

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI PIANTA E PROGRAMMA EVENTI



HORECA EXPOFORUM ARENA

Domenica 15/03

- ◆ Opening e taglio del nastro
11:00 - 12:00 Organizza: GL events Italia
- ◆ Il comfort acustico: l'ingrediente invisibile dell'interior design negli spazi Ho.Re.Ca.
12:30 - 13:30 Organizza: AIPI - Associazione Italiana Professionisti Interior Designers
- ◆ L'Evoluzione del Padellino
14:00 - 15:00 Organizza: Biagio Valerio
- ◆ Lurisia Premium Beverages celebra la domenica italiana
15:30 - 16:30 Organizza: Lurisia
- ◆ Legge 166: 10 anni contro lo spreco alimentare. E adesso?
17:00 - 18:30 Organizza: GL events Italia in collaborazione con Simona Riccio

Lunedì 16/03

- ◆ Master "Il Mondo del Cioccolato"
10:00 - 11:00 Organizza: Conpait Maestro Silvio Bessone
- ◆ Dimostrazione di Pièce Artistica in Cioccolato
11:30 - 12:30 Organizza: Conpait Maestro Roberto Miranti
- ◆ Cioccolato Belcolade - realizzazione di dolce al cucchiaino
14:30 - 15:30 Organizza: Conpait Sebastiano Caridi
- ◆ Decorazione al beccuccio in ghiaccia reale di colombe Pasquali
- ◆ Decorazione di uova Pasquali
- ◆ Lavorazione e scultura di ghiaccio con presentazione finale
15:30 - 17:30 Organizza: Conpait
- ◆ Introduzione alle Competizioni
17:30 - 18:00 Organizza: Conpait

Martedì 17/03

- ◆ Concorso di Decorazione dell'Uovo di Pasqua
10:00 - 18:00 Organizza: Conpait

Piemonte IS ARENA

Domenica 15/03

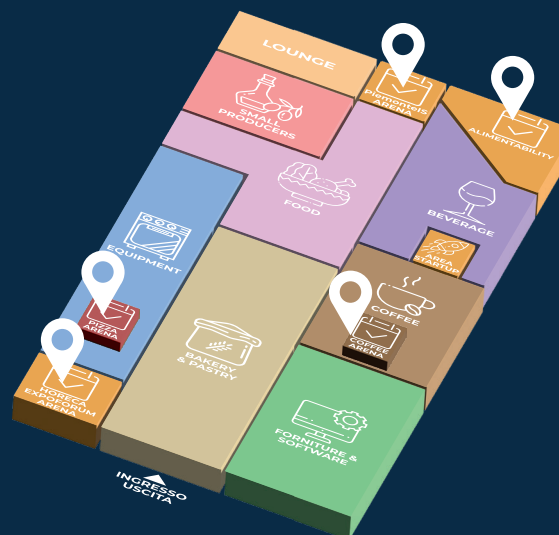
- ◆ Piedmont Global Taste: i migliori prodotti piemontesi nelle cucine del mondo
10:00 - 16:00 Organizza: IFSE in collaborazione con Confesercenti
- ◆ Show cooking - Ricette contro lo spreco alimentare
16:00 - 17:00 Organizza: ASCOM EPAT e Federazione Italiana Cuochi
- ◆ Show baking - Sua maestà il "grissino dorato"
17:00 - 18:00 Organizza: Associazione Artigiana Panificatori della Provincia di Torino
- ◆ Aperitivo
18:00 - 18:30 Organizza: Federazione Italiana Cuochi, l'un e l'aut e Enoteca regionale dei vini della Provincia di Torino

Lunedì 16/03

- ◆ Show baking - L'arte dell'impasto: pane & focaccia Made in Piemonte
10:00 - 11:00 Organizza: Associazione Artigiana Panificatori della Provincia di Torino
- ◆ Degustazione - La carne di razza piemontese: buona e sostenibile
11:00 - 12:00 Organizza: COALVI e Regione Piemonte
- ◆ Concorso "Lady chef"
12:00 - 14:00 Organizza: Federazione Italiana Cuochi
- ◆ Concorso "Lady chef"
- ◆ Intervista con Umberto Spinazzola
14:00 - 15:00 Organizza: Federazione Italiana Cuochi
- ◆ Concorso "Lady chef"
- ◆ Talk con Christian Milone
15:00 - 16:00 Organizza: Federazione Italiana Cuochi
- ◆ Show cooking - Il Roccaverano DOP e le eccellenze del suo territorio
16:00 - 17:00 Organizza: Consorzio di tutela Roccaverano DOP, Regione Piemonte e Federazione Italiana Cuochi
- ◆ Degustazione - La birra origine Piemonte, artigianale e da filiera locale
17:00 - 18:00 Organizza: Consorzio Birra origine Piemonte e Regione Piemonte
- ◆ Aperitivo
18:00 - 18:30 Organizza: Federazione Italiana Cuochi, Associazione cuochi provincia Granda e Enoteca regionale dei vini della Provincia di Torino

Martedì 17/03

- ◆ Show baking Biscotti piemontesi "Storia & sapore"
10:00 - 11:00 Organizza: Associazione Artigiana Panificatori della Provincia di Torino
- ◆ Ristoranti in gara, vince il Piemonte!
11:00 - 13:00 Organizza: ASCOM EPAT e Federazione Italiana Cuochi
- ◆ Show cooking - Il Riso di Baraggia DOP, unico come il suo territorio
13:00 - 14:00 Organizza: Consorzio di tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP e Regione Piemonte
- ◆ Incontro tecnico - Adempimenti normativi per il settore Ho.Re.Ca., sicurezza alimentare e corretta etichettatura
14:00 - 15:00 Organizza: Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino
- ◆ Chef Raffaele Amitrano si racconta
15:00 - 16:00 Organizza: Federazione Italiana Cuochi
- ◆ Aperitivo di chiusura
16:00 - 17:00 Organizza: Federazione Italiana Cuochi e Maestri Panificatori



COFFEE ARENA

Domenica 15/03

- ◆ Talk con Andrea Lattuada, events coordinator Specialty Coffee Association Italy
10:30 - 11:10 Organizza: Specialty Coffee Association
- ◆ Pillole di Tostatura con Brian Di Santo, brand ambassador Sweet Coffee Italia
11:20 - 12:00 Organizza: Sweet Coffee Italia
- ◆ Pasta Coffee: formaggio, caffè e pasta
12:10 - 12:50 Organizza: Francesco Corona Coffee Spirits Academy
- ◆ Le basi per un flusso di lavoro perfetto al bar
14:00 - 14:40 Organizza: Giuseppe Musiu Barista Coffee School
- ◆ Cosa è la gara cup taster
14:50 - 15:30 Organizza: Pier Coffee Roasters Luigi Paternoster, campione italiano Cup taster 2026
- ◆ Come assaggiare un buon caffè
15:40 - 16:20 Organizza: Giuseppe Musiu Barista Coffee School
- ◆ L'aperitivo
16:30 - 17:10 Organizza: Francesco Corona Coffee Spirits Academy
- ◆ Le basi per un flusso di lavoro perfetto al bar
17:20 - 18:00 Organizza: Giuseppe Musiu Barista Coffee School

Lunedì 16/03

- ◆ Gara Coffee Triathlon
- ◆ Sessioni di cupping con micro roasters
10:30 - 17:00 Organizza: Specialty Coffee Association
- ◆ Pillole di tostatura
12:10 - 12:50 Organizza: Sweet Coffee Italia

Martedì 17/03

- ◆ Gara Latte Art Throw Down
- ◆ Sessioni di cupping con micro roasters
10:30 - 17:00 Organizza: Specialty Coffee Association
- ◆ Pillole di tostatura
12:10 - 12:50 Organizza: Sweet Coffee Italia

HORECA

EXPOFORUM

TORNA DAL 14 AL 16 MARZO 2027

f @ i n @ horecaexpoforum

LINGOTTO
FIERE

www.horecaexpo.it

ALIMENTABILITÀ

Domenica 15/03

- ◆ Accredito partecipanti e caffè di benvenuto
10:00 - 11:00 Organizza: Costadoro caffè e De'Longhi
- ◆ Informazione, Scienza e Innovazione Il cibo nell'era dei dati
11:00 - 13:00 Organizza: Università di Torino Dip. Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
- ◆ Light lunch
13:00 - 14:30 Organizza: Panatè, Raviglione Group, Soralamà e Molecola
- ◆ Leggere il cibo attraverso i dati
14:30 - 15:30 Organizza: ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana
- ◆ Tecnologie emergenti, tecniche green, riduzione dello spreco
16:00 - 17:00 Organizza: ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

Lunedì 16/03

- ◆ Accredito partecipanti e caffè di benvenuto
10:00 - 11:00 Organizza: Costadoro caffè e De'Longhi
- ◆ Informazione, Scienza e Innovazione L'Analisi Sensoriale
11:00 - 13:00 Organizza: Humanitas Gradenigo Torino
- ◆ Light lunch
13:00 - 14:30 Organizza: Panatè, Raviglione Group, Soralamà e Molecola
- ◆ Assaggiare con metodo: neuroscienze, tecnica e panel degustazione
14:30 - 15:30 Organizza: ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

PIZZA ARENA - STAND A18

Domenica 15/03

- ◆ L'Equazione dell'Impasto
11:30 - 12:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli
- ◆ La pizza e la Rete
13:00 - 14:00 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli
- ◆ Degustazione di pizze aperta al pubblico
14:30 - 15:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli

Lunedì 16/03

- ◆ La Geometria del Banco
11:30 - 12:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli
- ◆ La traiettoria della pizza
13:00 - 14:00 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli
- ◆ L'evoluzione del grado
14:30 - 15:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli

Martedì 17/03

- ◆ La linea sottile del gusto
11:30 - 12:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli
- ◆ Degustazione di pizze aperta al pubblico
13:00 - 14:00 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli
- ◆ L'Equazione dell'Impasto
14:30 - 15:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli

