

	<b>13 OCT 2023</b>
11.00	<b>Cerimonia di apertura</b> <i>Opening Ceremony</i>
9.30 - 5.30	Semifinale 8° Gran Premio della Caffetteria <i>The 8° Gran Premio della Caffetteria Italiana - Semifinal</i> Hall 22 booth V57 Z58   The Coffee Village by Altoga
9.30 - 1.00	Inizio Campionato del Mondo di Tiramisù prima batteria <i>Tiramisu World Championship - first batch</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30 - 10.45	Benvenuto alla colazione FCSI "a tu per tu con gli esperti" e presentazione di FCSI EAME Student Challenge 2023 <i>Welcome to the FCSI Breakfast 'Face to face with the experts' &amp; Presentation of the FCSI EAME Student Challenge 2023</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
9:30 - 5:30	Trofeo Giovani FIC - Selezione Italiana <i>Young Trophy FIC - Italian selection</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
9.45 - 10.30	Presentazione Giuria Tiramisù - Presidente di Giuria Marco Paolo Molinari <i>Presentation of the tiramisu jury - President of the jury Marco Paolo Molinari</i>
10.00 - 10.30	Apertura laboratorio <i>Workshop opening</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.00 - 11.00	SMART OPENING - Appuntamento con la colazione APCI <i>SMART OPENING - APCI breakfast</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
10.30 - 11.00	La cioccolata in Caffetteria con Matteo Beluffi <i>Chocolate in the coffee shop by Matteo Beluffi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.30 - 11.30	Degustazione Tiramisù Innovativo <i>Innovative Tiramisu Tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
11.00 - 12.00	SMART FUTURE - Sostenere la ricerca è la nostra ricetta: Slafood <i>SMART FUTURE - Sustaine the research is our receipe: Slafood</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
11.00 - 11.30	Masterclass con Degustazione di Francesco Boccia <i>Masterclass with tasting by Francesco Boccia</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
11.00	Masterclass Lurisia Premium Beverage - Il gusto autentico dell'aperitivo italiano con Lurisia secondo Federico Tomasselli Bartender e Carlo Bresciani Chef Federazione Italiana Cuochi <i>Masterclass Lurisia Premium Beverage - The authentic taste of the Italian aperitif with Lurisia according to Federico Tomasselli Bartender and Carlo Bresciani Chef of the Italian Federation Chef</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC

11.00 - 11.45	I want you (la difficile questione del personale) - Showcooking una pizza per tutti con Salvatore Santucci, Maestro Pizzaiolo Associazione Verace Pizza Napoletana <i>I want you (the difficult staffing issue) - A pizza for everyone showcooking with Salvatore Santucci, Pizza Master Verace Pizza Napoletana Association</i>
11.00 - 2.00	Showcooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di Al Mattarello - Pasta Ligorio <i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by Al Mattarello - Pasta Ligorio</i> Hall 4 booth M14   Appafre
11.00 - 11.45	Discussione collettiva ospitata da Progressive Content: Tecnologia con uno scopo: come utilizzare la tecnologia in cucina in modo mirato <i>Panel discussion hosted by Progressive Content: Technology with a purpose: How to utilize purposeful technology in the kitchen</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
11.30 - 12.30	Degustazione Tiramisù Tradizionale <i>Traditional Tiramisu Tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
12.00	Think & Talk: the New Chocolate Business in luxury hospitality by Magda Antonioli Uni Bocconi and Confcommercio Milano Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
12.00	Elementi di cambiamento ed evoluzione del fuori casa <i>Elements of change and evolution of the out-of-home</i> by Damiano Possenti, Partner Progettica Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
12.00 - 12.45	Danny Potter - Salute mentale nel design <i>Danny Potter - Mental health in design</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
12.00 - 1.00	SMART CHEFS - Il Laboratorio della Nazionale APCI CHEF LAB <i>SMART CHEFS - APCI CHEF LAB - National Italian Team's Laboratory</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
12.00 - 12.45	Per ogni pizza la sua mozzarella, a cura di Lactalis <i>For every pizza its mozzarella, by Lactalis</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
12.30 - 1.30	Masterclass con degustazione Pasta Barilla Selezione Oro Chef <i>Masterclass with tasting Pasta Barilla selezione Oro Chef</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
1.00	Il cioccolato che cosa è Degustazione condotta da Davide Comaschi <i>What is chocolate? Guided tasting session by Davide Comaschi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
1.00 - 2.00	SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&Pairing firmato APCI Canada <i>SMART TASTE - APCI Canada Taste&amp;Pairing</i>
1.00 - 3.00	Evento sostenibilità <i>Sustainability event</i> Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge
1.00 - 2.00	Fabrizio Galla <i>Fabrizio Galla</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio

1.00 - 5.30	Inizio gara seconda batteria Second batch Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
1.00 - 2.00	Pranzo FCSI <i>FCSI Lunch</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
1.00 - 2.00	Pranzo FCSI e presentazione di Mario Sequiera <i>FCSI Lunch &amp; presentation by Mario Sequiera</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
1.15 - 2.00	Presentazione del Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria - Saluti del Presidente FIPGC Dott. Matteo Cutolo e presentazione del Presidente di giura Mof Herve Boutin e degli altri componenti <i>Presentation of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate - Greetings by FIPGC President Dr. Matteo Cutolo and presentation by Mof Jury President Herve Boutin and other members</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
1.15 - 1.45	Intervento a cura di Cirio Conserve Italia <i>Talk by Cirio Conserve Italia</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
2.00	Specialty Coffee Tasting con LaCimbali M200 <i>Specialty Coffee Tasting with LaCimbali M200</i> by Davide Roveto, Trainer & Brand Ambassador MUMAC Academy Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
2.00	Masterclass con Degustazione Il gelato al cioccolato con Roberto Beria <i>Masterclass with tasting, chocolate gelato by Roberto Beria</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
2.00 - 2.45	Denis Daveine - Ridurre la plastica monouso nel settore della ristorazione - L'esempio francese <i>Denis Daveine - Reducing single use plastic in the food service industry – The French example</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
2.00 - 2.45	I want you (la difficile questione del personale) - Dibattito. Come fidelizzare il personale <i>I want you (the difficult staffing issue ) - Debate. How to retain staff</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
2.00 - 3.00	Vincenzo Santoro <i>Vincenzo Santoro</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
2.30 - 3.30	SMART FUTURE - Amicambiente: La Cucina Consapevole <i>SMART FUTURE - Amicambiente: The Conscious Kitchen</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
2.30 - 5.00	Design Talks - Ospitalità e accoglienza verso un nuovo turismo Design Talks - Hospitality and Hosting Towards a New Tourism Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design
3.00	Masterclass con Degustazione di Fabrizio Galla <i>Masterclass with tasting by Fabrizio Galla</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE

3.00	<p>Mercato Horeca: food and beverage 2023...finestra real time sul consumatore  <i>Horeca market: food and beverage 2023...real time window on the consumer</i>  by Antonio Faralla, Amministratore unico Formind  Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
3.00 - 4.00	<p>Rilanciamo il bar  <i>Relaunch the bar</i>  Igor Nuzzi - Regional Director Italy &amp; Iberia Lavazza Group  Barbara Mutti - Project Manager Industry AFH TradeLab  Sergio Paolantoni - President Palombini Group  Marina Porotto - Owner Biggie cocktail &amp; bistrot  Enrico Leandro - Sales Director Forno D'Asolo  Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE</p>
3.00 - 3.45	<p>Discussione collettiva ospitata da Progressive Content: L'importanza della filtrazione dell'acqua nelle applicazioni del caffè  <i>Panel discussion hosted by Progressive Content: The importance of water filtration in coffee applications</i>  Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
3.00 - 4.00	<p>Bilena Settepani  <i>Bilena Settepani</i>  Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
3.00 - 4.00	<p>Degustazione Tiramisù Innovativo  <i>Innovative tiramisu tasting</i>  Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
3.00 - 3.30	<p>Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "Per Te che cerchi l'effetto WOW: scopri tutti i segreti per preparare un dessert in 3 mosse", a cura di Cameo Professional  <i>The new face of dessert in Pizzeria 4.0: 'For you looking for the WOW effect: discover all the secrets for preparing a dessert in 3 moves', by Cameo Professional</i>  Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
3.30 - 4.30	<p>CONFIDA presenta la ricerca GFK / EVA sui consumi alimentari nei luoghi di lavoro  <i>CONFIDA introduces a GFK / EVA study on food consumption in the workplaces</i>  Hall 10 Booth A90 A98   Food-Technology Lounge</p>
3.30 - 4.30	<p>Masterclass Consorzio Provolone Valpadana DOP  <i>Masterclass Consorzio Provolone Valpadana DOP</i>  Hall 1 booth U21 V22   FIC</p>
3.45 - 4.30	<p>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow  <i>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow</i>  Hall. 22 G57 H58   Caffè Agustst</p>
3.45 - 4.30	<p>Intervento a cura di La Parmigiana  <i>Talk by La Parmigiana</i>  Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
4.00	<p>Think &amp; Talk: Design e Cioccolato by Nicoletta Morozzi di Naba  Think &amp; Talk: Design and chocolate by Nicoletta Morozzi di Naba  Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>

4.00 - 4.45	<p>OSPITIAMO IL FUTURO – Le nuove tendenze di Food Technology per una sicurezza sostenibile  <i>WE HOST THE FUTURE - New Trends in Food Technology for Sustainable Safety.</i>  <i>Melissa Mari, R&amp;D Manager Medic Air Food</i>  <i>Silvia Santamaria, Technical &amp; Sales Manager HPP Italia</i>  <i>Massimo Artorige Giubilesi, Chairman FCSI Italia, President of the Board of Food Technologists Lombardia and Liguria</i>  Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
4.00 - 5.00	<p>SMART FOOD - Proposte sostenibili di cucina consapevole per il Ristoratore di domani - Chocolive - Davide Comaschi  <i>SMART FOOD - Sustainable proposals for conscious cooking for the Restaurateur of tomorrow - Chocolive - Davide Comaschi</i>  Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
4.00 - 4.45	<p>I want you (la difficile questione del personale) - Showcooking Pasta  <i>I want you (the difficult staffing issue ) - Pasta Showcooking</i>  Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
4.00 - 5.00	<p>Marta Boccanera e Felice Venanzi  Marta Boccanera and Felice Venanzi  Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
4.00 - 5.00	<p>Degustazione tiramisù tradizionale  <i>Traditional tiramisu tasting</i>  Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
4.00 - 5.30	<p>A tu per tu con gli esperti - i consulenti di FCSI International rispondono alle domande del mercato retail, catering e banqueting, food e hospitality.  <i>Face to face with the experts - FCSI International consultants answer questions for the Retail, Catering&amp; Banqueting, Food &amp; Hospitality market</i>  Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
4.15 - 5.15	<p>L'intelligenza artificiale entra in discoteca  <i>Artificial intelligence enters the disco</i>  Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE</p>
4.30	<p>Mocktails e nuove tendenze sulla miscelazione sostenibile a zero alcol  <i>Mocktails and new trends in sustainable zero-alcohol mixing</i>  By Luca Villanova, A.I.B.E.S.  Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
4.45 - 5.15	<p>Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: l'esperienza di Diego Vitagliano, a cura di Cerutti Inox  <i>How the pizza peel can facilitate the pizza chef's work: the experience of Diego Vitagliano, by Cerutti Inox</i>  Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
5.00	<p>Masterclass con Degustazione di Davide Comaschi  Masterclass with tasting by Davide Comaschi  Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
5.00 - 5.45	<p>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0  <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i>  Hall. 24 H11 H21 L12 L22   Bwt Italia</p>
5.00 - 6.00	<p>Premiazione concorso Smart Label Host Innovation Award  <i>Award ceremony Smart Label Innovation Award</i>  Entrance hall 6   Smart Label</p>

5.00 - 5.30	A tu per tu con gli esperti: I consulenti FCSI International rispondono alle domande del mercato Retail, Catering& Banqueting, Food & Hospitality <i>Face to face with the experts: FCSI International consultants answer questions for the Retail, Catering&amp; Banqueting, Food &amp; Hospitality market</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
5.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
5.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
5.30 - 6.30	Happy Hour FCSI per ospiti e amici <i>FCSI Happy Hour for Guests and Friends</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
5.30 - 6.00	Premiazione vincitore del Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC ad opera del Presidente Matteo Cutolo <i>Award ceremony for the winner of the FIPGC Tiramisu World Championship by Matteo Cutolo President</i> Hall 10 booth MH60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
6.00	Laboratorio con gli studenti Lab with students Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
6.00 - 6.30	Termine demo live di pasticceria <i>Pastry live demo ends</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC

	<b>14 OCT 2023</b>
9.30 - 5.30	Inizio gara del Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria prima batteria <i>Start of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate first batch</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30 - 5.30	Trofeo Giovani FIC Selezione Italiana <i>Young Trophy FIC Italian Selection</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
9.30 - 5.30	Inizio Demo live di pasticceria ed esposizioni opere <i>Start Live pastry demo and exhibits of works</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
9.30 - 10.45	Benvenuto alla colazione FCSI "Faccia a faccia con gli esperti" e presentazione di Mario Sequiera <i>Welcome to the FCSI Breakfast 'Face to face with the experts' &amp; presentation of Mario Sequiera</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
9.45 - 10.30	Presentazione giuria di Pasticceria. Presidente di giuria Mof Herve Boutin <i>Presentation of the pastry jury. President of the jury Mof Herve Boutin</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
10.00 - 10.30	Apertura laboratorio <i>Workshop opening</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.00 - 17.00	PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP NON STOP Fasi finali della prima edizione del Campionato del Mondo di Panettone a squadre <i>Final stages of the first edition of the World Team Panettone Championships</i> Special Guest: Pierre Hermé, Iginio Massari, Mauro Colagreco Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
10.00 - 11.00	SMART OPENING - Appuntamento con la colazione APCI <i>SMART OPENING - APCI breakfast</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
10.00 - 5:30	Finale 8° Gran Premio della Caffetteria Italiana <i>8° Gran Premio della Caffetteria Italiana - Final</i> Hall 22 booth V57 Z58   The Coffee Village by Altoga
10.00 - 10.45	OSPITIAMO IL FUTURO - Nuove abitudini ed esigenze dei consumatori <i>WE HOST THE FUTURE - New Habits and Consumer Needs</i> Paolo Corvo, Professor of Gastronomic Science University of Pollenzo Enrica Tiozzo, Senior Client Officer IPSOS Research and Surveys Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
10.00 - 10.45	Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow <i>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow</i> Hall 24 F33 F34   Eureka - Conti Valerio

10.30 - 11.00	<p>Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "Tecniche di produzione, conservazione e di servizio per un FOOD-COST sempre sotto controllo!", a cura di Cameo Professional  <i>The new face of dessert in Pizzeria 4.0: 'Production, storage and serving techniques for a FOOD-COST always under control!', by Cameo Professional</i>  Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
10.30 - 11.00	<p>Think &amp; Talk Salute e Cioccolato con Fondazione Umberto Veronesi, LILT e Fondazione TOG  <i>Think &amp; Talk Health and Chocolate by Fondazione Umberto Veronesi, LILT and Fondazione TOG</i>  Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
10.30	<p>Caro prezzi: il fuori casa paga il conto dell'inflazione  <i>High prices: the out-of-home pays the bill for inflation</i>  Antonio Portaccio (Presidente Italgro) Luca Marcellin (bartender e imprenditore)  Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
10.30 - 11.30	<p>Marco Pedron  <i>Marco Pedron</i>  Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
10.30 - 11.30	<p>Gaming Halls: intrattenimento, socialità e consumo responsabile  <i>Gaming Halls: entertainment, sociability and consumption responsible consumption</i>  Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE</p>
10.30 - 12.00	<p>Degustazione Praline  <i>Pralines tasting</i>  Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
11.00	<p>Degustazione sensoriale con Monica Meschini di IICCT  <i>Sensory tasting by Monica Meschini from IICCT</i>  Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
11.00	<p>Barista Evolution con LaCimbali M200  <i>Barista Evolution with LaCimbali M200</i>  By Luca Lasalandra, Trainer &amp; Brand Ambassador MUMAC Academy  Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
11.00 - 12.00	<p>SMART FUTURE - La Ristorazione Verso le direttive ONU 2030  <i>SMART FUTURE - Catering towards the ONU 2030 directives</i>  Hall 4 booth Z22 Z12 I APCI   Ballarini Zwilling Corner</p>
11.00 - 11.45	<p>Uma(mma)mì (l'equilibrio dei sapori) - Showcooking Pizza  <i>Umami (the balance of flavours). Showcooking Pizza</i>  Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
11.00 - 2.00	<p>Showcooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di Delfino Fratelli  <i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by Delfino Fratelli</i>  Hall 4 booth M14   Appafre</p>
11.00 - 11.45	<p>Discussione collettiva ospitata: Il futuro del foodservice ventless: "reimpostare" il pensiero sulle soluzioni di cottura ventless  <i>Panel discussion hosted: The future of ventless foodservice: "resetting" the thinking about ventless cooking solutions</i>  Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>

11.15 - 12.00	SHOWCOOKING   Una pizza in equilibrio: Giulia Vicini, vincitrice del Premio "Pizza del cambiamento" al XXX Campionato Mondiale della Pizza di Parma <i>SHOWCOOKING   A pizza in the balance: Giulia Vicini, winner of the 'Pizza of Change' award at the XXX World Pizza Championship in Parma</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
11.30	Forno d'Asolo <i>Forno d'Asolo</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
11.30 - 12.30	Digitalizzazione e risparmio energetico: come cambia la cucina del ristorante <i>Digitalization and energy saving: how the restaurant kitchen is changing</i> Glaucia Vesperini - Brand & Marketing Manager Angelo Po Giacomo Di Raimondo - Business Developer CO2Save Marco Stabile - Chef Patron RistoranteOra d'Aria SoftwareHouse Teamsystem Ristoratore Milanese Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
11.30 - 12.15	Coffee Addition 2023 - Le Meraviglie del Te <i>Coffee Addition 2023 - The Wonders of Tea</i> Hall 18 E58 F57   Brita Italia
11.30 - 12.30	Pierre Marcolini <i>Pierre Marcolini</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
11.30 - 2.00	Design talks - Forme di accoglienza per il futuro dell'ospitalità <i>Design talks - Models of welcoming for the future of hospitality</i> Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design
12.00 - 1.00	SMART CHEFS - SMART CHEFS Acqua in cucina: l'elemento invisibile che esalta il gusto in collaborazione con Culligan SMART CHEFS Water: the invisible element that enhances the taste in collaboration with Culligan Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
12.00	Fuori Casa, i consumi nell'era dell'essenziale <i>Away from home, consumption in the age of the essential</i> By Matteo Figura, Foodservice Director Circana Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
12.00 - 1.30	Degustazione Monoporzione gelato <i>Tasting gelato single portion</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
12.00 - 12.45	Roger Obeid - L'inclusione di persone con disabilità nella forza lavoro dei settori hospitality e food service <i>Roger Obeid - The inclusion of persons with disability as workforce in the hospitality and food service industry.</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
12.15 - 1.00	Intervento a cura di La Parmigiana <i>Talk by di La Parmigiana</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana

12.30	Masterclass con Degustazione di Guido Castagna <i>Masterclass with tasting by Guido Castagna</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
12.30 - 1.30	Salvatore Varriale <i>Salvatore Varriale</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
12.30 - 1.30	Masterclass Pasta Barilla Selezione Oro Chef con degustazione <i>Masterclass with tasting Pasta Barilla selezione Oro Chef</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
1.00	Vediamoci al bar <i>Let's meet at the bar</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
1.00 - 2.00	Pranzo FCSI e aggiornamento su FCSI EAME Student Challenge <i>FCSI Lunch &amp; update FCSI EAME Student Challenge</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
1.00 - 2.00	SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&Pairing firmato APCI <i>SMART TASTE - APCI Taste&amp;Pairing</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
1.00 - 1.45	Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 18 booth G68   Trabo
1.15 - 1.45	L'evoluzione del packaging: da contenitore a strumento sostenibile, a cura di Demetra <i>The evolution of packaging: from container to sustainable tool, by Demetra</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
1.30	Masterclass con Degustazione di Luigi Biasetto <i>Masterclass with tasting by Guido Castagna</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
1.30 - 2.30	Degustazione Torta Moderna <i>Modern Cake Tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
1.45 - 2.15	Intervento a cura di Goglio <i>Talk by Goglio</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
2.00 - 3.00	Francois Sthal <i>Francois Sthal</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
2.00 - 2.45	Uma(mma)mì (l'equilibrio dei sapori). Dibattito L'equilibrio di uan comunità/evento dedicato al green <i>Umami (the balance of flavours). Debate. What does gourmet mean?</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
2.00 - 2.45	Andy Threlfall - Attrezzature per la ristorazione e mercato UK <i>Andy Threlfall - Foodservice equipment and the UK market</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
1.45 - 14.15	Intervento a cura di Goglio <i>Talk by Goglio</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
2.30	Think & Talk: La cultura del cioccolato in Italia <i>Think &amp; Talk: Chocolate culture in Italy</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE

2.30 - 3.30	<p>SMART FUTURE - Settore agroalimentare, fra normative e nuovi trend: la corretta informazione In collaborazione con ASA <i>SMART FUTURE - Agri-food sector, between normatives and new trends: the correct information</i> In collaboration with ASA Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
2.30 - 3.15	<p>Coffee Addition 2023 - Le Meraviglie del Te <i>Coffee Addition 2023 - The Wonders of Tea</i> Hall 22 booth V57 Z58   The coffee village by Altoga _ Asachimici - Pulycaff</p>
2.30	<p>Termine gara Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria prima batteria ed esposizione delle pieces artistiche create dai concorrenti <i>End of the competition World Championship of Pastry Gelato and Chocolate first race and exhibition of the artistic pieces created by the competitors</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
2.30 - 3.15	<p>SHOWCOOKING   Un pranzo coi bambini: Gena Iodice <i>SHOWCOOKING   A lunch with the kids: Gena Iodice</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
2.30 - 5.00	<p>Design talks - Tecnologia &amp; User Experience nell'ospitalità <i>Design talks - Technology &amp; User Experience in Hospitality</i> Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design</p>
2.30	<p>Bindi <i>Bindi</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
3.00 - 4.00	<p>Food delivery, prenotazioni on-line, recensioni, no show: nuove regole su trasparenza e responsabilità <i>Food delivery, online bookings, reviews, no-shows: new rules on transparency and responsibility</i> Digital Services Management AGCOM Iva Bahunek - Under Consulting Fast Reviews JustEat Giacomo Angerillo - eCommerce Partnerships Manager Nexi Aldo Cursano - Vice President Vicario FIPE Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE</p>
3.00 - 3.45	<p>Discussione collettiva by PC: Johnson Controls "Armonizzazione dei requisiti per le prove antincendio nelle cucine" <i>Panel discussion hosted by PC: Johnson Controls 'Harmonization of kitchen fire suppression test requirements'</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
3.00 - 4.00	<p>Guido Castagna <i>Guido Castagna</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
3.30	<p>Masterclass con Degustazione di Gianluca Fusto <i>Masterclass with tasting by Gianluca Fusto</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
3.30	<p>Smoothies e Granite by DOuMIX?: costruire un'offerta d'impatto per la stagione estiva <i>Smoothies and Granitas by DOuMIX: building an impactful offer for the summer season</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>

3.30 - 4.00	Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: l'esperienza di Diego Vitagliano, a cura di Cerutti Inox <i>How the pizza peel can facilitate the pizza chef's work: the experience of Diego Vitagliano, by Cerutti Inox</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
3.45 - 4.30	Coffee Addition 2023 - Cappuccino Gold <i>Coffee Addition 2023 - Cappuccino Gold</i> Hall 14 booth G42 H41   Dersut Caffè
4.00 - 5.00	SMART FOOD - APCI Total Sweet <i>SMART FOOD - APCI Total Sweet</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
4.00 - 5.00	Roberto Rinaldini <i>Roberto Rinaldini</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
4.00 - 4.45	Uma(mma)mì (l'equilibrio dei sapori) - Showcooking Pasta <i>Umami (the balance of flavours). Showcooking Pasta</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
4.00 - 5.30	A tu per tu con gli esperti - I consulenti di FCSI International rispondono alle domande del mercato retail, catering e banqueting, food e hospitality <i>Face to face with the experts - FCSI International consultants answer questions from the retail, catering and banqueting, food and hospitality markets</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
4.15 - 5.00	La nuova tendenza di una pizza iconica – con il Master istruttore Mario Signorile, a cura di 5 Stagioni <i>The new trend of an iconic pizza - with Master Instructor Mario Signorile, by 5 Stagioni</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
4.15 - 5.15	Le imprese balneari, una risorsa per il Paese Beach businesses, a resource for the country Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
4.30	Masterclass La cioccolata calda in tazza Degustazione di Matteo Beluffi <i>Hot chocolate, tasting by Matteo Beluffi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
4.30	Classico e moderno nelle drink list del mondo <i>Classic and modern on the world's drink lists</i> By Nicola Trespi, A.I.B.E.S. Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
5.00 - 6.00	PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP – FINAL EVENT Gran Finale della prima edizione del Campionato del Mondo di Panettone a squadre <i>Grand Final of the First World Panettone Team Championships</i> Special Guest: Pierre Hermé, Iginio Massari, Mauro Colagreco Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
5.00 - 5.45	Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 22 booth G57 H58   Caffè Agust
5.00 - 6.00	Carmelo Sciampagna <i>Carmelo Sciampagna</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari

5.00 - 6.00	Proclamazione del vincitore del primo trofeo PWC <i>Proclamation of the winner of the first PWC trophy</i> Hall 6 booth G32 H31   Accademia Maestri Lievieto Madre
5.30	Aperitivo green <i>Green aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
5.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
5.30 - 6.30	Happy Hour FCSI per ospiti e amici <i>FCSI Happy Hour for Guests and Friends</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
6.00 - 6.30	Laboratorio con gli studenti <i>Lab with students</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
6.00 - 6.30	Termine demo live di pasticceria <i>Pastry live demo ends</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC

	<b>15 OCT 2023</b>
9.30 - 5.00	Inizio Demo live di pasticceria ed esposizioni opere <i>Start Live pastry demo and exhibits of works</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
9.30 - 5.00	Inizio gara del Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria seconda batteria <i>Start of the second race of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84
9.30 - 5.30	Trofeo Giovani FIC Selezione Italiana <i>Young Trophy FIC Italian Selection</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
9.30 - 5.00	Inizio gara del Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria seconda batteria <i>Start of the second race of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate</i>
9.30 - 10.45	Benvenuto alla colazione FCSI "A tu per tu con gli esperti" <i>Welcome to the FCSI Breakfast 'Face to face with the experts'</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
9.30 - 5.30	Italy Latte Art Grading Battle <i>Italy Latte Art Grading Battle</i> Hall 22 booth V57 Z58   The Coffee Village by Altoga
9.45 - 10.30	Presentazione giuria di Pasticceria. Presidente di giuria Mof Herve Boutin <i>Presentation of the pastry jury. President of the jury Mof Herve Boutin</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
10.00 - 6.30	Apertura laboratorio <i>Workshop opening</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.00 - 11.00	SMART OPENING - Appuntamento con la colazione APCI <i>SMART OPENING - APCI breakfast</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
10.00 - 12.00	Degustazione dei Panettoni del Mondiale <i>World Championship Panettone Tasting</i> Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
10.00 - 10.45	OSPITIAMO IL FUTURO - L'applicazione AI Food Service per la gestione dei processi e la riduzione degli sprechi <i>WE HOST THE FUTURE - The AI Food Service application for process management and waste reduction</i> <i>Stefano Bonasegale, CEO Progetti e Soluzioni</i> <i>Massimo Artorige Giubilesi, Chairman FCSI Italia, President of the Board of Food Technologists Lombardia and Liguria</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
10.00 - 10.45	Coffee Addition 2023 - Drink Vegetali <i>Coffee Addition 2023 - Vegetable drinks</i> Hall 14 booth E24 E32 F23 F31 HOME machines zone   La Marzocco
10.30 - 11.00	La cioccolata in Caffetteria con Matteo Beluffi <i>Chocolate in the coffee shop by Matteo Beluffi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE

10.30 - 11.30	Markus Bohr <i>Markus Bohr</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
10.30 - 12.00	Degustazione Praline <i>Pralines tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
10.30 - 11.00	Il nuovo volto del dessert nella Pizzeria 4.0: "L'impiattamento: croccanti abbinamenti e deliziose consistenze", a cura di Cameo Professional <i>The New Face of Dessert in Pizzeria 4.0: 'Layering: crispy combinations and delicious textures', by Cameo Professional</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
11.00	Masterclass con Degustazione il gelato al cioccolato di Ciro Fraddanno <i>Masterclass with tasting, chocolate gelato by Ciro Fradanno</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
11.00 - 12.00	SMART FUTURE - ALMA Life Climate Smart Chefs <i>SMART FUTURE - ALMA Life Climate Smart Chefs</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
11.00 - 11.45	L'estetica del gusto. Il senso del gourmet - Showcooking Pizza <i>The aesthetics of taste. The meaning of gourmet – Showcooking Pizza</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
11.00 - 2.00	Showcooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di I Sapori D'Ogliastro di Vito Arra <i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by I Sapori D'Ogliastro di Vito Arra</i> Hall 4 booth M14   Appafre
11.00 - 11.45	Discussione collettiva by PC: Meiko <i>Panel discussion hosted by PC: Meiko</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
11.15 - 12.00	SHOWCOOKING   Pizza gourmet: i pomodori. Con Guglielmo Vuolo <i>SHOWCOOKING   Gourmet pizza: tomatoes. With Guglielmo Vuolo</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
11.30 - 12.30	La sostenibilità e l'innovazione dell'impresa storica nel tessuto <i>The sustainability and innovation of the historical enterprise in the fabric</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
11.30 - 12.15	Coffee Addition 2023 - Drink Vegetali <i>Coffee Addition 2023 - Vegetable drinks</i> Hall 14 booth G42 H41   Dersut Caffè
11.30 - 12.30	Andrea Zanin <i>Andrea Zanin</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
12.00	Masterclass con Degustazione di Francisco Moreiro <i>Masterclass with tasting by Francisco Moreiro</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
12.00 - 13.00	INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Davide Malizia - Presentazione del volume "Torte Moderne" e firma copie con l'autore <i>MEETINGS WITH GREAT MASTERS: Davide Malizia - Presentation of the book "Torte Moderne" and signing of copies with the author</i> Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

12.00 - 1.00	<p>SMART CHEFS</p> <p>Il Laboratorio della Nazionale APCI CHEF LAB "La nuova era del digital signage"</p> <p>SMART CHEFS</p> <p>APCI CHEF LAB - National Italian Team's Laboratory - "The new era of digital signage"</p>
12.00	<p>Menu Profit, l'app per vendere e fare profitto</p> <p><i>Menu Profit, the app for selling and making a profit</i></p> <p>By Marco Ranocchia, Founder e Ceo Planet One</p> <p>Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
12.00 - 12. 45	<p>OSPITIAMO IL FUTURO - Premio studenti FCSI Italia</p> <p>I migliori progetti di lavoro realizzati dagli studenti del V anno</p> <p><i>WE HOST THE FUTURE - FCSI Italy Student Award</i></p> <p><i>The best work projects carried out by the students of the 5th year</i></p> <p><i>Luigi Tonellato and Massimo Artorige Giubilesi, FCSI Italia Board</i></p> <p><i>Letizia Cavallini, Principal of IPPSSAR Beltrame (TV)</i></p> <p>Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAM</p>
12.00 - 1.30	<p>Degustazione Monoporzione gelato</p> <p><i>Single Portion Gelato Tasting</i></p> <p>Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
12.15 - 1.00	<p>L'esigenza di alcuni diventa opportunità per tutti – La pizza Senza Glutine con Luca Gaccione Responsabile Didattico Scuola Italiana Piazzaioli, a cura di 5 Stagioni</p> <p><i>The need of some becomes an opportunity for all - Gluten-free pizza with Luca Gaccione Head of the Italian Piazzaioli School, by 5 Stagioni</i></p>
12.30 - 1.30	<p>Pietro Macellaro</p> <p><i>Pietro Macellaro</i></p> <p>Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
12.30 - 1.30	<p>Masterclass Pasta Barilla Selezione Oro Chef con degustazione</p> <p><i>Masterclass with tasting Pasta Barilla selezione Oro Chef</i></p> <p>Hall 1 booth U21 V22   FIC</p>
1.00	<p>Vediamoci al bar</p> <p><i>Let's meet at the bar</i></p> <p>Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE</p>
1.00 - 2.00	<p>Pranzo FCSI e pitch su FCSI EAME Student Award</p> <p><i>FCSI Lunch &amp; pitches FCSI EAME Student Award</i></p> <p>Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
1.00 - 2.00	<p>SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&amp;Pairing firmato APCI</p> <p><i>SMART TASTE - APCI Taste&amp;Pairing</i></p> <p>Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
1.00 - 1.45	<p>Coffee Addition 2023 - Latte Art</p> <p><i>Coffee Addition 2023 - Latte Art</i></p> <p>Hall 22 booth V57 Z58 – The coffee village by Altoga   Asachimici - Pulycap</p>
1.30 - 2.00	<p>Come la pala pizza può facilitare il lavoro del pizzaiolo: l'esperienza di Giuseppe Carbutti (NIP Food), a cura di Cerutti Inox</p> <p><i>How the pizza peel can facilitate the pizza chef's work: the experience of Giuseppe Carbutti (NIP Food), by Cerutti Inox</i></p> <p>Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana</p>
1.30	<p>Masterclass il cioccolato in cucina con Roberto Carcangiu di APCI</p> <p><i>Masterclass: chocolate in the kitchen by Roberto Carcangiu, APCI</i></p> <p>Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>

1.30 - 2.30	Degustazione Torta Moderna <i>Modern Cake Tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
2.00 - 3.00	Francesco Elmi <i>Francesco Elmi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
2.00 - 2.45	L'estetica del gusto. Il senso del gourmet - Dibattito <i>The aesthetics of taste. The meaning of gourmet – Debate</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
2.00 - 2.45	Thomas Mertens - Digitalizzazione con IA <i>Thomas Mertens - Digitization with AI</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
2.00 - 3.00	Riccardo Bellaera <i>Riccardo Bellaera</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
2.15 - 3.00	SHOWCOOKING   Le stelle in cucina: Massimiliano Prete <i>SHOWCOOKING   Stars in the kitchen: Massimiliano Prete</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
2.30 - 3.30	SMART FUTURE - Una buona progettazione per un'iniziativa imprenditoriale di successo <i>SMART FUTURE - A good planning for a successful entrepreneurial initiative</i> Dott. Antonio Montanari, Food and Hotels consultant – FCSI Prof. Carlo Meo, POLI.design professor, Politecnico di Milano Chef Roberto Carcangiu, President APCI Ing. Jacopo Ferron, R&S Manager Zwilling Ballarini Italia Moderator: Sonia Re, General Manager APCI Hall 4 booth Z22 Z12   APCI   Ballarini Zwilling Corner
2.30 - 3.15	Coffee Addition 2023 - Le Meraviglie del Te <i>Coffee Addition 2023 - The Wonders of Tea</i> Hall 22 booth R59 S60   El Mundo
2.30	Termine gara Campionato del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria ed esposizione pieces artistiche create dai concorrenti <i>End of the competition of the World Championship of Pastry, Gelato and Chocolate and exhibition of artistic pieces created by the competitors</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
2.30 - 5.00	Design Talks - Sustainability in Hospitality: nuovi scenari e sfide <i>Design Talks - Sustainability in Hospitality: new scenarios and challenges</i> Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design
3.00	Think & Talk: the New Chocolate Creativity con Chocolate Academy Milano <i>Think &amp; Talk: the New Chocolate creativity by Chocolate Academy Milano</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
3.00 - 4.00	Persone vs robot? Il futuro del lavoro nella ristorazione <i>People vs robots? The future of work in the restauramts world</i> Fabio Lalli - CEO and Founder IQUII Rossana di Gennaro - School Director IPSEOA Carlo Porta di Milano Riccardo Orlandi - Head of legal human resources and public affairs MyChef Ristoratore Bob Robot Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE

3.00 - 3.45	Discussione collettiva: Nessun pianeta B: Affrontare la sfida dei rifiuti alimentari <i>Panel discussion: No planet B: Facing up to the foodwaste challenge</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
3.00 - 4.00	Francesco Elmi <i>Francesco Elmi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
3.15 - 3.45	Chi ben comincia...: investire inizialmente sull'attrezzatura genera un risparmio sui costi nel tempo, a cura di Cuppone <i>A good start...: initial investment in equipment leads to cost savings over time, by Cuppone</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
3.30 - 4.30	SPAZIO GIOVANI - Come nasce, si sviluppa e si consolida la professione del giovane lievitaista <i>SPACE FOR YOUNG PEOPLE - How the profession of the young learner is born, develops and consolidates</i> Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
4.00	Masterclass con Degustazione di Frank Haasnoot <i>Masterclass with tasting by Frank Haasnoot</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
4.00 - 5.00	SMART FOOD APCI Total White <i>SMART FOOD APCI Total White</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
4.00 - 5.00	Vincenzo Donnarumma <i>Vincenzo Donnarumma</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
4.00 - 4.45	L'estetica del gusto. Il senso del gourmet - Showcooking Pasta <i>The aesthetics of taste. The meaning of gourmet – Showcooking Pasta</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
4.00 - 4.45	Roberto Assi - BIM <i>Roberto Assi - BIM</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
4.00 - 5.30	A tu per tu con gli esperti - I consulenti di FCSI International rispondono alle domande del mercato retail, catering e banqueting, food e hospitality <i>Face to face with the experts</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
4.00 - 4.45	Intervento La Parmigiana <i>Talk by La Parmigiana</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
4.15 - 5.15	Talk "gli storici" <i>Talk "gli storici"</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
4.30	Le nuove tendenze della mixability <i>Mixability new trends</i> By Aibes - Associazione Italiana Barmen e Sostenitori Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
4.40	Presentazione e sfilata delle 12 squadre partecipanti <i>Presentation and parade of the 12 participating teams</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC

4.50 - 5.00	Presentazione Comitato organizzativo FIPGC <i>Presentation of the FIPGC organizing committee</i> Hall 10 booth H98 - H80   FIPGC
5.00	Think & Talk: Sostenibilità e Cioccolato dalle piantagioni alla produzione industriale e artigianale <i>Think &amp; Talk: Sustainability and chocolate: from the farm to the industrial and artisan production</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
5.00 - 5.45	Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 14 booth D24 E23   Diemme
5.00 - 5.50	Premiazione squadra Campione del Mondo di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria - Saluti del Presidente FIPGC Dott. Matteo Cutolo <i>Award ceremony for the World Champion of Pastry, Gelato and Chocolate</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
5.00 - 6.00	Kabir Godi <i>Kabir Godi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
5.30	Aperitivo green <i>Green aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
5.30 - 6.30	Happy Hour FCSI per ospiti e amici <i>FCSI Happy Hour for Guests and Friends</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
5.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
5.50 - 6.30	Festeggiamenti con brindisi e degustazione torta per i 10 anni di attività della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria <i>Celebrations with toast and cake tasting for the 10 years of activity of the International Federation of Pastry, Gelato and Chocolate</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
6.00 - 6.30	Laboratorio con gli studenti Lab with students Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE

	<b>16 OCT 2023</b>
9.30 - 6.30	World Latte Art Grading Battle <i>World Latte Art Grading Battle</i> Hall 22 booth V57 Z58   The Coffee Village by Altoga
9.30 - 3.30	Inizio gara Campionato del Mondo di Cake Design prima batteria <i>Start of the Cake Design World Championship first race</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
9.30 - 6.30	Campionato Italiano di Cheesecake Hall 1 booth U21 V22   FIC
9.30 - 3.30	Inizio gara Campionato del Mondo di Cake Design prima batteria <i>Start of the Cake Design World Championship first batch</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30 - 6.00	Inizio Demo live degli Artisti Decoratori ed esposizione opere <i>Start Live Demo of Decorating Artists and exhibition of works</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30 - 10:45	Benvenuto alla colazione FCSI "A tu per tu con gli esperti" <i>Welcome to the FCSI Breakfast 'Face to face with the experts'</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
9.30 - 5.30	Primo Campionato Italiano Cheesecake con Philadelphia Professional <i>First Italian Cheesecake Championship with Philadelphia Professional</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
9.30 - 6.00	Inizio Demo live degli Artisti Decoratori ed esposizione opere <i>Start Live Demo of Decorating Artists and exhibition of works</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
9.30 - 6.30	Campionato Europeo della Pizza <i>The European Pizza Championship</i> Hall 3 booth T57 U58   Pizza e Pasta Italiana
9.45	Presentazione giuria di Cake Design. Presidente di giuria Krisztina Rado Presentation of the Cake Design jury. Jury president Krisztina Rado Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
10.00 - 6.30	Apertura laboratorio <i>Workshop opening</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.00 - 11.00	Presentazione della tovaglietta "Io parlo con il dito" <i>Presentation of the 'I talk with my finger' placemat</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE

10.00 - 10:45	<p>OSPITIAMO IL FUTURO - Tavola rotonda: Buon design, sicurezza, promozione della salute come chiavi per cambiare il mondo dell'ospitalità  <i>WE HOST THE FUTURE - Round Table: Good Design, Safety, Health Promotion as keys to change the world of hospitality</i>  <i>Gianpietro Sacchi, Director of post-lauream HORECA Courses</i>  <i>POLI.DESIGN Coordinator of Scientific Committee FCSI Italia</i>  <i>Benta Wiley - Architect Co-Founder at Between Communication, Professional Member of FCSI Italia</i>  <i>Alessandra Sotgiu - Medical Sciences and Public Health University of Cagliari, Member of IUHPE/EURO International Union Health Promotion and Education</i>  <i>Alessio Decina, Industrial &amp; Food Designer, Professional Member of FCSI Italia</i>  <i>Mirco Cavallo - Architect, Entrepreneur in the Food Sector, Associate Creative Director and CEO Superstudio</i>  Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
10.00-11.00	<p>Aqua Italia - Il trattamento acqua nel mondo Ho.Re.Ca.: benefici e vantaggi di una svolta green  <i>Aqua Italia - Water treatment in Ho.Re.Ca. world: benefits and advantages of a green change</i>  Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge</p>
10.00 - 11.00	<p>SMART OPENING - Appuntamento con la colazione APCI  SMART OPENING - APCI breakfast  Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
10.00 - 10.45	<p>Coffee Addition 2023 - Latte Art  Coffee Addition 2023 - Latte Art  Hall 24 booth F33 F34   Eureka - Conti Valerio</p>
10.30	<p>Degustazione torta  <i>Cake tasting</i>  Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
10.30 - 11.30	<p>INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Alessandro Bertuzzi e Stefano Laghi  - Presentazione del volume "Monoporzioni Lievitate" e firmacopie con gli autori  <i>MEETINGS WITH THE GREAT MASTERS: Alessandro Bertuzzi and Stefano Laghi - Presentation of the book "Monoporzioni Lievitate" and signacopying with the authors</i>  Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano</p>
10.30	<p>Masterclass con Degustazione il gelato al cioccolato di Paolo Brunelli  <i>Masterclass with tasting: chocolate gelato by Paolo Brunelli</i>  Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
10.30	<p>Target di clientela e momenti di consumo: la nuova normalità del canale bar  <i>Customer target groups and moments of consumption: the new normality of the bar channel</i>  By Diego Rovetta, Direttore Commerciale e Product Manager Immediando  Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>

0.30 - 11.30	Michel Belin <i>Michel Belin</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
11.00 - 1.00	ANIMA-ICIM - Sei sicuro che sia MOCA? Le industrie dell'HORECA e del food contact a 50 anni dal decreto 21/03/73 <i>ANIMA-ICIM - Sure that is MOCA? HORECA and food contact industries 50 years after decree 21/03/73</i> Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge
11.00 - 12.00	SMART FUTURE - Esausto ma pieno di vita - in collaborazione con Olitalia <i>SMART FUTURE - Exhausted but full of life in collaboration with Olitalia</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
11.00	Brewing con LaCimbali M200 <i>Brewing with LaCimbali M200</i> By Davide Spinelli, Trainer & Brand Ambassador MUMAC Academy Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
11:00 - 11:45	Discussione collettiva by PC <i>Panel discussion hosted by PC</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
11.00 - 2.00	Showcooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di Casanova Food - Pasta di Venezia <i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by Raviolificio Fontaneto</i> Hall 4 booth M14   Appafre
11.30	Think & Talk La destagionalizzazione delle gelaterie grazie al cioccolato <i>Think &amp; Talk: the deseasonalisation of gelato parlours thanks to chocolate</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
11.30 - 12.15	Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow <i>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow</i> Hall 14 booth M34 N33   Asachimici - Pulycaff
11.30 - 12.30	Marco Antoniazzi <i>Marco Antoniazzi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
11.30 - 2.00	Design Talks - Sensorialità e Hospitality Design <i>Design Talks - Sensoriality and Hospitality Design</i> Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design
11.30	Forno d'Asolo <i>Forno d'Asolo</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
12:00 - 12:45	Detlef Rank - La strada verso la sostenibilità <i>Detlef Rank - Paving Ways to Sustainability</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
12.00 - 1.00	Il Panettone salato: degustazione con le creazioni dei maestri di Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano <i>Savoury Panettone: tasting with the creations of the masters of the Accademia del Lievito Madre and Italian Panettone</i> Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

12.00	Mercato away from home: andamento e prospettive <i>Market away from home: trends and prospects</i> By Angela Borghi, Responsabile Commerciale TradeLab Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
12.30 - 1.30	Masterclass Pasta Barilla Selezione Oro Chef con degustazione <i>Masterclass with tasting Pasta Barilla selezione Oro Chef</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
12.30 - 1.30	Denis Buosi <i>Denis Buosi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
1.30	Masterclass del gelato al cioccolato con Andrea Zingrillo e Andrea Riva <i>Masterclass: chocolate gelato by Andrea Zingrillo and Andrea Riva</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
1:00 - 2:00	Pranzo FCSI e presentazione di Thomas Mertens - Tendenze tecnologiche <i>FCSI Lunch &amp; presentation of Thomas Mertens</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
1.00	Vediamoci al bar <i>Let's meet at the bar</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
1.00 - 2.00	SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&Pairing firmato APCI <i>SMART TASTE - APCI Taste&amp;Pairing</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
1.00 - 1.45	Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 14 booth C23   Musetti
2.00 - 3.00	ASSOCOLD ed EUROVENT - Nuovo Regolamento F-GAS, sfide e opportunità nel mondo della refrigerazione - Relatore: Francesco Scuderi (Eurovent) <i>ASSOCOLD ed EUROVENT - New F-GAS regulation, challenges and opportunities in refrigeration business- Speaker Francesco Scuderi (Eurovent)</i> Hall 10 Booth A90-A98   Food-Technology Lounge
2.00 - 3.00	Loretta Fanella <i>Loretta Fanella</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
2.00	Presentazione Accademia Bocuse d'Or...road Trondheim 2024!!! <i>Presentation Bocuse d'Or Academy...road Trondheim 2024!!!</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
2:00 - 2:45	Michael Meirer - Biogas-from-Food-Waste mission <i>Michael Meirer - Biogas-from-Food-Waste mission</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
2.30	Masterclass Pane e Cioccolato con gli esperti di ALMA <i>Masterclass: Bread and chocolate by ALMA experts</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
2.30	Bindi <i>Bindi</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL

2.30 - 3.30	<p>SMART FUTURE - La progettazione gastronomica come scienza multidisciplinare</p> <p><i>SMART FUTURE - Gastronomic planning as a multidisciplinary science</i></p> <p>Prof. Luigi Valentini, RENAIA President, Rete Nazionale Istituti Alberghieri</p> <p>Dott. Andrea Sinigaglia, ALMA General Manager, Scuola internazionale di cucina italiana</p> <p>Chef Roberto Carcangiu, APCI President</p> <p>Dott. Luca Miglioranzi, AD Zwilling Ballarini Italia</p> <p>Hall 4 booth Z22 Z12   APCI   Ballarini Zwilling Corner</p>
2.30 - 3.15	<p>Coffee Addition 2023 - Latte Art</p> <p><i>Coffee Addition 2023 - Latte Art</i></p> <p>Hall 14 booth E24 E32 F23 F31 Wally Zone   La Marzocco</p>
2.30 - 5.00	<p>Design Talks - Wellness &amp; Well Being in Hospitality Design</p> <p><i>Design Talks - Wellness &amp; Well Being in Hospitality Design</i></p> <p>Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design</p>
3:00 - 3:45	<p>Discussione collettiva by PC</p> <p><i>Panel discussion hosted by PC</i></p> <p>Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
3.00 - 4.00	<p>INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Vincenzo Tiri - Presentazione del volume "Panettone e Panettoneria" e firmacopie con l'autore</p> <p><i>MEETINGS WITH GREAT MASTERS: Vincenzo Tiri - Presentation of the book "Panettone e Panettoneria" and signing of copies with the author</i></p> <p>Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano</p>
3.00	<p>L'altra metà del fuori casa: l'imprenditoria femminile come risorsa strategica per il settore</p> <p>Incontro con Valentina Picca Bianchi, Presidente Gruppo Donne Imprenditrici Fipe-Confcommercio</p> <p><i>The other half of away from home: female entrepreneurship as a strategic resource for the sector. Meeting with Valentina Picca Bianchi, President of the Fipe-Confcommercio Women Entrepreneurs Group</i></p> <p>Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
3.00 - 5.00	<p>ASSOCOLD, EFCM ITALIA, TECNOLOGIE VENDING - Etichettatura Energetica ed Eco design per la refrigerazione: nuove frontiere, vigilanza sul mercato e nuove norme Europee</p> <p><i>ASSOCOLD, EFCM ITALIA, VENDING TECHNOLOGIES - Energy labelling and Eco design refrigeration: new frontiers, market surveillance and new European standards</i></p> <p>Hall 10 booth A90 A98   Food-Technolgy Lounge</p>

3.00 - 4.00	<p>La sfida digitale per bar e ristoranti: come cambia la gestione delle imprese  <i>The digital challenge for bars and restaurants: how business management is changing</i>            Arnoud J. Van Wingerde - AD Metro            Enrico Derflinger - Euro-Toques International President            Cristian Biasioni - AD Chef Express e Presidente Aigrim            Matteo Musacci - Entrepreneur, Vice President FIPE            Moderator            Alberto Lupini - Italia a Tavola Director            Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE</p>
3.00 - 4.00	<p>Dario Nuti  <i>Dario Nuti</i>            Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari</p>
3.30	<p>Masterclass con Degustazione di Denis Buosi  <i>Masterclass with tasting by Denis Buosi</i>            Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
3.00	<p>Creme e Sciroppi by DOuMIX?: impostare un'offerta premium per la caffetteria  <i>Creams and Syrups by DOuMIX: setting up a premium offer for the cafeteria</i>            Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
3.30 - 4.30	<p>Masterclass Consorzio Provolone Valpadana DOP  <i>Masterclass Consorzio Provolone Valpadana DOP</i>            Hall 1 booth U21 V22   FIC</p>
3.45 - 4.30	<p>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow  <i>Coffee Addition 2023 - Coffee Workflow</i>            Hall 14 booth G42 H41   Dersut Caffè</p>
4.00 - 5.00	<p>SMART FOOD - Drink the Cress - Produzione sostenibile e green Mixology            - in collaborazione con Koppert Cress  <i>SMART FOOD - Drink the Cress - Sustainable production and green Mixology - in collaboration with Koppert Cress</i>            Hall 4 booth Z22 Z12   APCI</p>
4.00 - 4.45	<p>OSPITIAMO IL FUTURO Il ruolo centrale della strategia energetica per il mercato dell'ospitalità  <i>WE HOST THE FUTURE The central role of the energy strategy for the hospitality market</i>            Vittorio Cossarini, Founding Partner TELOS Engineering for Sustainability,            Chairman Italian Association of Energy Service Companies            Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
4.00	<p>Latte Art con LaCimbali M200  <i>Latte Art with LaCimbali M200</i>            by Carmen Clemente e Manuela Fensore, Campionesse Mondiali di Latte Art e Trainer &amp; Brand Ambassador MUMAC Academy            Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL</p>
4:00 - 5:30	<p>A tu per tu con gli esperti - I consulenti di FCSI International rispondono alle domande del mercato retail, catering e banqueting, food e hospitality  <i>Face to face with the experts</i>            Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>

4.00 - 5.00	Paolo Staccoli <i>Paolo Staccoli</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
4.15 - 5.15	Catering e Banqueting: Quando la sostenibilità diventa identità <i>Catering and Banqueting: When sustainability becomes identity</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
4.30	Le nuove tendenze della mixability <i>Mixability new trends</i> By Aibes - Associazione Italiana Barmen e Sostenitori Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
4.30	Think & Talk: Ristorazione 3.0 con Enrico Cerea e Davide Comaschi <i>Think &amp; Talk: Catering 3.0 by Enrico Cerea and Davide Comaschi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
5.00 - 5.45	Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0 <i>Coffee Addition 2023 - Mixology 2.0</i> Hall 18 booth E58 F57   Brita Italia
5.00 - 6.00	Valentino e Damiano Rizzo <i>Valentino and Damiano Rizzo</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
5:00 - 5:30	A tu per tu con gli esperti: I consulenti FCSI International rispondono alle domande del mercato Retail, Catering & Banqueting, Food & Hospitality <i>Face to face with the experts: FCSI International consultants answer questions for the Retail, Catering &amp; Banqueting, Food &amp; Hospitality market</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
5.30	Degustazione con abbinamento cocktail condotta da Davide Comaschi <i>Tasting with cocktail pairing by Davide Comaschi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
5.30	Aperitivo green <i>Green aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
5.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
5:30 - 6:30	Happy Hour FCSI per ospiti e amici <i>FCSI Happy Hour for Guests and Friends</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
6.00 - 6.30	Laboratorio con gli studenti <i>Workshop with students</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE

	<b>17 OCT 2023</b>
09.30 - 3.30	Inizio gara del Campionato del Mondo di Cake Design seconda ed ultima batteria <i>Second and last batch of the Cake Design World Championship</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
09.30 - 6.30	Campionato Europeo della Pizza <i>The European Pizza Championship</i> Hall 3 booth 47 Z52   Pizza e Pasta Italiana
9.30	Non solo caffè <i>Not just coffee</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
09.30 - 4.30	Inizio demo live degli Artisti Decoratori ed esposizione opere <i>Live demo of the Decorating Artists and exhibition of works</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
09.30 - 10.45	Benvenuto alla colazione FCSI "A tu per tu con gli esperti" <i>Welcome to the FCSI Breakfast 'Face to face with the experts'</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
9.45	Presentazione giuria Cake Design. Presidente di giuria Krisztina Rado <i>Presentation of the Cake Design jury. Jury president Krisztina Rado</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
10.00	Apertura del laboratorio <i>Workshop opening</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.00 - 11.00	UCIMAC - Macchine da caffè e macina caffè: nuove norme per sicurezza, igiene e consumi energetici <i>UCIMAC - Coffee machines and coffee grinders: new standards for safety, hygiene and energy consumption</i> Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge
10.00 - 11.00	SMART OPENING - Appuntamento con la colazione APCI <i>SMART OPENING - APCI breakfast</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
10.00 - 10.45	Coffee Addition 2023 - Latte Art <i>Coffee Addition 2023 - Latte Art</i> Pad.18 stand D70 E69   Julius Meinl Italia
10.00 - 4.00	Moka Challenge <i>Moka Challenge</i> Pad.22 stand V57 Z58   Il Villaggio del Caffè by Altoga
10.30	Masterclass con degustazione di Davide Comaschi <i>Masterclass with tasting by Davide Comaschi</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
10.30	Colazionando Breakfast Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
10.30 - 11.30	INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Beniamino Bazzoli - Presentazione del volume "Il lievito madre secondo il metodo Bazzoli" e firmacopie con l'autore <i>MEETINGS WITH GREAT MASTERS: Beniamino Bazzoli - Presentation of the book 'The mother yeast according to the Bazzoli method' and signacopie with the author</i> Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

10.30 - 11.30	Degustazione torta <i>Cake tasting</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
10.30 - 11.30	Filippo Valsecchi <i>Filippo Valsecchi</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
11.00 - 12.00	EFCEM ITALIA Consuntivi e prospettive delle attrezzature professionali Made in Italy <i>EFCEM ITALIA Balance and prospects of Made in Italy professional equipment</i> Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge
11.00 - 12.00	SMART FUTURE Banco Alimentare - Condividere il valore del cibo <i>SMART FUTURE - Banco Alimentare: Sharing Food Value</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
11.00 - 2.00	Show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena a cura di Casanova Food - Pasta di Venezia <i>Showcooking with promotional tasting of fresh filled pasta products by Casanova Food - Pasta di Venezia</i> Hall 4 booth M14   Appafre
11.30	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
11.30	Masterclass del gelato al cioccolato con Roberto Beria <i>Masterclass: chocolate gelato by Roberto Beria</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
11.30 - 12.15	Coffee Addition 2023 - Le Meraviglie del Te <i>Coffee Addition 2023 - The Wonders of Tea</i> Hall 24 booth H11 H21 L12 L22   Bwt Italia
11.30 - 12.30	Gino Fabbri <i>Gino Fabbri</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
11.30 - 2.00	Design Talks - L'approccio italiano nell'ospitalità del futuro <i>Design talks - The Italian approach in the hospitality of the future</i> Hall 11 booth U47 Z52   POLI.design
12.00 - 1.00	TECPROFOOD - Elementi di sicurezza per utilizzatori di affettatrici, tritacarne ed altre macchine per la lavorazione degli alimenti <i>TECPROFOOD - Safety measures for users of slicers, mincers and similar machines for food processing</i> Hall 10 booth A90 A98   Food-Technology Lounge
12.00	Aperitivo <i>Aperitif</i> Hall 18 booth M71 M78 N69 N77   MIXER EDUCATIONAL
12.00 - 1.00	SMART CHEFS Il Laboratorio della Nazionale APCI CHEF LAB <i>SMART CHEFS</i> <i>APCI CHEF LAB - National Italian Team's Laboratory</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI

12.30	Think&Talk: la formazione professionale e il cioccolato <i>Think &amp; Talk: professional training and chocolate</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
12.30 - 1.30	Pasquale Marigliano <i>Pasquale Marigliano</i> Hall 6 booth E04 E12 G03 G11   Luxury Pastry in the World by Iginio Massari
12.30 - 1.30	Masterclass Unilever Food Solution con lo Chef Felix Lo Basso <i>Masterclass Unilever Food Solution with Chef Felix Lo Basso</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
1.00	Vediamoci al bar <i>Let's meet at the bar</i> Hall 7 booth V47 V57 Z48 Z58   FIPE
1.00 - 2.00	Pranzo FCSI <i>FCSI Lunch</i> Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME
1.00 - 2.00	SMART TASTE - Appuntamento con il Taste&Pairing firmato APCI <i>SMART TASTE - APCI Taste&amp;Pairing</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
2.30 - 3.30	SMART FUTURE <i>SMART FUTURE</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
2.30	Masterclass il cioccolato in cucina con gli esperti di ALMA <i>Masterclass: cooking with chocolate with ALMA experts</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
3.00 - 4.00	INCONTRI CON I GRANDI MAESTRI: Iginio Massari Presentazione del volume "Mignon, la mia piccola pasticceria" e firmacopie con l'autore <i>MEETINGS WITH GREAT MASTERS: Iginio Massari - Presentation of the book 'Mignon, la mia piccola pasticceria' and copy signing with the author</i> Hall 6 booth H31 G32   Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
3.30	Fine gara Campionato del Mondo di Cake Design seconda ed ultima batteria <i>End of the Cake Design World Championship, second and last batch</i> Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC
3.30 - 4.30	Masterclass Consorzio Provolone Valpadana DOP <i>Masterclass by Consorzio Provolone Valpadana DOP</i> Hall 1 booth U21 V22   FIC
4.00 - 5.00	SMART FOOD - Proposte sostenibili di cucina consapevole per il Ristoratore di domani <i>SMART FOOD - Sustainable proposals for conscious cooking for the Restaurateur of tomorrow</i> Hall 4 booth Z22 Z12   APCI
4.30	Think & Talk: Milano capitale della Cultura del Cioccolato <i>Think &amp; Talk: Milano capital of chocolate culture</i> Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE
4.30	Termine Demo live degli Artisti Decoratori Pad.10 stand H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC

4.00 - 5.30	<p>A tu per tu con gli esperti - I consulenti di FCSI International rispondono alle domande del mercato retail, catering e banqueting, food e hospitality</p> <p><i>Face to face with the experts - FCSI's international consultants answer questions about retail, catering and banqueting, food and hospitality.</i></p> <p>Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
5.00 - 6.30	<p>Premiazioni Campionato del Mondo di Cake Design. Discorsi e saluti finali del Presidente Dott. Matteo Cutolo</p> <p><i>Awards ceremony of the Cake Design World Championship. Speech and final address by the Chairman, Mr. Matteo Cutolo</i></p> <p>Hall 10 booth H60 H80 L59 L79 H84   FIPGC</p>
5.30	<p>Degustazione con abbinamento cocktail condotta da Davide Comaschi</p> <p><i>Tasting with cocktail pairing by Davide Comaschi</i></p> <p>Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>
5.30 - 6.30	<p>Happy Hour FCSI per ospiti e amici</p> <p>FCSI Happy Hour for Guests and Friends</p> <p>Hall 2 booth A59 A65 B60 B66   FCSI EAME</p>
6.00	<p>Laboratorio con gli studenti</p> <p><i>Lab with students</i></p> <p>Hall 6 booth H34 H42 L33 L41   CHOCOLATE CULTURE</p>