

Calendario EVENTI 2024



HORECA

EXPOFORUM

Sala HORECA by APCI



D54

Domenica 17/03

- ◆ **Convegno di apertura - Le nuove sfide dell'Horeca**
10:00 - 11:30 | Evento di apertura | by Horeca
- ◆ **Showcooking con Pasta Girardi**
11:45 - 12:30 | by APCI
- ◆ **Alla Scoperta della Vera Pizza Napoletana**
12:30 - 13:30 | by Associazione Verace Pizza Napoletana
- ◆ **L'allenatore dei campioni del mondo, una grande storia italiana**
13:30 - 14:15 | by APCI
- ◆ **APCI Total Sweet**
14:15 - 15:00 | by APCI
- ◆ **Intelligenza artificiale al servizio delle PMI settore agroalimentare**
15:00 - 16:00 | by Horeca Channel
- ◆ **I tè del Giappone**
16:00 - 16:45 | by Protea Academy APS
in collaborazione con la World Green Tea Association di Shizuoka
- ◆ **La Professione del Food Event Manager "l'organizzazione di eventi enogastronomici"**
16:45 - 17:30 | Workshop | by Marco Fedele
- ◆ **Drink the press**
17:30 - 18:15 | by Koppert Cress e AIBM

Lunedì 18/03

- ◆ **Dal Successo all'Eccellenza: Sfrutta il Potere di TikTok**
10:25 - 11:00 | TikTok | by Valentine Leroy
- ◆ **Professione Tea Barista**
11:00 - 11:45 | Workshop | by Protea Academy APS
- ◆ **APCI Chef Lab per La Molisana**
11:45 - 12:30 | by APCI LA MOLISANA
- ◆ **Alla Scoperta della Vera Pizza Napoletana**
12:30 - 13:30 | by Associazione Verace Pizza Napoletana
- ◆ **Oggi si cucina così**
13:30 - 14:30 | by AMC
- ◆ **APCI Chef Lab per Galbani Professionale**
14:30 - 15:15 | by APCI GALBANI PROFESSIONALE
- ◆ **Chocolate pairings - in collaborazione con Venchi dal 1878 e Importea Srl**
15:15 - 16:15 | by Protea Academy APS
- ◆ **La Guerra del Gianduotto**
16:15 - 17:00 | by Guido Castagna
- ◆ **Stelle della Ristorazione - Premiazione Eccellenze del Territorio**
17:00 - 18:30 | by APCI

Martedì 19/03

- ◆ **Nuove scelte e necessità alimentari: la risposta di Orogel Foodservice**
10:15 - 11:00 | by Orogel
- ◆ **Controllo di gestione: come migliorare le performance aziendali**
11:00 - 11:45 | by Conferescenti di Torino e Provincia
- ◆ **Il fritto che fa bene all'ambiente**
11:45 - 12:30 | by Olitalia
- ◆ **Alla Scoperta della Vera Pizza Napoletana**
12:30 - 13:30 | by Associazione Verace Pizza Napoletana
- ◆ **The meat experience**
13:30 - 14:15 | by Demetra srl
- ◆ **Dal Successo all'Eccellenza: Sfrutta il Potere di TikTok**
14:15 - 15:00 | TikTok | by Valentine Leroy
- ◆ **BTB e BTC, l'esperienza del Salone del Vino 2024**
15:00 - 15:45 | by Salone del Vino

Sala CONPAIT



A48

Presenta MARCO FEDELE: Food Event Manager ed esperto di comunicazione enogastronomica

Domenica 17/03

- ◆ **Incontro con Pier Paolo Magni - Campione del mondo di gelateria**
10:00 - 11:00
- ◆ **Incontro con Riccardo Magni - consulente tecnico di pasticceria e cioccolateria**
11:00 - 12:00
- ◆ **Incontro con Francesco Boccia - Campione del mondo di pasticceria**
12:30 - 13:30
- ◆ **Incontro con Emmanuele Forcone - Campione del mondo di pasticceria**
14:00 - 16:00

Lunedì 18/03

- ◆ **Incontro con Davide Destefano - Gelateria Cesare Reggio Calabria**
10:00 - 10:45
- ◆ **Incontro con Marika Perna**
10:45 - 11:30
- ◆ **Incontro con Osvaldo Palermo - gelatiere Fior Di Panna Milano**
11:30 - 12:15
- ◆ **Incontro con Carola Stacchizzini - Maitre Chocolatier consulente tecnico di cioccolateria**
12:30 - 14:30
- ◆ **Il gelato allo zabaione con Alberto Marchetti**
13:30 - 14:30
- ◆ **Incontro con Peppe Leotta - Consulente tecnico Conpait**
14:30 - 15:30
- ◆ **Incontro con Roberto Miranti e Gabriele Fiumara - Squadra Coppa Europa Gelateria 2025**
15:30 - 17:00

Martedì 19/03

- ◆ **Demo con degustazione: "I segreti della pasticceria secondo Sal" - Dalla frolla al mondo del lievito madre e dei lievitati, tutti i segreti del Presidente AMPI e Maestro di farine Sal De Riso**
10:00 - 12:00
- ◆ **Stand A23 ore 12:00 Meet&Greet con Sal De Riso**
- ◆ **Demo con degustazione: "Come vuole la tradizione" - I dolci della tradizione pasquale dalla frolla al lievitato per eccellenza con Sal De Riso**
14:00 - 16:00

Area EBT



C56

Domenica 17/03

- ◆ **CASA D'ASTE | Spazi e arredo nel settore HoRECA: come utilizzarli per distinguersi**
13:30 - 14:30
- ◆ **GELATI PEPINO | la storia incontra l'innovazione e l'alto di gamma**
14:30 - 15:30
- ◆ **COSTADORO | Caffè: l'energia che alimenta il bar**
15:30 - 16:30
- ◆ **ALLEMANO | Tempo e temperatura: i consigli di Allemano**
15:30 - 16:30

Lunedì 18/03

- ◆ **BANCO AZZOAGLIO | Sistemi di Pagamento, Gestione del Contante e Credito Agevolato: Strategie Innovative per Rivoluzionare il Settore Food & Beverage**
10:30 - 11:30
- ◆ **GUIDO GOBINO | L'approccio di Guido Gobino alla sostenibilità**
11:30 - 12:30
- ◆ **GALUP | Lievitati da ricorrenza: incontro tra tradizione e innovazione e l'affascinante coinvolgimento dei giovani**
14:30 - 15:30
- ◆ **BONGIOVANNI | "Farina e Grani sotto la lente: domande classiche, risposte rivoluzionarie" - Talk a cura di Molini Bongiovanni con Claudio Bongiovanni - Ceo & Ex Presidente della Borsa Europea del Commercio dei Cereali e Gaia Bongiovanni**
15:30 - 16:30
- ◆ **ACETIFICIO VARVELLO | Gocce d'aceto: un racconto gustoso della sua storia e usi moderni**
16:30 - 17:30

Martedì 19/03

- ◆ **ARTI GRAFICHE PARINI | TQ Braille: innovazione nella qualità tattile per packaging ESG accessibili a tutti**
10:30 - 11:30
- ◆ **BAVA | Quando il cioccolato incontra il vermouth: un percorso di degustazione con Cocchi e Gobino**
11:30 - 12:30
- ◆ **EUROFORK | Il magazzino: perchè deve essere come il cubo di rubik?**
14:30 - 15:30
- ◆ **YEG | The scent experience - il potere dell'olfatto**
15:30 - 16:30

Sala SCA ITALY



E38

Domenica 17/03

- ◆ **Analisi sensoriale del caffè: giocare con i tuoi sensi**
10:00 - 11:00 | Workshop interattivo
- ◆ **Cupping e analisi sensoriale: assaggia e valuta come un professionista**
11:00 - 12:00 | Esperienza Hands-on

Lunedì 18/03

- ◆ **Analisi sensoriale del caffè: parti dall'acqua!**
10:00 - 11:00 | Workshop interattivo
- ◆ **Cupping e analisi sensoriale: assaggia e valuta come un professionista**
11:00 - 12:00 | Esperienza Hands-on
- ◆ **Incisioni su tazza: crea pezzi unici di porcellana**
11:00 - 12:00 | Workshop interattivo
- ◆ **Il segreto della macinatura di qualità**
12:00 - 13:00 | Guida pratica
- ◆ **Il segreto della macinatura di qualità**
14:00 - 15:00 | Guida pratica
- ◆ **Modelli di caffetterie indipendenti: perchè la scelta del caffè di qualità e la giusta formazione del barista possono fare la differenza**
15:00 - 16:00 | Talk
- ◆ **Cupping e analisi sensoriale: assaggia e valuta come un professionista**
16:00 - 17:00 | Esperienza Hands-on
- ◆ **Incisioni su tazza: crea pezzi unici di porcellana**
16:00 - 17:00 | Workshop interattivo

Martedì 19/03

- ◆ **Essere un barista formato e certificato: l'importanza della formazione**
10:00 - 11:00 | Talk
- ◆ **Coffee & drink: specialty coffee nella mixology**
11:00 - 12:00 | Workshop interattivo
- ◆ **Cupping e analisi sensoriale: assaggia e valuta come un professionista**
12:00 - 13:00 | Esperienza Hands-on
- ◆ **Latte Art: creare disegni e decorazioni sulla superficie del cappuccino, una vera disciplina**
14:00 - 16:00 | Workshop pratico

Sala URCPI



A46

Domenica 17/03

- ◆ **Presentazione del progetto "incubatoio naturale" (Sig. Stefano Timpani)**
10:00 - 10:30
- ◆ **La nostra idea di pizza**
10:30 - 11:30
- ◆ **I.I.S. Gae Aulenti - Sede di Mosso**
11:30 - 13:00
- ◆ **La Provincia di Novara incontra le Autorità**
- ◆ **Presentazione del progetto "incubatoio naturale" (Sig. Stefano Timpani)**
13:00 - 14:30
- ◆ **Risottata golosa**
14:30 - 15:00
- ◆ **Presentazione del progetto "incubatoio naturale" (Sig. Stefano Timpani)**
15:00 - 15:30
- ◆ **Ecocucina: Riflettiamo, gli "scarti non esistono" (Sig. Andrea Bertolino)**
15:30 - 16:00
- ◆ **Il cioccolato sposa il coregone (Sig. Mauro Luigi Sala)**
16:00 - 17:00
- ◆ **Aperitivo...sarà dolce o salato? (Sig. Davide Marcelli)**
17:00 - 18:00

Lunedì 18/03

- ◆ **Showcooking con lo chef Gian Lorenzo Tortella**
10:00 - 10:45
- ◆ **Showcooking con lo chef Mario Ferrero**
11:00 - 11:45
- ◆ **"Aspettando il sedano rosso di Orbassano e del peperone di Carmagnola"**
12:00 - 13:00
- ◆ **Showcooking con lo chef Christian Meloni Delrio**
13:00 - 14:00
- ◆ **Showcooking con lo chef Andrea Larossa**
14:00 - 14:45
- ◆ **"La cucina dell'antropocene, ricominciamo a masticare?"**
15:00 - 16:00
- ◆ **"In cucina non si spreca nulla"**
16:15 - 17:00
- ◆ **Showcooking con Istituto alberghiero di Carignano**
17:00 - 18:00

Martedì 19/03

- ◆ **Introduzione alla conferenza di Associazione Cuochi Provincia Granda**
10:00 - 11:00
- ◆ **Show cooking a cura di Pasquale Laera, 1 stella Michelin, Borgo Sant'Anna: "Carne cruda, ricci di mare, robiola e cime di rapa"**
11:00 - 12:00
- ◆ **Show cooking a cura di Massimo ed Elisabetta Camia, 1 stella Michelin, Massimo Camia Ristorante: "Cubo di vitella fassona e tartufo nero pregiato"**
12:00 - 13:00
- ◆ **Show cooking a cura di Marc Lanteri, Ristorante Marc Lanteri: "Osso a midollo cotto al forno, tartare di vitello e soffice di patate alla senape di Digione"**
13:00 - 14:00
- ◆ **Show cooking a cura di Francesco D'Errico e Andrea Serale, 1 stella Michelin, La Madernassa: "Utilizzo della carne bianca, faraona in crosta di nocciole"**
14:00 - 15:00
- ◆ **Intervento del presidente DSE Piemonte e Valle d'Aosta, dipartimento solidarietà ed emergenze Tema: La cucina nelle emergenze e utilizzo della carne**
15:00 - 15:15
- ◆ **Show cooking a cura delle Lady Chef Silvia Facello e Silvana Musej: "Tournedos alla Rossini"**
15:15 - 16:15
- ◆ **Show cooking a cura di Adil El Adham, Ristorante Il Banchetto, Novello: "La fassona incontra il Marocco"**
16:15 - 17:00
- ◆ **Intervento a cura delle scuole IIS Giolitti Bellisario (Mondovì), IIS Giolitti Bellisario Paire (Barge) e Accademia Alberghiera Alba ENAIP (Cuneo): "Interpretazione della fassona piemontese" con assaggi**
17:00

E38 - Area COFFEE

Domenica 17/03

- ◆ **Master Coffee Championship 2024**
14:00 - 17:00