

HORECA

EXPOFORUM

BAKERY & PASTRY ARENA



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 Reggia "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 - 14:00 | 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 rossa, 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



aggiornato al 12/03/2025

f @ in @horecaexpoform

www.horecaexpo.it



HORECA

EXPOFORUM

FOOD COMPETITION ARENA



Domenica 16/03

- ◆ 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 - 16:00 | 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 - 16:30 | Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ Premiazione Trofeo miglior allievo scuole alberghiere chef 2025 Selezione Regionale del Piemonte
16:30 - 17:00 | 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
09:00 - 12:00 | Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ Trofeo miglior professionista Lady chef Selezione Regionale Piemonte
12:15 - 16:10 | Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ In contemporanea sul palco, presentazione della selezione Bocuse d'Or Academy Italia e aperitivo
12:30 - 13:30 | Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ Premiazione trofeo ragazzi speciali 2025 Selezione Regionale Piemonte
13:00 | 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, Defilé Bragard con gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Piemontesi
14:30 - 15:00 | Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ In contemporanea sul palco, Il Piemonte e le sue eccellenze
15:00 - 16:15 | Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi
- ◆ Premiazione trofeo miglior professionista Lady chef Selezione Regionale Piemonte e aperitivo
16:30 - 18:30 | Organizza: Unione Regionale Cuochi Piemontesi

BOCUSE D'OR ITALIAN SELECTION

18/03

9.30—18.00

f @ in @horecaexpoform

www.horecaexpo.it



HORECA

EXPOFORUM

COFFEE ARENA



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

- ◆ Una B Corp con un unico grande obiettivo: diffondere la cultura del caffè
10:00 - 10:30 | Organizza: SCA Italy
- ◆ La Specialty Coffee Association: la community dedicata allo sviluppo e promozione dell'industria del caffè
10:40 - 11:00 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Macinare free style
11:00 - 11:20 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Cupping: assaggio di specialty coffee
11:30 - 12:15 | Organizza: Roaster Village di SCA Italy
- ◆ L'importanza della cura della materia prima di qualità durante ogni passaggio della filiera, fino al barista e al consumatore finale
12:30 - 13:00 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Competizione "Coffee Triathlon" e talk a cura di Sca Italy
13:00 - 15:00 | Organizza: SCA Italy
- ◆ L'importanza della manutenzione delle attrezzature per l'espresso
15:00 - 15:30 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Il caffè in miscelazione
16:30 - 17:30 | Organizza: SCA Italy

Martedì 18/03

- ◆ L'importanza dell'acqua nel sistema caffè
10:30 - 11:00 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Eccellenza nella macinatura per filtro: quando il domestico incontra il professionale
11:00 - 11:30 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Cupping: assaggio di specialty coffee
11:30 - 12:00 | Organizza: Roaster Village di SCA Italy
- ◆ Dall'altra parte del banco: come, quando e perché diventare una SCA Judge
12:00 - 12:30 | Organizza: SCA Italy
- ◆ La degustazione del caffè espresso
12:30 - 13:00 | Organizza: SCA Italy
- ◆ L'Ecuador, il lavoro nelle piantagioni - assaggio di caffè
13:00 - 13:30 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Il caffè in cucina: Coffee Cheese e Pasta
13:30 - 14:00 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Competizione "Latte Art Throw Down" e talk a cura di SCA Italy
14:00 - 15:30 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Cappuccino Lovers: tecnica e creatività per cappuccini perfetti
15:30 - 16:00 | Organizza: SCA Italy
- ◆ Il caffè in miscelazione
16:30 - 17:30 | Organizza: SCA Italy



aggiornato al 12/03/2025

f @ in @horecaexpoform

www.horecaexpo.it



HORECA

EXPOFORUM

ARENA

Domenica 16/03

- ◆ Opening Horeca Expoform
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: Horeca Job
- ◆ 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: A Tavola!
- ◆ Latte e panna: ingredienti di qualità per il canale horeca
14:00 - 14:50 | Organizza: Centrale del Latte



aggiornato al 12/03/2025

f @ in @horecaexpoform

www.horecaexpo.it

