



Il Programma delle giornate

Venerdì 13 Ottobre



Ciro Fontanesi



Fulvio Vailati



Matteo Beluffi



Fabrizio Galla

VEN	ore 10:00	Laboratorio	
		Apertura del Laboratorio by Chocolate Academy Milano	
		Marta Giorgetti	CAPAC
#training			

VEN	ore 10:30	Masterclass	
		Tiramisù senza esagerare	
		Matteo Beluffi	Latte Art Champion
#coffee			

VEN	ore 11:00	Masterclass con Degustazione	
		Dal Tè alla Kombucha al Cioccolato	
		Ciro Fontanesi	ALMA
		Fulvio Vailati	ALMA
		Alberto Simionato	Chocolate Academy Milano
#fermentation			

VEN	ore 12:00	Think & Talk	
		The New Chocolate Business: Luxury Hospitality - Sostenibilità - Innovazione	
		Magda Antonioli	Università Bocconi
		Nicola Saldutti	Corriere della Sera
		Marco Barbieri	Confcommercio Milano
#business			

VEN	ore 13:00	Degustazione	
		Il Cioccolato: che cosa è?	
		Marta Giorgetti	Chocolate Academy Milano
		Davide Comaschi	
#tasting			

VEN	ore 14:00	Masterclass con Degustazione	
		Gelato al Cioccolato senza compromessi	
		Ciro Fraddanno	Chocolate Academy Milano
#icecream			

VEN	ore 15:00	Masterclass con Degustazione	
		Il peccato di Galla	
		Fabrizio Galla	APEI
#pastry			

VEN	ore 16:00	Masterclass con Degustazione	
		Cioccolato leggerissimo	
		Alberto Simionato	Chocolate Academy Milano
		Marte Giorgetti	
#design			

VEN	ore 17:00	Think & Talk	
		Design e Cioccolato, versatilità, plasticità, gusto e solidarietà	
		Nicoletta Morozzi	NABA
		Caterina Misuraca	Food Design Stories
		Sandra Faggiano	Food Design Stories
#design #charity			

VEN	ore 18:00	Laboratorio	
		Chiusura del Laboratorio by Chocolate Academy Milano	
		Marta Giorgetti	Chocolate Academy Milano
#training			CAPAC



CHOCOLATE ACADEMY



Alberto Simionato



Marta Giorgetti



Ciro Fraddanno



Diego Poli



Il Programma delle giornate

Sabato 14 Ottobre

SAB ore 10:00	Laboratorio Davide Comaschi	CAPAC
#training		
SAB ore 10:15	Masterclass Creativity through Technique Frank Haasnoot Davide Comaschi	WORLD CHOCOLATE MASTERS
#chocolatemaster		
SAB ore 11:15	Degustazione sensoriale L'approccio IICCT nella degustazione del Cacao e del Cioccolato. Come l'educazione del palato cambia il punto di vista produttivo professionale. Monica Meschini	IICCT
#taste		
SAB ore 12:30	Think & Talk e Masterclass Cocoa Belt e Cioccolato di qualità Monica Meschini Guido Castagna	IICCT APEI
#culture		
SAB ore 13:15	Masterclass con Degustazione Una Nuova Visione della Cioccolateria Gianluca Fusto	
#taste		
SAB ore 14:00	Masterclass con Degustazione Risotto Crunchy alla Milanese Andrea Besuschio Giacomo Besuschio	
#taste		
SAB ore 14:30	Talk & Taste Il Panettone al Cioccolato: la grande sfida Giuseppe Piffaretti	APEI Coppa del Mondo del Panettone
#award		
SAB ore 15:30	Talk & Taste Il "Processo ai guastatori" del Cioccolato Luigi Biasetto	AMPI
#chocolate		
SAB ore 16:30	Masterclass Creativity through Technique Frank Haasnoot	WORLD CHOCOLATE MASTERS
#chocolatemaster		
SAB ore 18:00	Laboratorio Tommaso Grollero	DaV Pastry Lab CAPAC
#training		



Andrea Besuschio



Giacomo Besuschio



Giuseppe Piffaretti



Luigi Biasetto



Frank Haasnoot



Monica Meschini



Guido Castagna



Gianluca Fusto



Il Programma delle giornate

Domenica 15 Ottobre



Roberto Beria



Vittorio Lucco

DOM ore 10:00	Laboratorio	
#training	Tommaso Grollero	DaV Pastry Lab CAPAC
DOM ore 10:30	Masterclass	
#chocolate	Cacao Fruit in a Bonbon	
	Francisco Moreira	Doces do Ofício
DOM ore 11:30	Masterclass con Degustazione	
#creativity	The New Chocolate Creativity - Chocolate Masterpieces	
	Francisco Moreira	Doces do Ofício
	Davide Comaschi	
DOM ore 12:30	Masterclass con Degustazione	
#cuisine	Risotto al Cioccolato Cacio affumicato e crema di Zucca informata al Miele e Peperoncino	
	Roberto Carcangiu	APCI
DOM ore 14:00	Masterclass	
#icecream	Il Cioccolato in Gelateria	
	Roberto Beria	Astori Group
	Vittorio Lucco	Gelateria Lucco Torino
DOM ore 15:00	Masterclass con Degustazione	
#taste	Le Praline anidre a lunga conservazione	
	Stefano Laghi	Accademia Maestri Lievito Madre
DOM ore 16:00	Think & Talk	
#innovation	Innovazione e Tecnologia, il segreto del Chocolate Business	
	Paolo Selmi	Selmi
		Unox
	Matteo Giordanengo	Bogana
DOM ore 18:00	Laboratorio	
#training	Davide Comaschi	CAPAC



Francisco Moreira



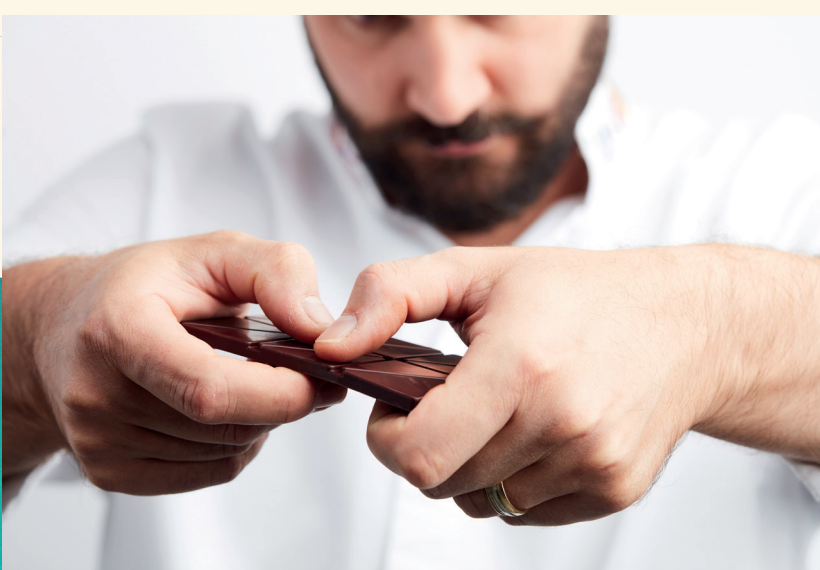
Roberto Carcangiu



Stefano Laghi



#chocoBusiness
13 - 17 ottobre 23
PAD 6 | H 34 - 42



Il Programma delle giornate

Lunedì 16 Ottobre



Matteo Papa



Luigi Margiovanni



Denis Buosi



Andrea Buosi



Francesco Maggio

LUN ore 10:00	Laboratorio	
#training	IRCA Team	IRCA CAPAC
LUN ore 10:30	Masterclass con Degustazione	
	Non c'è niente di normale in un Gelato al Cioccolato	
#icecream	Paolo Brunelli	Ambasciatori del Gusto IRCA
LUN ore 11:30	Think & Talk	
	La destagionalizzazione delle Gelaterie grazie al Cioccolato	
#business	Franco Puglisi Alessandro Piccinini	Punto IT MIG
LUN ore 12:30	Masterclass con Degustazione	
	Il Cioccolato in Gelateria	
#icecream	Andrea Riva Andrea Zingrillo	Gelart Gelateria Wally IRCA
LUN ore 13:30	Masterclass con Degustazione	
	Dalla Tradizione all'evoluzione in Cucina	
#cucina	Matteo Papa	ALMA IRCA
LUN ore 14:30	Masterclass	
	Dessert al piatto	
#pastry	Luigi Margiovanni	ALMA IRCA
LUN ore 15:30	Masterclass con Degustazione	
	Cioccolato da bere	
#pastry	Denis Buosi	APEI IRCA
LUN ore 16:00	Masterclass	
	Il cioccolato nella pasticceria Vegan	
#vegan	Francesco Maggio	Da Vittorio
LUN ore 16:30	Think & Talk	
	Ristorazione 3.0	
#business	Enrico Cerea Andrea Sinigaglia	Da Vittorio ALMA
LUN ore 17:30	Masterclass	
	Il Gelato al Cioccolato	
#icecream	Mauro Crivellari	MIG IRCA
LUN ore 18:00	Laboratorio	
	Il Gelato al Cioccolato	
#training	IRCA Team	IRCA CAPAC



Paolo Brunelli



Andrea Zingrillo



Andrea Riva



Mauro Crivellari



Il Programma delle giornate

Martedì 17 Ottobre

MAR	ore 10:00	Laboratorio		
		Davide Comaschi		CAPAC
		#training		
MAR	ore 10:30	Masterclass con Degustazione		
		Il Temperaggio e la Pralina		
		Davide Comaschi	Chocolate Culture	CAPAC
		#chocolate		
MAR	ore 11:30	Masterclass		
		Il Gelato al Cioccolato		
		Roberto Beria	Astori Group	CAPAC
		#icecream		
MAR	ore 12:30	Think & Talk		
		La Formazione Professionale e il Cioccolato		
		Gabriele Cartasegna	CAPAC	
		Matteo Berti	ALMA	
		Alberto Simionato	Chocolate Academy Milano	
		#school		
LUN	ore 17:30	Masterclass		
		Il Gelato al Cioccolato		
		Mauro Crivellaro	MIG	IRCA
		#icecream		
LUN	ore 18:00	Laboratorio		
		Il Gelato al Cioccolato		
		IRCA Team	IRCA	CAPAC
		#training		
MAR	ore 17:30	Degustazione con abbinamento Cocktail		
		Gli Spirits perfetti con il Cioccolato		
		Davide Comaschi	Chocolate Culture	CAPAC
		#mixology		
MAR	ore 18:00	Laboratorio		
		Closing Party Laboratorio		
		Davide Comaschi		CAPAC
		#training		



Davide Comaschi



Roberto Beria



Matteo Berti



Marta Giorgetti