

Horeca Expoforum Arena - D50

Bakery & Pastry Arena - A05

Showcase Exhibitors

Food Competition Arena - A56

Domenica 16/03

- ◆ Opening Horeca Expoforum
10:30 - 11:30 Organizza: GL events Italia
- ◆ L'intelligenza artificiale nell'horeca
12:00 - 12:50 Organizza: Passepartout
- ◆ Lievito madre e grandi lievitati: il segreto del tempo e della tradizione
13:00 - 13:50 Organizza: Mondo Pasticceria
- ◆ CHE PROFUMO! Focus su olfatto e gusto: medicina, enogastronomia e vita quotidiana
14:00 - 16:00 Organizza: Humanitas Gradenigo
- ◆ Puratos Rossetto & Cacao Trace: innovazione e sostenibilità nel mondo del cioccolato
16:00 - 16:50 Organizza: Puratos
- ◆ Come trasformare ogni tavolo in uno strumento di vendita e marketing
17:00 - 17:50 Organizza: 6DOF

Lunedì 17/03

- ◆ Il caffè ha un grande valore: l'innovativo sistema Pump My Moka
11:00 - 11:50 Organizza: Full service
- ◆ Sostenibilità ed eccellenza. Quando la materia prima diventa simbolo di un cambiamento
12:00 - 12:50 Organizza: The Circle
- ◆ American bartender: dalla mixology al flair
14:00 - 14:50 Organizza: Confesercenti
- ◆ L'employer branding per le aziende Horeca
15:00 - 15:50 Organizza: HorecaJob
- ◆ Taste Meets Technology: soluzioni innovative per pasticceria, ristorazione e gelateria
16:00 - 16:50 Organizza: Ferrigel
- ◆ A tavola la Musica è cambiata... "Enogastrofonia": food & wine raccontati alla radio
17:00 - 17:50 Organizza: Marco Fedele

Martedì 18/03

- ◆ Passato, Presente e Futuro del Caffè - Qualità, Sostenibilità e Innovazione in un Mercato in Evoluzione
10:00 - 10:50 Organizza: Costadoro Caffè
- ◆ Marketing per la ristorazione: come collaborare al meglio con le agenzie
11:00 - 11:50 Organizza: Talea Creativa
- ◆ A Tavola! l'eccellenza della pasta fresca per la ristorazione di qualità
12:00 - 12:50 Organizza: ATavola
- ◆ Latte e panna: ingredienti di qualità per il canale horeca
14:00 - 14:50 Organizza: Centrale del Latte
- ◆ Riscoperta e pregi dello zafferano piemontese
15:00 - 15:50 Organizza: Saglietti

Domenica 16/03

- ◆ Incontro con i giovani
09:30 - 10:30 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione Sbrisolona salata e noci
10:30 - 11:30 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione barretta crunchy peanuts
11:30 - 12:30 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione mousse al gorgonzola e noci
12:30 - 13:30 Organizza: Conpait
- ◆ Associazione Pièce e le sue iniziative per la formazione dei professionisti del futuro
13:30 - 13:50 Organizza: Associazione Pièce
- ◆ Cioccolato e scuole: contest fra due istituti alberghieri Piemontesi vincitori del Premio Cioccolato Giovani
14:00 - 15:15 Organizza: Associazione Pièce
- ◆ Inno al Piemonte
15:30 - 17:00 Organizza: Associazione Pièce
- ◆ Gelateria: il gelato tra la tradizione e destagionalizzazione
17:15 - 18:00 Organizza: Associazione Pièce
- ◆ 10 anni di Pièce: gran finale corale e conviviale
18:00 - 18:30 Organizza: Associazione Pièce

Lunedì 17/03

- ◆ Realizzazione gelato Bella Reggio "Crema profumata al bergamotto di Reggio Calabria con arancia Belladonna, frolla di agrumi e polvere di Liquirizia di Calabria DOP"
09:30 - 10:30 Organizza: Conpait
- ◆ Tecniche di realizzazione di torte moderne
10:30 - 11:30 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione della Langarola "Nord chiama Sud"
11:30 - 12:30 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione Uovo fashion con goloso ripieno
12:30 - 13:30 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione sorbetto alla mandorla
13:30 - 14:30 Organizza: Conpait
- ◆ La pizza napoletana: ieri, oggi e domani
14:00 - 15:00 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione Ikebana giapponese e torta al cioccolato fondente con glassa al cacao rosso, ribes e croccante gianduia
15:00 - 16:00 Organizza: Conpait
- ◆ Realizzazione del Pan dell'orso, il dolce della transumanza
16:00 - 17:00 Organizza: Conpait
- ◆ Aperitivo con l'Associazione Panificatori di Torino e Provincia
17:30 - 18:30 Organizza: Associazione Panificatori di Torino e Provincia

Martedì 18/03

- ◆ L'impasto integrale nella pizza classica: gestione, nutrizione e gusto
10:15 - 11:00 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli in collaborazione con Orogel
- ◆ Oltre la tradizione: innovazione, tecnica e creatività nella pizza contemporanea
11:30 - 12:15 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli in collaborazione con Orogel
- ◆ Pizza in pala 4.0: efficienza e qualità con precottura e rigenero
12:45 - 13:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli in collaborazione con Orogel
- ◆ Colazione d'autore: viennoiserie e nuove tecniche "Espresso&Caramel"
14:15 - 15:30 Organizza: Accademia IFSE
- ◆ Dessert da ristorazione: dall'idea alla creazione "Incontro di Terre"
15:30 - 16:45 Organizza: Accademia IFSE

Domenica 16/03

- ◆ Workshop interattivo con contest artistico dedicato alla montatura del latte e alle tecniche di Latte Art
11:00 - 12:00 Organizza: Centrale del Latte d'Italia
15:30 - 16:30 STAND D30

Lunedì 17/03

- ◆ Workshop interattivo con contest artistico dedicato alla montatura del latte e alle tecniche di Latte Art
11:00 - 12:00 Organizza: Centrale del Latte d'Italia
15:30 - 16:30 STAND D30
- ◆ Cookingshow con Alessandro Scuderi
12:30 - 13:30 Organizza: Astec

Martedì 18/03

- ◆ Workshop interattivo con premiazione contest artistico dedicato alla montatura del latte e alle tecniche di Latte Art
11:00 - 12:00 Organizza: Centrale del Latte d'Italia
STAND D30

Coffee Arena - E28

Domenica 16/03

- ◆ Inizio competizione Master Coffee Grinder Championship 2025
14:30 - 17:30 Organizza: Fabio Verona
- ◆ Premiazione Master Coffee Grinder Championship 2025
17:30 - 18:30 Organizza: Fabio Verona

Lunedì 17/03

- ◆ Competizione "Coffee Triathlon" e talk a cura di Sca Italy
09:30 - 18:30 Organizza: SCA Italy

Martedì 18/03

- ◆ Competizione "Latte Art Throw Down" e talk a cura di Sca Italy
09:30 - 18:30 Organizza: SCA Italy



**INQUADRA IL QR CODE
E SCOPRI IL PROGRAMMA
COMPLETO**

[f](#) [@](#) [in](#) [@horecaexpoforum](#)

Domenica 16/03

- ◆ Trofeo miglior professionista Lady chef Selezione Regionale Piemonte
09:45 - 10:35 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ In contemporanea sul palco, l'impasto integrale nella pizza classica: gestione, nutrizione e gusto
10:15 - 11:00 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli in collaborazione con Orogel
- ◆ Trofeo miglior allievo scuole alberghiere chef 2025 - Selezione Regionale del Piemonte
11:00 - 16:30 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ In contemporanea sul palco, oltre la tradizione: innovazione, tecnica e creatività nella pizza contemporanea
11:30 - 12:15 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli in collaborazione con Orogel
- ◆ In contemporanea sul palco, pizza in pala 4.0: efficienza e qualità con precottura e rigenero
12:45 - 13:30 Organizza: Scuola Italiana Pizzaioli in collaborazione con Orogel
- ◆ In contemporanea sul palco, Scuole alberghiere, quale futuro
15:00 - 16:15 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ L'arte dell'affumicatura nell'American barbeque: fumo, dalla conservazione primitiva alla cucina moderna
17:00 - 18:00 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ Aperitivo con Unione Regionale Cuochi Piemontesi
18:00 - 18:30 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi

Lunedì 17/03

- ◆ Trofeo ragazzi speciali 2025 Selezione Regionale Piemonte
09:30 - 13:45 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ Trofeo miglior professionista Lady chef Selezione Regionale Piemonte
13:30 - 16:30 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ In contemporanea sul palco, showcooking della Lady chef Elisabetta Camia del ristorante "MASSIMO CAMIA" di La Morra
13:30 - 14:30 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ In contemporanea sul palco, Defilè Bragard con gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Piemontesi
14:00 - 14:30 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ In contemporanea sul palco, Il Piemonte e le sue eccellenze
15:00 - 16:15 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ Aperitivo con Unione Regionale Cuochi Piemontesi
16:30 - 18:30 Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi

BOCUSE D'OR ITALIAN SELECTION

Food Competition Arena
Lingotto Fiere, Torino

18/03

9.30—18.00

HORECA
EXPOFORUM

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM ITALY



**LINGOTTO
FIERE**