

# 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](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
11:00 -  
11:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
*Demo*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
11:00 -

12:00

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
11:00 -  
17:00

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Competition*  
[Clicca qui](#)

## Richemont e Sigep: una storica sinergia



**MATTEO CUNSOLO**  
*Maestro panificatore, Presidente del Richemont Club Italia*

a cura di Richemont Club Italy

## International Bakery Academies

a cura di Richemont Club Italy

## The chocolate Way: Itinerario Europeo del Cioccolato di qualità



**MIRCO DELLA VECCHIA**  
*Maestro Cioccolatiere*

a cura di Mirco della Vecchia

## 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](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
11:30 -  
12:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Sustainability**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
11:30 -  
12:30

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Opening**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
12:00 -  
12:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
*Demo*  
[Clicca qui](#)

## SIGEP Opening Ceremony

Lingua: italiano

Traduzione simultanea: inglese

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

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](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
14:00 -  
15:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
14:30 -  
15:30

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
15:00 -  
16:00

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
*Demo*  
[Clicca qui](#)

## FIC Lab

**a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi**

## Ecuador: The best food Ingredients!

**a cura di PRO ECUADOR**

## Presentazione Young Ideas 2024

**a cura di Richemont Club Italy**

## 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](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
16:00 -  
16:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
16:00 -  
17:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

SABATO 20  
GENNAIO  
16:30 -  
17:15

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Contest ChocoLOVE

Incontro con il Dr Carlo Di Cristo: lievitazioni e fermentazioni



**CARLO DI CRISTO**  
*Esperto panificatore e biologo*

a cura di Richemont Club Italy

Premiazione Campionato Italiano di Pasticceria Juniores

a cura di SIGEP in collaborazione con Conpait

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

<b>SABATO 20 GENNAIO</b>	Premio all'Innovazione - ANGI - Associazione azionale Giovani Innovatori
<b>16:30 - 17:15</b>	Lingua: italiano Traduzione simultanea: inglese
Vision Plaza - Hall Sud	<b>a cura di SIGEP, in collaborazione con ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori</b>
<b>Innovation &amp; Trends</b>	
<i>Premiazione</i>	
<b><u>Clicca qui</u></b>	

<b>SABATO 20 GENNAIO</b>	Gelato Day e Gelato a Primavera 2024
<b>16:30 - 17:30</b>	<b>a cura di Associazione Italiana Gelatieri</b>
Gelato Lab - Pad. A7	
<b>Gelato Talk</b>	
<b><u>Clicca qui</u></b>	

<b>SABATO 20 GENNAIO</b>	Semifinale CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria - Annuncio Finalisti
<b>17:00 - 17:30</b>	<b>a cura di SIGEP, in collaborazione con SCA Italy e World Coffee Championships.</b>
Coffee Arena - Pad. D1	
<b>Caffé Competition</b>	
<b><u>Clicca qui</u></b>	

<b>SABATO 20 GENNAIO</b>	Premiazione Contest ChocoLOVE
<b>17:00 - 17:45</b>	
Choco Arena - Pad. B1	
<b>Cioccolato Premiazione</b>	
<b><u>Clicca qui</u></b>	

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](#)

**DOMENICA 21  
GENNAIO  
09:30 -  
17:30**

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
*Competition*  
[Clicca qui](#)

**DOMENICA 21  
GENNAIO  
10:00 -  
11:45**

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
*Demo*  
[Clicca qui](#)

**DOMENICA 21  
GENNAIO  
10:30 -  
11:30**

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Concorso Young Ideas

### Gelato World Cup

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

### Il cioccolato tra territorio, innovazione e sostenibilità

**a cura di FIC Federazione Italiana Cuochi**

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**

*Università 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

**JOCHEM 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

**JOCHEM 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***Cioccolatiere e Torrefattore***EUGENIO MORRONE***Maestro Gelatieri*

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**  
*Cioccolatiere 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 VALDETARA**

*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](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D7

**Panificazione**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
10:30 -  
11:15

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
10:30 -  
12:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

Richemont Club International: i presidenti presentano i pani del mondo

**a cura di Richemont Club Italy e Richemont Club International**

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](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
11:30 -  
12:30

Gelato Lab - Pad.  
A7

**Gelato**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
11:30 -  
13:00

Sala Gardenia

**Panificazione**  
*Convegno*  
[Clicca qui](#)

## Lievito italiano: storia di un'eccellenza

Traduzione simultanea: inglese

**a cura di ASSITOL**



**RICCARDO MAGNI**  
*Chef Pasticcere*

**a cura di Comprital**

## Il mondo dell'asporto tra innovazione e tradizione



**PIETRO GRECHI**  
*Gruppo Lievito da zuccheri di ASSITOL*

**a cura di Assitol**

## Lievito italiano: storia di un'eccellenza



**JACOPO VAJA ZURLI**  
*Energy Manager AB MAURI*

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
12:00 -  
12:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
12:15 -  
12:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
12:15 -  
12:45

Vision Plaza - Hall  
Sud

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

## Premiazione Giovani Lievitisti a confronto

La ristorazione di marca in Spagna: possibili similitudini

Lingua: italiano  
Traduzione simultanea: inglese

**a cura di Marcas de Restauración**

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](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
13:30 -  
14:00

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
*Demo*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
14:00 -  
14:45

Choco Arena -  
Pad. B1

**Cioccolato**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

Innovazione e digitalizzazione nelle pasticcerie e gelaterie

a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Il cioccolato di Modica IGP

a cura di Consorzio Cioccolato di Modica IGP

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 GIACOMIN**  
*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](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
16:00 -  
16:45

Choco Arena -  
Pad. B1  
**Cioccolato**  
*Talk*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
16:00 -  
17:00

Vision Plaza - Hall  
Sud

**Caffé**  
*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

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 - Organizzazione  
Italo Latino Americana**

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](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
17:00 -

17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO

17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

LUNEDÌ 22  
GENNAIO  
17:00 -  
18:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

CILA - Campionato Italiano Latte Art - Annuncio finalisti

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

Premiazione CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits

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

Premiazione Campionato Italiano Brewers Cup

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

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*



**FABIO PRIMAVERA**  
*Senior Agronomist di Planet Farms*

MARTEDÌ 23  
GENNAIO  
10:15 -  
10:45

Bakery Arena -  
Pad. D7  
**Panificazione  
Talk**  
*Clicca qui*

## CAST: La casa del Richemont Club Italia



**ROBERTO PEROTTI**  
*Presidente RCI e Vicepresidente  
Richemont Club International*

a cura di **CAST Alimenti e  
Richemont 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 VESCHIA**  
*Gelatiere e docente, fondatore della scuola di gelateria Delicati Equilibri*



**EMANUELA BALESTRINO**  
*Tutto Gelato*



**GIULIA VICENZO**  
*Biologa nutrizionista, Docente universitaria*

**a cura di Pasticceria Internazionale**

**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  
Sud

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

MARTEDÌ 23  
GENNAIO  
12:00 -  
13:00

Choco Arena -  
Pad. B1  
  
**Cioccolato**  
*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**

## 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*



**VALTERO 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 TROTTO***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 Liége”

**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 SCIVOLETTO***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 PASQUARELLI**  
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 MORA**

*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 doce 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****ANTONIO VERGA****FALZACAPPA***CEO Sistema Leader***a cura di Cherry Bank****VINCENZO GALILEO***Responsabile Corporate Banking  
Cherry Bank***SIMONETTA ACRI***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](#)

MARTEDÌ 23  
GENNAIO  
17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

MARTEDÌ 23  
GENNAIO  
17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

MARTEDÌ 23  
GENNAIO  
17:00 -  
17:30

Coffee Arena -  
Pad. D1

**Caffé**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores

### Premiazione Campionato Italiano IBRIK

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

### Premiazione CILA - Campionato Italiano Latte Art

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

### 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 Giovanni

**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. Perchè 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 Cioccolatieri*

**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 cucchiaio: 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](#)

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO  
16:00 -  
17:00

Pastry Arena - Pad  
B5

**Pasticceria**  
*Sigep Academy*  
[Clicca qui](#)

MERCOLEDÌ 24  
GENNAIO  
16:00 -  
17:00

Gelato Arena -  
Pad. A5

**Gelato**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

## SIGEP Gelato d'Oro - Cerimonia di premiazione

### Premiazione Sigep Giovanni

### Premiazione SIGEP Gelato D'oro