

Home > Bar Caffetteria > HostMilano! L...

BAR CAFFETTERIA CAFFÈ CAMPIONATI BARISTI CAPSULE NOTIZIE FIERAMILANO TORREFATTORI

## HostMilano: tutti gli eventi dell'area caffè e pasticceria di oggi e domani con gli orari

20 Ottobre 2019



Le occasioni di incontro, di sfida, di conoscenza, sono numerose ad Host 2019

**MILANO** – Centinaia di eventi stanno caratterizzando HostMilano 2019 da venerdì scorso. L'evento è in programma fino a domani. Abbiamo raccolto gli avvenimenti dividendoli per giornate e orari e 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.

### OGGI LUNEDÌ 21 OTTOBRE 2019 – giorno 4

ore 09:30

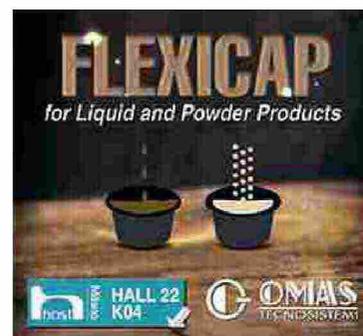
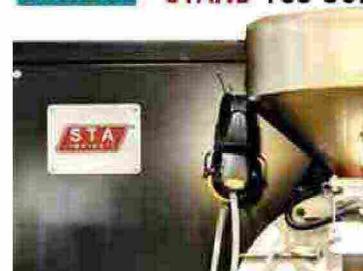
Benvenuti alla colazione di FCSI "Face to Face con gli esperti"  
Hall 2, FCSI (Foodservice Consultants Society International)



ore 09:30



host Milano PAD 22 STAND T38 U37



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



NOI SIAMO PRONTI

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



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

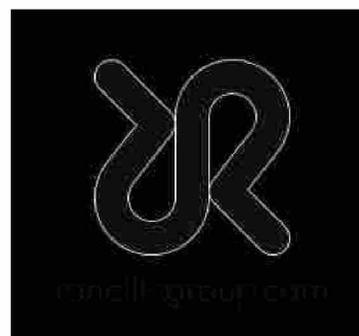
Coffee Addition – Brewing e Spezie

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



**CARTE DOZIO**



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 pasticciere 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

Cioccolateria



- Analisi accreditate
- Ricerca e sviluppo
- Consulenza e formazione

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)

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

Dichiarazione di conformità MOCA: i contenuti obbligatori e le evidenze oggettive a supporto (ICIM – ASSOFOODTEC – TIFQ LAB)

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

ore 13:00

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

Il mondo dei vini naturali incontra quello del caffè e del cacao

Hall 24, area TO COFFEE

ore 13:00

Coffee Addition – Mixology

Hall 18, area **Fabrizi** 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  
Cioccolateria

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

Biasetto 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

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

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

ore 16:40

HotelRevolution: ATELIER KAREN HUBER: Le immagini che fanno vendere il  
Food  
Hall 11, area Comufficio

ore 17:00

Coffee Addition – Il Cold Brew (personalizzato)  
Hall 18, area Mokaor Caffè, stand L78

ore 17:00

World Latte Art Battle Championship – Termina della competizione e  
premiazione  
Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di  
Caffè e Grossisti Alimentari

ore 17:15

HotelRevolution: Echo lockers  
Hall 11, area Comufficio

ore 17:30

Aperitivo

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

## MARTEDI 22 OTTOBRE 2019 – GIORNO 5 ULTIMO

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

dalle 10:00

alle 16:00

L'espresso italiano: cinque stili per un'Italia

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

dalle 10:00

alle 16:00

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 – Latte art

Hall 18, area ALTOGA Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di

Caffè e Grossisti Alimentari

ore 10:00

TO BREW: in somministrazione i caffè specialty e sostenibili presentati da una micro torrefazione italiana

Caffè espresso e cappuccini in latte art con Rancilio Linea Specialty

Hall 24, area TO COFFEE

ore 10:00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere sostenibile

Industria 4.0: fra intelligenza artificiale ed emotiva

Hall 24, area TO COFFEE

ore 10:30

Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 10:30 COLAZIONE CON APCI – La colazione intercontinentale

Hall 4, area APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani

ore 11:00

Design Talks: Design solutions for hotel regenerations

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 una micro torrefazione italiana

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

Presentazioni in formato Pitch di start up innovative e di progetti sostenibili nel campo del caffè di qualità. I partecipanti presentano le loro idee innovative di fronte a una giuria di esperti che decreteranno i primi tre migliori.

Hall 24, area TO COFFEE

ore 11:00

Pillole di Marketing – Nuova recessione ? Come affrontarla

Hall 10, area Editrade

ore 11:00

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

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

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

Punto Cassa: da strumento di pagamento a strumento di gestione

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 11:30

Coffee Addition – Mixology

Hall 22, area Asachimici, stand V15

ore 11:30

L'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 12.00

TO BREW: Il mondo del caffè incontra quello del cioccolato

Cioccolato per la caffetteria: assaggi, sperimentazioni e ricette

Hall 24, area TO COFFEE

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

Dalla colazione all'aperitivo, passando per la pausa pranzo: momenti di pasticceria con Lucca Cantarin di Italian Gourmet  
Hall 6, area Maestri del lievito Madre

ore 12:00

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

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

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

ore 13.00

TO BREW: Il mondo del caffè incontra quello del cioccolato  
Crea la tua bevanda base cioccolata  
Hall 24, area TO COFFEE

ore 13.00

Etichetta Energetica ed Eco design per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta (secondo SLOT consecutivo) (ASSOFOODTEC/Assocold)  
Hall 6, area Food-Technology Lounge, stand M50 M42 N37

ore 13:30

Food & Beverage – Bere e non solo...  
Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 13:30

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

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

CB-Scheme: passaporto per il mondo  
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

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  
Cioccolateria

ore 14:00

TO BREW: i caffè tostati per il cupping da una micro roastery italiana  
Cupping di caffè specialty provenienti dall'Asia

Hall 24, area TO COFFEE

ore 14:00

TO TALK: Come la piccola e media impresa può essere sostenibile

Premiazione delle presentazioni Pitch

Hall 24, area TO COFFEE

ore 14:30

Breakfast Point – "l'app dedicata al mondo della colazione"

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 14:30

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari

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

ore 14:30

I requisiti della Direttiva RED

Hall 18, Seminari TÜV Italia, stand N72 N76

ore 15:00

TO BREW: in somministrazione i caffè specialty e sostenibili presentati da  
una micro torrefazione italiana

Coffee Flair & Good Spirits: il mondo del caffè incontra quello degli spiriti di  
Aliberti

Hall 24, area TO COFFEE

ore 15:30

Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 16:30

HotelRevolution: New Generation Hospitality: scenari

Hall 11, area Comufficio

ore 16:40

HotelRevolution: Solid surface

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

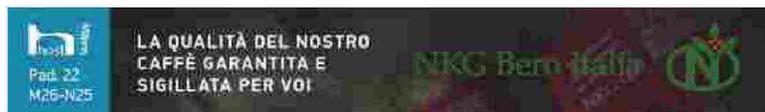
Premiazione Cocktail Host-Fipe-APCI

Hall 14, FIPE, Federazione Italiana Pubblici esercizi

ore 17:15

HotelRevolution: Mirror tv

Hall 11, area Comufficio



TAGS | EVENTI | HOSTMILANO | ORARI | PROGRAMMA GIORNALIERO