

Sigep

20 / 21 / 22 / 23 / 24 GENNAIO

Legenda

-  Caffé
-  Cioccolato
-  Gelato
-  Innovation & Trends
-  Opening
-  Panificazione
-  Pasticceria
-  Sustainability

SABATO 20 GENNAIO

SABATO 20
GENNAIO

09:30 -
16:00

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Italiano di Pasticceria Juniores

a cura di SIGEP in collaborazione con Conpait

SABATO 20
GENNAIO

09:30 -
17:30

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato
Competition
[Clicca qui](#)

Gelato World Cup

a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait

SABATO 20
GENNAIO

09:30 -
18:00

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

Semifinale Campionato Italiano Baristi Caffetteria

SABATO 20
GENNAIO

10:15 -
10:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione

Talk

[Clicca qui](#)

Richemont e Sigep: una storica sinergia



MATTEO CUNSOLO

*Maestro panificatore, Presidente del
Richemont Club Italia*

a cura di Richemont Club Italy

SABATO 20
GENNAIO

11:00 -
11:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione

Demo

[Clicca qui](#)

International Bakery Academies

a cura di Richemont Club Italy

SABATO 20
GENNAIO

11:00 -
12:00

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato

Talk

[Clicca qui](#)

The chocolate Way: Itinerario Europeo del Cioccolato di qualità



MIRCO DELLA VECCHIA

Maestro Cioccolatiere

a cura di Mirco della Vecchia

SABATO 20
GENNAIO

11:00 -
17:00

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé

Competition

[Clicca qui](#)

Semifinale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

a cura di SIGEP in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships.

SABATO 20
GENNAIO

11:30 -
12:30

Vision Plaza - Hall
Sud

Opening
Talk
[Clicca qui](#)

SIGEP Opening Ceremony

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

SABATO 20
GENNAIO

11:30 -
12:30

Gelato Lab - Pad.
A7

Sustainability
Talk
[Clicca qui](#)

L'importanza delle certificazioni vegan: la qualità e la trasparenza dal produttore al consumatore



BEATRICE BALZANI
Communication & Marketing Manager
presso V LABEL

a cura di V- LABEL

SABATO 20
GENNAIO

11:30 -
12:30

Vision Plaza - Hall
Sud

Opening
Talk
[Clicca qui](#)

Opening Ceremony - Traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

SABATO 20
GENNAIO

12:00 -
12:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Demo
[Clicca qui](#)

Il cioccolato di Modica IGP



NINO SCIVOLETTO
Consorzio Cioccolato di Modica

**a cura di Consorzio Cioccolato di
Modica IGP**

SALVATORE GAZZIANO
Consorzio Pistacchio di Raffadali DOP

SALVATORE DAINO*Consorzio Arancia di Ribera DOP***SABATO 20
GENNAIO****12:15 -
12:45**Bakery Arena -
Pad. D7**Panificazione***Talk*[Clicca qui](#)**Il mercato delle farine e dei cereali: dialogo con Molino
DallaGiovanna****a cura di Richemont Club Italy****SABATO 20
GENNAIO****13:00 -
13:45**Gelato Lab - Pad.
A7**Gelato***Demo*[Clicca qui](#)**Gioielli Gelati: crema al vin santo con fico moro e noci
sabbiate****MARIAGRAZIA BAITO***Maestra artigiana***a cura di Confartigianato****GIORGIO VENUDO***Maestro artigiano e consigliere del
direttivo dolciario di Confartigianato
Imprese Alimentazione***SABATO 20
GENNAIO****14:00 -
14:30**Vision Plaza - Hall
Sud**Innovation &
Trends***Talk*[Clicca qui](#)**Dolce e salato. Sfide e opportunità per il Foodservice Dolce
nell'Italia di domani.****MATTEO FIGURA***Circana Executive Director, Foodservice
Italy***a cura di Circana****LINDA MORESCHI***Circana Account Manager, Client
Development Foodservice Italia*

SABATO 20
GENNAIO

14:00 -
14:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Demo
[Clicca qui](#)

FIC Lab

a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi

SABATO 20
GENNAIO

14:00 -
15:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Talk
[Clicca qui](#)

Ecuador: The best food Ingredients!

a cura di PRO ECUADOR

SABATO 20
GENNAIO

14:30 -
15:30

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

Presentazione Young Ideas 2024

a cura di Richemont Club Italy

SABATO 20
GENNAIO

15:00 -
16:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Demo
[Clicca qui](#)

Il Gelato Romagnolo



FABIO GALLO
Nazionale Italiana Cuochi nel
Compartimento Eventi

a cura di FIC - Federazione
Italiana Cuochi

SABATO 20
GENNAIO

15:00 -
17:00

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Competition
[Clicca qui](#)

Contest ChocoLOVE

SABATO 20
GENNAIO

16:00 -
16:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

Incontro con il Dr Carlo Di Cristo: lievitazioni e fermentazioni



CARLO DI CRISTO
Esperto panificatore e biologo

a cura di Richemont Club Italy

SABATO 20
GENNAIO

16:00 -
17:00

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Juniores

a cura di SIGEP in collaborazione con Conpait

SABATO 20
GENNAIO

16:30 -
17:15

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premio all'Innovazione - ANGI - Associazione azionale Giovani Innovatori

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

a cura di SIGEP in collaborazione con ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori

SABATO 20
GENNAIO

16:30 -
17:15

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premio all'Innovazione - ANGI - Associazione azionale Giovani Innovatori

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

**a cura di SIGEP, in collaborazione con ANGI - Associazione Nazionale Giovani
Innovatori**

SABATO 20
GENNAIO

16:30 -
17:30

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Talk
[Clicca qui](#)

Gelato Day e Gelato a Primavera 2024

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

SABATO 20
GENNAIO

17:00 -
17:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

Semifinale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria - Annuncio Finalisti

**a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee
Championships.**

SABATO 20
GENNAIO

17:00 -
17:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Contest ChocoLOVE

SABATO 20
GENNAIO

17:30 -
18:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Talk
[Clicca qui](#)

Associazione Italiana Gelatieri e Gelato Master School

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

DOMENICA 21 GENNAIO

DOMENICA 21
GENNAIO

09:30 -
16:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Competition
[Clicca qui](#)

Europe & Middle East challenge

a cura di Gelato Festival World Master

DOMENICA 21
GENNAIO

09:30 -
16:00

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Italiano di Pasticceria Seniores

a cura di SIGEP in collaborazione con Conpait

DOMENICA 21
GENNAIO

09:30 -
17:00

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Italiano Coffee Roasting

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

DOMENICA 21
GENNAIO

09:30 -
17:00

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Competition
[Clicca qui](#)

Concorso Young Ideas

DOMENICA 21
GENNAIO

09:30 -
17:30

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato
Competition
[Clicca qui](#)

Gelato World Cup

a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait

DOMENICA 21
GENNAIO

10:00 -
11:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Demo
[Clicca qui](#)

Il cioccolato tra territorio, innovazione e sostenibilità

a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi

DOMENICA 21
GENNAIO

10:30 -
11:30

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Strumenti finanziari a sostegno delle aziende italiane che vogliono internazionalizzarsi



GABRIELLA SEVERI
Senior external relations Simest

a cura di SIMEST



FRANCESCA ALICATA
Responsabile relazioni esterne SIMEST

DOMENICA 21
GENNAIO

10:30 -
12:00

Sala Gardenia

Panificazione

Convegno

[Clicca qui](#)

Pane e comunicazione: l'ingrediente che non si vede



ATENAIDE ARPONE
*Responsabile Magazines di Italian
Gourmet*

a cura di ASSIPAN



PIERLUIGI ASCANI
Presidente Format Research

DOMENICA 21
GENNAIO

10:45 -
16:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé

Competition

[Clicca qui](#)

Campionato Italiano Cup Tasters

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

DOMENICA 21
GENNAIO

10:45 -
16:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé

Competition

[Clicca qui](#)

Finale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

a cura di SIGEP in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships

DOMENICA 21
GENNAIO

11:00 -
13:00

Sala Neri 1 - Hall
Sud

Panificazione

Convegno

[Clicca qui](#)

Farine: tra verità e mistificazioni. Contrastare le notizie ingannevoli attraverso la conoscenza scientifica



GIORGIO DONEGANI
Tecnologo Alimentare

a cura di Italmopa



LUIGI CATTIVELLI
*Direttore CREA Centro di Ricerca
Genomica e Bioinformatica*



LUCA PIRETTA

*Docente di allergie e intolleranze
Alimentari presso Università Campus
Biomedico di Roma*



FRANCA MARANGONI

*Direttrice Scientifica Nutrition
Foundation of Italy*



ALESSANDRA MARTI

*Univeristà degli Studi di Milano -
Professore Associato*

DOMENICA 21
GENNAIO

11:30 -
12:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

I consumi fuori casa in Europa. Opportunità e prospettive future - Con traduzione simultanea in lingua italiana



JOCHEN PINSKER

*Circana Senior Vice President, Industry
Advisor, Foodservice*

Lingua: inglese

Traduzione simultanea: italiano

a cura di Circana

DOMENICA 21
GENNAIO

11:30 -
12:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

I consumi fuori casa in Europa. Opportunità e prospettive future



JOCHEN PINSKER

*Circana Senior Vice President, Industry
Advisor, Foodservice*

Lingua: inglese

Traduzione simultanea: italiano

a cura di Circana

DOMENICA 21
GENNAIO

12:00 -
12:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Talk
[Clicca qui](#)

Callebaut's Journey To Sustainable Cocoa

a cura di Cocoa Horizon

DOMENICA 21
GENNAIO

12:15 -
13:15

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Arte bianca e dintorni



ALBERTO MOLINARI
*Presidente AIBI e General Manager
Puratos Italia*

a cura di AIBI - Associazione
Italiana Bakery Ingredients



PALMINO POLI
*Vicepresidente di AIBI e delegato alla
presidenza di ASSITOL per fiere e
manifestazioni*



PIERLUIGI ASCANI
Presidente Format Research

DOMENICA 21
GENNAIO

13:00 -
13:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Talk
[Clicca qui](#)

Cibo per astronauti: le iniziative in America Latina e in Italia



GISELLE CANAHUATI
Segretario Socio-Economico IILA

a cura di IILA - Organizzazione
Italo Latino Americana



TATIANA RIBEIRO VIANA
Segretario Tecnico-Scientifico IILA



ANTONIO GATTULLI
Sales Director Sudalimenta SRL

DOMENICA 21
GENNAIO

13:30 -
14:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Comunicare l'eccellenza delle materie prime e praticare la
sostenibilità



ELISABETTA CUGINI
Editor Dolcesalato

a cura di Dolcesalato

DOMENICA 21
GENNAIO

14:30 -
15:15

Vision Plaza - Hall
Sud

Pasticceria
Talk
[Clicca qui](#)

Differenti Visioni, grandi idee



IGINIO MASSARI
*Presidente APEI - Ambasciatori
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



GIANCARLO PALAZZONE



JACOB TORREBLANCA



PASCAL LAC



ROLF MÜRNER

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

DOMENICA 21
GENNAIO

15:00 -
15:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Demo
[Clicca qui](#)

Il cioccolato di Modica IGP

a cura di **Consorzio Cioccolato di Modica IGP**

DOMENICA 21
GENNAIO

15:15 -
15:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

Richemont Club Italy e SIGEP incontrano il Presidente della Federazione Italiana Panificatori, Pasticceri ed affini Giancarlo Ceccolini



GIANCARLO CECCOLINI

*Fippa, Federazione italiana panificatori
pasticceri e affini*

a cura di **Richemont Club Italy**

DOMENICA 21
GENNAIO

15:50 -
17:00

Vision Plaza - Hall
Sud

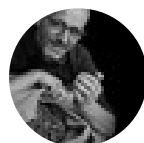
Pasticceria
Talk
[Clicca qui](#)

Vetrina reale versus vetrina virtuale



IGINIO MASSARI

*Presidente APEI - Ambasciatori
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



GUIDO CASTAGNA

Ciocolatiere e Torrefattore



EUGENIO MORRONE

Maestro Gelatiere

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di **APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana**

DOMENICA 21
GENNAIO

15:50 -
17:00

Vision Plaza - Hall
Sud

Pasticceria
Talk
[Clicca qui](#)

Pasticceria reale versus pasticceria virtuale



IGINIO MASSARI
*Presidente APEI - Ambasciatori
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



GUIDO CASTAGNA
Ciocolatiere e Torrefattore



EUGENIO MORRONE
Maestro Gelatiere

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana

DOMENICA 21
GENNAIO

16:00 -
16:30

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Europe & Middle East challenge

a cura di Gelato Festival World Masters

DOMENICA 21
GENNAIO

16:00 -
16:45

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

Come cambia il pane



ATENAIDE ARPONE
*Responsabile Magazines di Italian
Gourmet*

a cura di Italian Gourmet



ANTONIO FOLLADOR
Maestro Panificatore



UGO BASSIGNANI
Maestro Panificatore

DOMENICA 21

GENNAIO

16:00 -

16:45

Choco Arena -
Pad. B1**Cioccolato**

Talk

[Clicca qui](#)

Caratterizzazione del cacao centroamericano

**GISELLE CANAHUATI**
*Segretario Socio-Economico IILA***a cura di IILA - Organizzazione
Italo Latino Americana****PAOLO BLASI**
*Professore associato Università di
Bologna*

DOMENICA 21

GENNAIO

16:00 -

17:00

Pastry Arena - Pad
B5**Pasticceria**

Premiazione

[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Seniores

a cura di SIGEP in collaborazione con CONPAIT

DOMENICA 21

GENNAIO

16:00 -

18:00

Area Associazione
Italiana Gelatieri**Gelato**

Premiazione

[Clicca qui](#)

Campionato Mondiale Granita Siciliana – Premio “Polvere di stelle” Gusto arancia

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

DOMENICA 21

GENNAIO

17:00 -

17:30

Coffee Arena -
Pad. D1**Caffé**

Premiazione

[Clicca qui](#)

Premiazione CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria

**a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee
Championships**

DOMENICA 21
GENNAIO

17:00 -
17:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Italiano Cup Tasters

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

DOMENICA 21
GENNAIO

17:00 -
17:30

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

Le attrezzature per un panificio moderno: dialogo con POLIN

a cura di Richemont Club Italy

DOMENICA 21
GENNAIO

17:00 -
17:45

Vision Plaza - Hall
Sud

Pasticceria
Talk
[Clicca qui](#)

Intelligenza Artificiale



GIANLUCA ANTONELLI
*AD Innova e Capital Innova,
responsabile della comunicazione di
APEI - Ambasciatori Pasticceri
dell'Eccellenza Italiana*

a cura di APEI - Ambasciatori
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana



IGINIO MASSARI
*Presidente APEI - Ambasciatori
Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*



PIERMAURIZIO DI RIENZO
CEO Pradivio PR

DOMENICA 21

GENNAIO

17:00 -

17:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato

Convegno

[Clicca qui](#)

Il Cacao GI (Geographical Indication) dell'Indonesia: un percorso di qualità e di origine certificata



DAVIDE GUARNACCIA

Laerbium

**a cura di Consorzio Cioccolato di
Modica IGP**

LUCA VALDETTARA

CSQA Certificazioni

GAETANO SERVIDIO

Arise + Indonesia



NINO SCIVOLETTO

Consorzio Cioccolato di Modica

LUNEDÌ 22 GENNAIO

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:00 -
12:00

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Competition
[Clicca qui](#)

Giovani Lievitisti a confronto

a cura di Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:30 -
16:00

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato
Competition
[Clicca qui](#)

Gelato World Cup

a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:30 -
16:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Italiano Brewers Cup

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:30 -
16:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

CILA - Campionato Italiano Latte Art

a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:30 -
16:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:30 -
17:00

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Competition
[Clicca qui](#)

Concorso Young Ideas

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:30 -
17:00

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Italiano Coffee Roasting

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

LUNEDÌ 22
GENNAIO

09:30 -
17:30

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

LUNEDÌ 22
GENNAIO

10:15 -
10:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

Richemont Club International: i presidenti presentano i pani del mondo

a cura di Richemont Club Italy e Richemont Club International

LUNEDÌ 22
GENNAIO

10:30 -
11:15

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Talk
[Clicca qui](#)

Il Gelato nella sua evoluzione tecnica e clinica abbinata al risparmio energetico



MARTINO LIUZZI

*Presidente del Centro Studi Gelato
Artigianale e dell'Associazione Gelato
Artigianale Festival di Agugliano*

**a cura di Centro Studi Gelato
artigianale**

LUNEDÌ 22
GENNAIO

10:30 -
12:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Guardare oltre



ALBERTO MOLINARI

*Presidente AIBI e General Manager
Puratos Italia*



DIEGO CROSARA

Pasticceria Marchesi 1824, Milano



LUIGI BIASETTO
Pasticceria Biasetto, Padova



SANDRO FERRETTI
Ferretti Dessert

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

a cura di AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani

LUNEDÌ 22
GENNAIO

10:30 -
12:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Guardare oltre



ALBERTO MOLINARI
*Presidente AIBI e General Manager
Puratos Italia*



DIEGO CROSARA
Pasticceria Marchesi 1824, Milano



LUIGI BIASETTO
Pasticceria Biasetto, Padova



SANDRO FERRETTI
Ferretti Dessert

Lingua: italiano
Traduzione simultanea: inglese

a cura di AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani

LUNEDÌ 22

GENNAIO

11:30 -

12:00

Sala Gardenia

**Innovation &
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

Lievito italiano: storia di un'eccellenza

Traduzione simultanea: inglese

a cura di ASSITOL

LUNEDÌ 22

GENNAIO

11:30 -

12:30

Gelato Lab - Pad.
A7**Gelato**

Talk

[Clicca qui](#)

Il mondo dell'asporto tra innovazione e tradizione

**RICCARDO MAGNI***Chef Pasticcere***a cura di Comprital**

LUNEDÌ 22

GENNAIO

11:30 -

13:00

Sala Gardenia

Panificazione

Convegno

[Clicca qui](#)

Lievito italiano: storia di un'eccellenza

**PIETRO GRECHI***Gruppo Lievito da zuccheri di ASSITOL***a cura di Assitol****CLAUDIO BERSELLINI***Industrial Director Lesaffre Italia***JACOPO VAJA ZURLI***Energy Manager AB MAURI*

LUNEDÌ 22
GENNAIO

12:00 -
12:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Giovani Lievitisti a confronto

LUNEDÌ 22
GENNAIO

12:15 -
12:45

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

La ristorazione di marca in Spagna: possibili similitudini

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di Marcas de Restauración

LUNEDÌ 22
GENNAIO

12:15 -
12:45

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

La ristorazione di marca in Spagna: possibili similitudini - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di Marcas de Restauración

LUNEDÌ 22
GENNAIO

13:00 -
14:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

Innovazione e digitalizzazione nelle pasticcerie e gelaterie

a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

LUNEDÌ 22
GENNAIO

13:30 -
14:00

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato

Demo

[Clicca qui](#)

Il cioccolato di Modica IGP

a cura di Consorzio Cioccolato di Modica IGP

LUNEDÌ 22
GENNAIO

14:00 -
14:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato

Talk

[Clicca qui](#)

EVO-CHOC TASTING EXPERIENCE - Il cioccolato di Modica incontra l'olio extra vergine di oliva



SABRINA PUPILLO
Tecnologa alimentare

a cura di Consorzio Cioccolato di
Modica IGP



MIRCO DELLA VECCHIA
Maestro Cioccolatiere



DANIELE GIURDANELLA
Maestro Cioccolatiere

LUNEDÌ 22

GENNAIO

14:30 -

15:00

Vision Plaza - Hall
Sud**Innovation &
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

Un aggiornamento dai panificatori e pasticceri artigianali e tradizionali europei

Lingua: spagnolo

Traduzione simultanea: inglese

a cura di CEOPPAN -Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines

LUNEDÌ 22

GENNAIO

14:30 -

15:00

Vision Plaza - Hall
Sud**Innovation &
Trends**

Talk

[Clicca qui](#)

Un aggiornamento dai panificatori e pasticceri artigianali e tradizionali europei - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: spagnolo

Traduzione simultanea: inglese

a cura di CEOPPAN -Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines

LUNEDÌ 22

GENNAIO

14:30 -

16:30

Gelato Lab - Pad.
A7**Gelato**

Premiazione

[Clicca qui](#)

Guida alle gelaterie d'Italia 2024

a cura di Gambero Rosso

LUNEDÌ 22
GENNAIO

15:00 -
16:00

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Convegno
[Clicca qui](#)

Inflazione climatica: quale futuro ci attende?



FRANCESCA PETRINI
*Presidente Nazionale CNA Unione
Agroalimentare*

**a cura di CNA Agroalimentare
Nazionale**



LUCA MERCALLI
Climatologo e divulgatore scientifico



SERENA GIACOMINI
*Fisica e Climatologa, presidente di
Italian Climate Network.*

LUNEDÌ 22
GENNAIO

15:15 -
15:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

I grani antichi: vero valore o business?

a cura di Richemont Club Italy

LUNEDÌ 22
GENNAIO

15:15 -
15:45

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future



MATTEO FIGURA
*Circana Executive Director, Foodservice
Italy*

a cura di Circana

LUNEDÌ 22
GENNAIO

16:00 -
16:30

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

MATER FERMENTUM: la genesi della pasta fermentata



LIVIA CHIRIOTTI

*Direttore Editoriale Pasticceria
Internazionale*

**a cura di Pasticceria
Internazionale**



GIAMBATTISTA MONTANARI

Maestro AMPI

LUNEDÌ 22
GENNAIO

16:00 -
16:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Talk
[Clicca qui](#)

Coffee silver skin: un rifiuto trasformato in opportunità economica. Un processo completamente free-waste per la produzione di prodotti verdi per una vasta gamma di applicazioni.

MANUELA RODRIGUEZ

PhD, Prof Chimica Farmaceutica

**a cura di IILA - Oragnizzazione
Italo Latino Americana**

LUNEDÌ 22
GENNAIO

16:00 -
17:00

Vision Plaza - Hall
Sud

Caffé
Talk
[Clicca qui](#)

Il futuro del caffè: che cosa può cambiare da adesso - Con traduzione simultanea in lingua inglese



ALESSANDRO MAZZOCCO

*General manager Ofi Olam Food
Ingredients*



ALESSANDRO GALTIERI

*Campione di caffetteria, barista, giudice
e trainer autorizzato Sca*



DAVIDE COBELLI

SCA Italy National Coordinator



MICHELE CANNONE

*Lavazza Global Brand Director Away
from Home presso Lavazza Group*



MAURIZIO GIULI

*Executive for corporate strategy
Simonelli Group e Vice Presidente
Ucimac – Associazione costruttori
italiani macchine per l'espresso*

TOMMASO NASTASI

*Senior Partner - Deloitte Value Creation Service
Leader*



SARA MASON

*Head of Sustainability Engagement –
Coffee di Ofi*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di Comunicaffè

LUNEDÌ 22

GENNAIO

16:00 -

17:00

Vision Plaza - Hall
Sud

Caffé

Talk

[Clicca qui](#)

Il futuro del caffè: che cosa può cambiare da adesso



ALESSANDRO MAZZOCCO

*General manager Ofi Olam Food
Ingredients*



ALESSANDRO GALTIERI

*Campione di caffetteria, barista, giudice
e trainer autorizzato Sca*



DAVIDE COBELLI

SCA Italy National Coordinator



MICHELE CANNONE

*Lavazza Global Brand Director Away
from Home presso Lavazza Group*



MAURIZIO GIULI

*Executive for corporate strategy
Simonelli Group e Vice Presidente
Ucimac – Associazione costruttori
italiani macchine per l'espresso*

TOMMASO NASTASI

Senior Partner - Deloitte Value Creation Service
Leader

**SARA MASON**

Head of Sustainability Engagement -
Coffee di Ofi

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di Comunicaffè

LUNEDÌ 22
GENNAIO

16:00 -
18:00

Area Associazione
Italiana Gelatieri

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premio internazionale "Il carrettino d'oro" - Gusto
pistacchio

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

LUNEDÌ 22
GENNAIO

16:45 -
17:00

Vision Plaza - Hall
Sud

Caffé
Talk
[Clicca qui](#)

Sostenibilità: i casi caffè e cacao - Con traduzione
simultanea in lingua inglese

**PAOLO ANDRIGO**

Director in Accenture ed esperto di caffè

**MAX FABIAN**

Past President Consiglio Mondiale Ico,
International Coffee Organization

**SERGIO BARBARISI**

International Key Accounts Manager
BWT water+more

**ANDREJ GODINA**

Coffee Expert e PhD in Scienza,
tecnologia ed economia nell'industria
del caffè



ADRIANA BUSTAMANTE ROMERO

Manager sostenibilità per l'Honduras



MARIO CERUTTI

*Direttore Sostenibilità Lavazza,
Segretario Fondazione Lavazza*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di Comunicaffè

LUNEDÌ 22
GENNAIO

16:45 -
17:00

Vision Plaza - Hall
Sud

Caffé
Talk

[Clicca qui](#)

Sostenibilità: i casi caffè e cacao



PAOLO ANDRIGO

Director in Accenture ed esperto di caffè



MAX FABIAN

*Past President Consiglio Mondiale Ico,
International Coffee Organization*



SERGIO BARBARISI

*International Key Accounts Manager
BWT water+more*



ANDREJ GODINA

*Coffee Expert e PhD in Scienza,
tecnologia ed economia nell'industria
del caffè*



ADRIANA BUSTAMANTE ROMERO

Manager sostenibilità per l'Honduras



MARIO CERUTTI

*Direttore Sostenibilità Lavazza,
Segretario Fondazione Lavazza*

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di Comunicaffè

LUNEDÌ 22
GENNAIO

17:00 -
17:15

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

CILA - Campionato Italiano Latte Art - Annuncio finalisti

a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships

LUNEDÌ 22
GENNAIO

17:00 -
17:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

LUNEDÌ 22
GENNAIO

17:00 -
17:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Italiano Brewers Cup

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

LUNEDÌ 22
GENNAIO

17:00 -
18:00

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Gelato World Cup - Cerimonia di premiazione

a cura di SIGEP e Gelato e Cultura, in collaborazione con World Association of Chefs' Societies e Conpait

MARTEDÌ 23 GENNAIO

MARTEDÌ 23
GENNAIO

09:30 -
11:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Competition
[Clicca qui](#)

Finale Italiana Campionato del Mondo del Panettone -
Panettone Tradizionale

a cura di Coppa del mondo del Panettone

MARTEDÌ 23
GENNAIO

09:30 -
15:00

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

MARTEDÌ 23
GENNAIO

09:30 -
16:00

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato
Competition
[Clicca qui](#)

SIGEP Gelato d'Oro - Selezione Gelatieri

MARTEDÌ 23
GENNAIO

09:30 -
17:00

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

CILA - Campionato Italiano Latte Art

a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships

MARTEDÌ 23
GENNAIO

09:30 -
17:00

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Italiano Coffee Roasting

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

MARTEDÌ 23
GENNAIO

09:30 -
17:00

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Competition
[Clicca qui](#)

Concorso Young Ideas

MARTEDÌ 23
GENNAIO

09:30 -
17:00

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Competition
[Clicca qui](#)

Campionato Italiano IBRIK

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

MARTEDÌ 23
GENNAIO

10:00 -
10:30

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Progettare il nuovo fuori casa: ingredienti, processi, reti



ERNESTO BRAMBILLA
Giornalista di Dolcegiornale

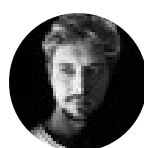
a cura di Bargiornale



FABIO PRIMAVERA
Senior Agronomist di Planet Farms



EMANUELE PIZZIGALLI
*Chief Research and Innovation Officer e
co-fondatore di HIFOOD*



ANDREA COVA
Ceo di Soul-K

MARTEDÌ 23
GENNAIO

10:15 -
10:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

CAST: La casa del Rlichemont Club Italia



ROBERTO PEROTTI
*Presidente RCI e Vicepresidente
Rlichemont Club International*

a cura di CAST Alimenti e
Rlichemont Club International



VITTORIO SANTORO
*Fondatore, Presidente e Direttore CAST
Alimenti*

MARTEDÌ 23
GENNAIO

10:30 -
11:15

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione ai Maestri Gelatieri CNA

a cura di CNA Agroalimentare

MARTEDÌ 23
GENNAIO

11:00 -
11:45

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Confronto analisi sullo stato attuale della panificazione e pasticceria nel sud dell'Unione Europea e prospettive future di sviluppo del settore

a cura di FIPPA - Federazione Italiana panificatori, pasticceri ed affini

MARTEDÌ 23
GENNAIO

11:30 -
12:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Talk
[Clicca qui](#)

I BAMBINI IN GELATERIA



ANDREA VESCIA

Gelatiere e docente, fondatore della scuola di gelateria Delicati Equilibri

**a cura di Pasticceria
Internazionale**



EMANUELA BALESTRINO

Tutto Gelato



GIULIA VICENZO

Biologa nutrizionista, Docente universitaria

MARTEDÌ 23
GENNAIO

12:00 -
13:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Cambiare prospettiva: da gelatiere a imprenditore

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

MARTEDÌ 23

GENNAIO

12:00 -

13:00

Vision Plaza - Hall
SudInnovation &
Trends

Talk

[Clicca qui](#)

Cambiare prospettiva: da gelatiere a imprenditore - Con traduzione simultanea in lingua inglese

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

MARTEDÌ 23

GENNAIO

12:00 -

13:00

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato

Talk

[Clicca qui](#)

La filiera grano-pane tra scienza e rappresentanza

**NICOLA PECCHIONI***Direttore CREA***a cura di CNA Emilia Romagna e
CNA Agroalimentare Nazionale****LORENZO BONI***Presidente CNA Pastai Emilia Romagna***FRANCESCA PETRINI***Presidente Nazionale CNA Unione
Agroalimentare***FRANCESCO CESARINI***Mediacom***FABIO DEL BRAVO***Direttore ISMEA***VALTIERO MAZZOTTI***Direttore generale Agricoltura Caccia e
Pesca Regione Emilia Romagna***PAOLO CAVINI***Presidente CNA Emilia-Romagna*

MARTEDÌ 23
GENNAIO

13:00 -
13:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Talk
[Clicca qui](#)

Buongiorno Piadina, la colazione che non ti aspetti!

a cura di **Consorzio di Promozione e tutela della Piadina Romagnola IGP**

MARTEDÌ 23
GENNAIO

13:00 -
14:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Demo
[Clicca qui](#)

Arte Pasticcera: Cremini e Pralineria con Ganache



ALESSANDRO DEL TROTTI

Maestro artigiano e consigliere del
direttivo dolciario di Confartigianato
Imprese Alimentazione

a cura di **Confartigianato**



CRISTIANO GAGGION

Maestro artigiano e consigliere del
direttivo dolciario di Confartigianato
Imprese Alimentazione

MARTEDÌ 23
GENNAIO

13:30 -
14:00

Pastry Arena - Pad.
B5

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

FRAGILE Maneggiare con cura e curiosità



LIVIA CHIRIOTTI

Direttore Editoriale Pasticceria
Internazionale

a cura di **Pasticceria
Internazionale**



LORENZO PUCA

Campione del Mondo di Pasticceria
2021

MARTEDÌ 23
GENNAIO

14:00 -
14:30

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Talk
[Clicca qui](#)

Premiazione del concorso "Gelato D'Autore" e Miglior gelato rappresentante il gusto del 12° Gelato Day "Gaufre de Liège"

a cura di **Artglace**

MARTEDÌ 23
GENNAIO

14:00 -
14:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Talk
[Clicca qui](#)

Il cioccolato alleato della nostra salute

GIORGIO CALABRESE
Docente di Nutrizione

**a cura di CNA Agroalimentare
Nazionale**



MIRCO DELLA VECCHIA
Maestro Cioccolatiere



NINO SCIVOLETT O
Consorzio Cioccolato di Modica

MARTEDÌ 23
GENNAIO

14:15 -
15:00

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Ruolo e performance di caffè, gelato, cioccolato, bakery dolce e salato nel mercato fuori casa



BRUNA BORONI
Director Industry AFH

a cura di TradeLab

MARTEDÌ 23
GENNAIO

14:30 -
16:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Competition
[Clicca qui](#)

Mille Idee per un nuovo gusto gelato dell'anno e Memorial Alberto Pica

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23
GENNAIO

15:15 -
15:45

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Il futuro oggi: intelligenza artificiale made in CAST al servizio dell'intelligenza nelle mani delle professioni gastronomiche



VITTORIO SANTORO
*Fondatore, Presidente e Direttore CAST
Alimenti*

a cura di CAST Alimenti



LUCIO PASCARELLI
AI Strategy Expert

MARTEDÌ 23
GENNAIO

15:15 -
15:45

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Talk
[Clicca qui](#)

Il mondo del lievito madre: incontro con il Dr. Carlo Gronchi, tecnologo alimentare

a cura di Richemont Club Italy

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:00 -
16:30

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Le opportunità della pasticceria fuori dalla pasticceria



FABRIZIO FIORANI
*Consulente internazionale di Pasticceria
e Gastronomic Partner Gin Mare*

**a cura di Pasticceria
Internazionale**



LIVIA CHIRIOTTI
*Direttore Editoriale Pasticceria
Internazionale*

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:00 -
16:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Talk
[Clicca qui](#)

Dal chicco alla tazza: come il Kenya e l'Italia collaborano per rilanciare la produzione di caffè di qualità



ANDREA MORAA

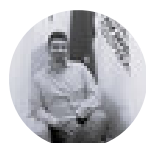
*Degustatrice ed esperta progetto
"ARABIKA" - Fondazione E4Impact
Kenya*

**a cura di ICE - Agenzia per la
promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle
imprese italiane**



LAURA GRANARA

*Responsabile Africa - Agenzia per la
promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese
italiane (ICE/ITA)*



GIULIO DI PINTO

*Responsabile relazioni istituzionali -
Agenzia italiana per la cooperazione
allo sviluppo Sede di Nairobi (AICS)*

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:00 -
17:30

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione "Memorial Alberto Pica" e Concorso Mille Idee

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:00 -
17:30

Area Associazione
Italiana Gelatieri

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione: Il miglior Gelatiere dell'anno

a cura di Associazione Italiana Gelatieri

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:00 -
18:00

Sala Neri 1 - Hall
Sud

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

17° Premio comunicando

a cura di **PUNTO.it**

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:00 -
18:00

Area Associazione
Italiana Gelatieri

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premio internazionale "La dolce vita", la mia storia in un gelato

a cura di **Associazione Italiana Gelatieri**

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:30 -
17:15

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Talk
[Clicca qui](#)

Finanza agevolata e finanziamenti ESG, un circolo virtuoso per crescere insieme. Come abbattere il tasso di interesse senza rinunciare a nuovi investimenti per la competitività

a cura di **Cherry Bank**



**ANTONIO VERGA
FALZACAPPA**
CEO Sistema Leader



VINCENZO GALILEO
Responsabile Corporate Banking
Cherry Bank



SIMONETTA ACRÌ
Senior Advisor Cherry bank



ROBERTO BRAZZALE
CEO Brazzale S.p.A.

MARTEDÌ 23
GENNAIO

16:30 -
17:30

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

MARTEDÌ 23
GENNAIO

17:00 -
17:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Italiano IBRIK

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

MARTEDÌ 23
GENNAIO

17:00 -
17:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione CILA - Campionato Italiano Latte Art

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

MARTEDÌ 23
GENNAIO

17:00 -
17:30

Coffee Arena -
Pad. D1

Caffé
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Campionato Italiano Coffee Roasting

a cura di SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championships.

MARTEDÌ 23
GENNAIO

17:00 -
17:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato

Talk

[Clicca qui](#)

Il panpepato di Ferrara

a cura di **Consorzio Cioccolato di Modica IGP**

MARTEDÌ 23
GENNAIO

17:30 -
18:00

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato

Competition

[Clicca qui](#)

Il Miglior Gelatiere dell'anno

a cura di **Associazione Italiana Gelatieri**

MERCOLEDÌ 24 GENNAIO

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

09:30 -
10:30

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato

Sigep Academy

[Clicca qui](#)

Finale Italiana Campionato del Mondo del Panettone -
Panettone al Cioccolato

a cura di Coppa del Mondo del Panettone

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

09:30 -
16:00

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato

Sigep Academy

[Clicca qui](#)

SIGEP Gelato d'Oro - Selezione Pasticceri

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

09:30 -
16:00

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria

Sigep Academy

[Clicca qui](#)

Concorso Sigep Giovani

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

10:00 -
10:30

Vision Plaza - Hall
Sud

Caffé
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia 2024

a cura di **Guida del Camaleonte**

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

10:00 -
10:45

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Formazione? Sì, ma intelligente! L'intelligenza artificiale made in CAST al servizio dell'intelligenza nelle mani delle professioni gastronomiche. Perché il futuro in CAST è già oggi!

a cura di **CAST Alimenti**

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

11:00 -
11:30

Vision Plaza - Hall
Sud

**Innovation &
Trends**
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Verso un caffè buono, pulito e giusto.



EMANUELE DUGHERA
Slowfood Coffee Coalition

a cura di **Slowfood Coffee
Coalition**



SILVIA ROTA
Slowfood Coffee Coalition

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

11:00 -
11:45

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Premiazione Gelato su tela

a cura di **Contest Gelato su Tela**

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

11:00 -
12:00

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Premiazione Finale Italiana Campionato del Mondo del Panettone

a cura di **Coppa del Mondo del Panettone**

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

12:00 -
12:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Premio Pastry Legend



MIRCO DELLA VECCHIA
Maestro Cioccolatiere

a cura di **CNA Agroalimentare**

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

12:00 -
12:45

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

What is gelato?

a cura di **Carpigiani Gelato University**

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

12:00 -
13:00

Bakery Arena -
Pad. D7

Panificazione
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Concorso Young Ideas

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

13:00 -
13:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Contest "Pane Amore e Cioccolato"

a cura di CNA Emilia Romagna e CNA Reggio Emilia

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

13:00 -
13:45

Gelato Lab - Pad.
A7

Gelato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Dolci al cucchiaino: una sinfonia di sapori con aerografia



MASSIMO PERUZZI

Maestro artigiano e consigliere del
direttivo dolciario di Confartigianato
Imprese Alimentazione

a cura di Confartigianato



NICOLA GIOTTI

Maestro Artigiano

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

14:00 -
14:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Compartimento Giovani FIC

a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

15:00 -
15:45

Choco Arena -
Pad. B1

Cioccolato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

I molteplici utilizzi del cioccolato di Modica IGP

a cura di Consorzio di Modica IGP

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

16:00 -
17:00

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

SIGEP Gelato d'Oro - Cerimonia di premiazione

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

16:00 -
17:00

Pastry Arena - Pad
B5

Pasticceria
Sigep Academy
[Clicca qui](#)

Premiazione Sigep Giovani

MERCOLEDÌ 24
GENNAIO

16:00 -
17:00

Gelato Arena -
Pad. A5

Gelato
Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione SIGEP Gelato D'oro