustazione: Il Gianduiotto  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 11:30

Regolamento REACH e Direttiva RoHS. Ambiti di applicazione e requisiti di conformità nell'industria alimentare  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 11:30

Sensory PaL. Specialty experience.  
Degustazione guidata con Valentina Palange di Specialty Pal dei Borea Specialty Coffee  
Hall 14, La Genovese, stand H40

ore 12:00

The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Ciocolateria FIPGC  
Degustazione Monoporzione Gelato da parte della giuria internazionale  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

ore 12:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Oriental Caffè  
La qualità dell'acqua per un'estrazione ottimale del caffè Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:00

Chi sono i finalisti del Panettone World Championship, a cura dei Maestri  
del Lievito Madre e dei Panificatori di Milano  
Hall 6, area Maestri del Lievito Madre

ore 12.00

Le prove di migrazione per i materiali a contatto con gli alimenti: condizione  
obbligatoria nella gestione del rischio (ICIM – ASSOFOODTEC – TIFQ LAB)  
Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 12:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Oriental Caffè  
La qualità dell'acqua per un'estrazione ottimale del caffè  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 12.00

TO TALK: Come l'innovazione incontra il mondo del caffè. L'ultima tecnologia  
all'avanguardia per la preparazione del caffè filtro e pour over  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:15

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
La tradizione regionale dei dolci tipici italiani  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 12:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 12:30

La certificazione sanitaria NSF  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 12:45

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
La Pasticceria Moderna  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 13:00

Coffee Addition – Mixology Hall 24, area Nuova Ricambi, stand A68/B69

ore 13:00 TO TALK: Come l'innovazione incontra il mondo del caffè  
Aliberti Case History: il mondo dello zucchero di qualità incontra quello del  
caffè  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 13.00

I Surgelati nella Ristorazione: breve storia, vantaggi, consumi e trend di  
mercato (IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati)  
Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37



ore 13.00

Pranzo FCSI & Workshop Hospitality

Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 13:15

Workshop: Latte Art con Dhan Tamang

Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

ore 13:30

Food & Beverage – Bere e non solo...

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 13:30

“The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

Degustazione Torta Moderna da parte della giuria internazionale

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 13:30

Global Market Access: l'accesso ai mercati internazionali

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 13:45

Pastry Magazine presenta “Art Gallery”

L'importanza della comunicazione. Marketing e Comunicazione, utilizzo dei Social in pasticceria

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 14:00

VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana – Rientro e seconda parte della competizione

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

ore 14:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Oriental Caffè

L'importanza della pulizia dell'attrezzatura per una bevanda di qualità con Asachimici

Hall 24, area TO COFFEE

ore 14:00

TO TALK: Come l'innovazione incontra il mondo del caffè

Rancilio Case History: come innovare nel mondo del caffè espresso con passione e tecnologia

Hall 24, area TO COFFEE

ore 14:00

Panettone, dolci e pane gluten free. Dove siamo arrivati?“, incontro con

Tiziana Colombo, il Mestro Francesco Favorito. A cura dei Maestri del Lievito Madre e dei Panificatori di Milano

Hall 6, area Maestri del Lievito Madre

ore 14.00

Coffee show: Approccio al mondo delle gare di Latte Art con Manuela Fensore, Campionessa italiana Latte Art  
Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

dalle 14:00

alle 18:00

Espresso Italiano Champion 2019 – Semifinali internazionali  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 14:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Bellaera Riccardo – L'alta pasticceria è impegno e ricerca costante delle materie prime per far conoscere al mondo una pasticceria di qualità legata al made in Italy ma carica di una straordinaria contemporaneità. È un connubio di innovazione culinaria e tradizione in un palcoscenico internazionale di sapori sempre più esigenti e in continua evoluzione.  
Degustazione: dolce al bicchiere – freschezza ai lamponi e profumo di lime  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 14:30

Coffee Addition – Finger coffee personalizzato  
Hall 14, area Hardy, stand F18/G19  
Cake Designers World Championship FIPGC" Campionati del Mondo Cake Design

ore 14:30

Presentazione elaborati artistici da parte della squadre concorrenti  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 14:30

Il Caffè del pomeriggio  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 14:30

Design Talks: Wellness & Lifestyle: design for a better living in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano

ore 14:30

L'importanza del CDF (Construction Data Form)  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 15:00

Pillole di Marketing – L'evoluzione della comunicazione  
Hall 10, area Editrade

ore 15:00

Milano Latte Art Challenge 2019 – Prova: Etching  
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17 Z27

ore 15:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Oriental Caffè  
Cupping di caffè Specialty provenienti dall'Africa  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 15:00

TO TALK: Come l'innovazione incontra il mondo del caffè  
Business Model Canvas: case history B.Farm – empower your business  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 15:00

Un dolce proseguimento di giornata...  
Formazione di pasticceria: dolci innovativi per la ristorazione  
Hall 2, area FIC – Federazione Italiana Cuochi

ore 15:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Mannori Luca – “cake in a jar” (torta in barattolo)  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 15:30

L' idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 15:45

Coffee Addition – Molecolare  
Hall 14, area Dersut Caffè, stand L41

ore 16:00

TO TALK: Come l'innovazione incontra il mondo del caffè  
L'innovazione al servizio del consumatore e della qualità della bevanda: il  
mondo delle macchine superautomatiche e del mono porzionato  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 16:00

TO BREW: In somministrazione i caffè specialty e sostenibili Oriental Caffè  
Coffee & Good Spirits: il mondo del caffè incontra quello degli spiriti di  
Aliberti  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 16:30

HotelRevolution: New Generation Hospitality: scenari  
Hall 11, area Comufficio

ore 16:30

Il programma di registrazione volontaria HCV EU  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 16:45

HotelRevolution: Il nuovo TV professionale Philips MediaSuite  
Hall 11, area Comufficio

ore 17:00

Coffee Addition – Mixology  
Hall 14, area Brita Italia, stand D42/E41

ore 17:00

VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana – Termine della competizione e  
premiazioni Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

ore 17:15



HotelRevolution: L'illuminazione per l'ospitalità  
Hall 11, area Comufficio

ore 17:30

Aperitivo

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

## **DOMENICA 20 OTTOBRE 2019 – GIORNO 3**

ore 09:30

Benvenuti alla colazione di FCSI "Face to Face con gli esperti"  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 09:30

"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati  
del Mondo Pasticceria Gelateria Ciocolateria FIPGC  
Presentazione giuria internazionale FIPGC  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Ciocolateria

ore 09:30

Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso!  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 09:30

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
L'importanza della comunicazione. Marketing e Comunicazione – utilizzo dei  
Social in pasticceria  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Ciocolateria

ore 09:30

World Latte Art Battle Championship – Arrivo partecipanti e inizio  
Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

dalle 10:00

alle 13:00

Finale del Panettone World Championship e degustazione dei panettoni in  
gara a cura dei Maestri del Lievito Madre  
Hall 6, area Maestri del lievito Madre

dalle 10:00

alle 18:30

Espresso Italiano Dream Team: il team internazionale dei professionisti  
dell'espresso italiano  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

dalle 10:00

alle 18:00

L'espresso italiano: cinque stili per un'Italia  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68  
ore 10:00 Student Award di FCSI Italia IPSSAR Beltrame Vittorio Veneto  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 10:00

TO BREW: In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili presentati da La MilaneseCaffè espresso e cappuccini in latte art con Rancilio Linea Specialty Hall 24, area TO COFFEE

ore 10:30

COLAZIONE CON APCI – La Colazione fuoricasa  
Hall 4, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

ore 10:30

Spremuta d'Arancia? Si grazie!  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 10:30

Milano Latte Art Challenge 2019 – Prova: 10 Elements  
Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17 Z27

dalle 10.30

alle 13:00

Il racconto della miscela  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 10:30

The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC” Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Ciocolateria FIPGC  
Degustazione Praline da parte della giuria internazionale  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

ore 10:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 10:30

L' idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 11:00

Start Me Innovation Up Awards 2019 di FCSI, sponsorizzati da Electrolux  
Professional: presentazioni e votazioni dal vivo  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 11:00

Design Talks: Food & retail: design nei nuovi scenari urbani  
in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano

ore 11:00

TO BREW: In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili presentati da La Milanese  
Filtro e dintorni con E&BLAB  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:00

Pillole di Marketing – Il valore aggiunto dell'artigianalità  
Hall 10, area Editrade

ore 11:00

TO TALK: Come la grande impresa può essere sostenibile  
Mantano project: una proposta sostenibile per il consumo di un caffè  
socialmente responsabile  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:15

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria. L'importanza del Packaging  
in pasticceria. Il marketing del pasticciere per incrementare le vendite  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 11:30

Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 11:30

Coffee Addition – Mixology  
Hall 14, area Hardy, stand F18/G19

ore 11:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 11:30

Il programma di registrazione volontaria HCV EU  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 12:00

"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati  
del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC  
Degustazione Monoporzione Gelato da parte della giuria internazionale  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 12:00

TO BREW: Tostatura di caffè Specialty e Sostenibili di Umami Area  
Honduras  
La tostatura del caffè Robusta per l'espresso – IKAWA  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:00

TO TALK: Come la grande impresa può essere sostenibile  
Rancilio Case History: l'innovazione e la sostenibilità delle macchine  
bean2cup Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:00

Tendenze degli hotel e dei ristoranti in Medio Oriente  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 12:15

La tradizione regionale dei dolci tipici italiani  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria



ore 12:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

Piffaretti Giuseppe – Il cilindro magico. Degustazione: il cilindro magico

Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 12:30

Moduli Radio nel mondo Ho.Re.Ca: l'accesso ai mercati internazionali

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 12:45

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

La Pasticceria Moderna

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Ciocolateria

ore 13:00

Coffee Addition – Molecolare

Hall 18, area Mokito , stand F58/G57

ore 13:00

Workshop: degustazione del caffè attraverso il cupping con Anita Betok

Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

ore 13:00

TO TALK: Come la grande impresa può essere sostenibile

mondo della caffetteria

Hall 24, area TO COFFEE

ore 13.00 Formazione ANIMA per costruttori di macchine HoReCa

Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 13:30

Proclamazione dei Vincitori per la Giuria Tecnica e per la Giuria Critica della prima edizione del Panettone World Championship, promosso dal gruppo dei Maestri del Lievito Madre

Hall 6, area Maestri del lievito Madre

ore 13:30

Food & Beverage – Bere e non solo...

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 13:45

L'importanza della comunicazione. Marketing e Comunicazione – utilizzo dei Social in pasticceria

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Ciocolateria

ore 14:00

Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze

FIPGC e delle loro opere

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Ciocolateria

ore 14:00

TO TALK: Come la grande impresa può essere sostenibile

ICO Coffee Development Report 2019 on economic sustainability – Gerardo Patacconi, International Coffee Organization  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 14:00

World Latte Art Battle Championship – Rientro per la seconda parte della competizione Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

ore 14:00

TO BREW: Tostatura di caffè Specialty e Sostenibili di Umami Area Honduras  
L'assaggio dell'espresso con l'aggiunta di zuccheri provenienti da diversi Paesi by Waves of sugar  
Hall 24, area TO COFFEE

dalle ore

14:00 alle

18:00

Finali internazionali e premiazione del vincitore di Espresso Italiano Champion 2019  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 14.00

Coffee show: Come strutturare una gara di Latte Art con Manuela Fensore  
Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

ore 14:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Fiorani Fabrizio – Ingredienti, tecnica e ricordi: la mia visione della Pasticceria italiana contemporanea  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 14:15

Risparmiare energia e costi con sistemi ad induzione all'avanguardia  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 14:30

Il Caffè del pomeriggio  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 14:30

Coffee Addition – Molecolare  
Hall 18, area Caffè Ottolina, stand H80/H84 – L79/L83

ore 14:30 La certificazione sanitaria NSF

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 15:00

TO BREW: Tostatura di caffè Specialty e Sostenibili di Umami Area Honduras  
Cupping di caffè Specialty provenienti dal Centro America  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 15:00

Milano Latte Art Challenge 2019 – Prova: Mystery Box  
Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

ore 15:00

Pillole di Marketing – Prodotti artigianali e industriali a confronto  
Hall 10, area Editrade

ore 15:00

TO TALK: Come la grande impresa può essere sostenibile  
Presentazione del libro ZERO CAFFÈ – il diritto alla felicità di Andrej Godina  
e Sandro Bonacchi  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 15:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Davide Comaschi – Degustazione: Galaxy – Il cioccolatino del mondiale  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 15:30

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
Dimostrazioni live di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Cake Design  
Hall 10, area FIGPC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

ore 15:30

Global Market Access: l'accesso ai mercati internazionali  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 15:45

Coffee Addition – Pasta e Caffè  
Hall 18, area Saka, Torrefazione Tafuri di Tafuri Rosaria & C, stand G98

ore 16:00

TO TALK: Come la grande impresa può essere sostenibile  
La formazione del torrefattore e del trader: Caffè verde in un libro di  
Medicea Edizioni  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 16:00

TO BREW: Tostatura di caffè Specialty e Sostenibili di Umami Area  
Honduras  
Coffee & Good Spirits: il mondo del caffè incontra quello del Vermouth  
Aliberti  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 16:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 16:30

HotelRevolution: New Generation Hospitality: scenari  
Hall 11, area Comufficio

ore 16:30

Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 16:30

L'importanza del CDF (Construction Data Form)

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 16:40

HotelRevolution: Il Flying bed

Hall 11, area Comufficio

ore 17:00

"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

Premiazione e proclamazione vincitori

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 17:00 Coffee Addition – Mixology

Hall 18, area Trabo, stand C67

ore 17:00

World Latte Art Battle Championship – Termine della competizione e premiazione

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

ore 17:15

HotelRevolution: Soluzioni d'arredo per la tavola

Hall 11, area Comufficio

ore 17:30 Aperitivo

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

## LUNEDI 21 OTTOBRE 2019 – giorno 4

ore 09:30

Benvenuti alla colazione di FCSI "Face to Face con gli esperti"

Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 09:30

Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso!

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 09:30

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere esposte

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 09:30

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

L'importanza della comunicazione. Marketing e Comunicazione – utilizzo dei Social in pasticceria

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria



ore 09:30

World Latte Art Battle Championship – Arrivo partecipanti e inizio  
Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

dalle 10:00

alle 18:00

L'espresso italiano: cinque stili per un'Italia  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

dalle 10:00

alle 18:30

Espresso Italiano Dream Team: il team internazionale dei professionisti  
dell'espresso italiano  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 10:00

Coffee Addition – Brewing e Spezie  
Hall 22, area Asachimici, stand V15

ore 10:00

TO BREW: In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili presentati da  
Gocce di Cioccolato Roastery  
Caffè espresso e cappuccini in latte art con Rancilio Linea Specialty  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 10:00

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"  
Le sculture di cioccolato plastico, le sculture di zucchero  
Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria  
Cioccolateria

dalle 10:30

alle 13:00

Il racconto della miscela  
Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

ore 10:30

Milano Latte Art Challenge 2019 – Quarti di finale – Prova: Head to Head  
Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

ore 10:30

COLAZIONE CON APCI – Colazione pret à porter  
Hall 4, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

ore 10:30

Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 10:30

Design Talks: Luxury 4.0  
in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano

ore 10:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

LAC Pascal – La mia "business pastry" ds 26 anni. Degustazione: specialità di cioccolato chiamata "Diabolik"

Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 10:30

La certificazione sanitaria NSF

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 11.00

Ecodesign and Energy Labelling for refrigerating appliances with a direct sales function: Regolamenti EU e impatto sul mercato (EUROVENT)

Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 11.00

TO TALK: Il mondo del cacao di qualità

Introduzione al mondo del cacao di qualità: proiezione dell'animazione video di Cacao Project

Hall 24, area TO COFFEE

ore 11.00

Pillole di Marketing – Come gestire le domande dei consumatori

Hall 10, area Editrade

ore 11.00

TO BREW: In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili presentati da Gocce di Cioccolato Roastery

L'acqua per l'espresso: il controllo della durezza e del TDS – Total Dissolved Solids

Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:15

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

Lezioni di chimica e merceologia in pasticceria. L'importanza del Packaging in pasticceria. Il marketing del pasticcere per incrementare le vendite

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ore 11:30

Coffee Addition – Finger coffee

Hall 18, area Mokito, stand F58/G57

ore 11:30

La cialda Bussy incontra l'alta ristorazione di Viviana Varese

Hall 6, area Bussy, stand D32 E 33

ore 11:30

Milano Latte Art Challenge 2019 – Semifinali – Prova: Half Cup

Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17 Z27

ore 11:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

Galla Fabrizio – 2007. Degustazione: torta Jessica

Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 11:30

CB-Scheme: passaporto per il mondo

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 12.00

TO BREW: Cacao Project

Assaggio di cacao di qualità di diverse origini

Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:00

Presentazione libro bianco: l'Industria della Refrigerazione Commerciale in Italia (ASSOFOODTEC/Assocold)

Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 12.00

TO TALK: Il mondo del cacao di qualità by Cacao Project

Case History: un vivaio di specialty in Italia – Mati piante 1909

Hall 24, area TO COFFEE

ore 12:00

"The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria

Degustazione Monoporzione gelato da parte della giuria dei Campionati del Mondo FIPGC

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Ciocolateria

ore 12:15

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

La tradizione regionale dei dolci tipici italiani

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria

Ciocolateria

ore 12:30

Rimpiattino – Conferenza Stampa con Onorevole Gadda

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 12:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 12:30

L'importanza del CDF (Construction Data Form)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Hall 24, area TO COFFEE

ore 13:00

Coffee Addition – Mixology

Hall 18, area **Fabbri** 1905, stand F60 G63

ore 13:00

Food & Beverage – Bere e non solo...

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 13:30

I requisiti della Direttiva RED

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 13:45

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

L'importanza della comunicazione. Marketing e Comunicazione – utilizzo dei Social in pasticceria

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

ore 14:00

Pastry Magazine presenta "Art Gallery"

Presentazione ed interviste ai Campioni del Mondo di Equipe Eccellenze FIPGC e delle loro opere

Hall 10, area FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

ore 14:00

World Latte Art Battle Championship – Rientro e seconda parte della competizione

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari

ore 14:00

TO BREW: In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili presentati da Gocce di Cioccolato Roastery

L'assaggio di zuccheri provenienti da diversi paesi per la caffetteria moderna con Waves of Sugar

Hall 24, area TO COFFEE

ore 14:00

La cialda Bussy incontra l'alta ristorazione di Viviana Varese

Hall 6, area Bussy, stand D32 E33

ore 14.00

Coffee show: Riproduzione della gara vincitrice degli ultimi Campionati del Mondo di Latte Art

con Manuela Fensore

Hall 22, area Trismoka, stand V18 V28 Z17 Z27

ore 14:00

TO TALK: Il mondo del cacao di qualità by Cacao Project

CACAO Project: un esempio di cooperazione internazionale co-finanziato dal programma Erasmus+ della Commissione Europea

Hall 24, area TO COFFEE



ore 14:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

Biassetto Luigi – Degustazione: I macaron

Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 14:30

Coffee Addition – Cacao e caffè

Hall 14, area Essere Distribuzione Srl/Caffè Ravasio5, stand M47

ore 14:30

Design Talks: Hotel Design & Technology Solutions in collaborazione con POLI.design e l'Ordine degli Architetti PPC di Milano

ore 14:30

La Cucina 4.0 del Ristorante –Innovazione, Efficienza, Qualità

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 14:30

Regolamento REACH e Direttiva RoHS. Ambiti di applicazione e requisiti di conformità nell'industria alimentare

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

dalle 14:30

alle 18:10

L'espresso italiano: cinque stili per un'Italia

Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

dalle 14:30

alle 18:10

L'espresso italiano: il racconto della Miscela

Hall 24, Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl Benefit, stand Z68

Pag.41

ore 15:00

TO BREW: In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili presentati da Gocce di Cioccolato Roastery

Rancilio Specialty: dimostrazione pratica della tecnologia Rancilio per l'estrazione di caffè Specialty naturali e assaggio in tazza

Hall 24, area TO COFFEE

ore 15:00

TO TALK: Il mondo del cacao di qualità by Cacao Project

La catena del valore del cacao: le nuove sfide per i piccoli coltivatori di cacao e le piccole imprese (presentazione output Cacao Project)

Hall 24, area TO COFFEE

ore 15.00

Milano Latte Art Challenge 2019 – Finale – Prove: One More | Free Design | The Secret Challenge

Hall 22, area Trismoka, stand V18 Z17 Z27

ore 15.00

Pillole di Marketing – Come affrontare la concorrenza

Hall 10, area Editrade

ore 15:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Monica Meschini – Esplorando i sapori e i colori del Cioccolato secondo  
l'Institute of Chocolate and Cacao. Degustazione: Tasting  
a cura di Monica Meschini  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 15.15

I trend internazionali del foodservice & hospitality. Tutto cambia Tutto.  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 15:30

La cialda Bussy incontra l'alta ristorazione di Viviana Varese  
Hall 6, area Bussy, stand D32 E33

ore 15:30

L'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti  
Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 15:45

Coffee Addition – Finger coffee  
Hall 14, area Dersut Caffè , stand L41

ore 16:00

TO TALK: Il mondo del barista  
La formazione del barista: Barista in un libro di Medicea Edizioni  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 16.00

Il beneficio dell'iperammortamento per le vending machine  
(ASSOFOODTEC/Tecnologie Vending)  
Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 16.00

Face to Face con gli esperti  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)

ore 16:00

TO BREW: In somministrazione i caffè Specialty e Sostenibili presentati da  
Gocce di Cioccolato Roastery  
Chocolate & Good Spirits: il mondo del cioccolato incontra quello dei vini  
naturali  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 16:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari  
Hall 6, area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

ore 16:30

HotelRevolution: New Generation Hospitality: scenari  
Hall 11, area Comufficio

ore 16:30

Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 16:30