

**Programma Eventi SIGEP 2014 (aggiornato al 17 Gen 2014 ore 16.30)**

**SABATO 18 GENNAIO**

**09.30 - 17.30 L'ALTA CUCINA E L'ARTE DELLA PASTICCERIA NEI NUOVI CONFINI TRA DOLCE E SALATO Pad. D1, stand IFSE (n° 104)**

11:00-13:00 e 15:00-17:00

Il cake design incontra la pasta di zucchero al caffè. Intervengono: Antonella Gissona; Laura Ballesio

11:30-13:30 e 15:30-17:30

Il Grilling dessert. La scuola di pensiero italiano del dolce grigliato - Il gelato e la frutta alla griglia. Interviene Lo Cascio Gianfranco - Fondatore BBQ4ALL, Green Master WEBER e Docente IFSE

14:15-14:45

Il vino da dessert. Interviene Federico Scarzello Presidente Enoteca Regionale del Barolo del Barolo Chinato A cura di IFSE Culinary Institute, in collaborazione con Sigep

**09:30-18:00 THE PASTRY QUEEN. CAFFÈ E DOLCE TIRAMISU' CON PREMIAZIONE ORE 17:00 - Chocolate Hall, Times Square, Pad. B5**

Caffè & Dolce Tiramisù

Prova del Mondiale di Pasticceria

A cura di Sigep

**09:30-18:00 SIGEP CAKE DESIGN - Pad. D3**

A cura di Glamour Italian Cakes, Conpait e Rimini Fiera

A Sigep il grande Forum dedicato all'Arte della Decorazione sviluppa il tema del Rinascimento con competizioni ancora più avvincenti, eventi e dimostrazioni all'insegna dell'eccellenza e un faro sempre puntato sui temi della formazione.

**09:30-18:00 SIGEP LA SCUOLA DEL PANE - Pad.D5**

Un evento con protagonisti assoluti i giovani che si apprestano ad intraprendere la strada della panetteria e pasticceria.

Dalle 09:30 alle 17:00:

concorso "Prendere per mano il futuro"

Delle 09:30 alle 18:00:

dal salotto di Pianeta Pane Live dirette via web con imprenditori e professionisti dell'arte bianca

Delle 09:30 alle 18:00:

l'area della solidarietà dove maestri del Club Arti & Mestieri prepareranno prodotti da degustazione per il pubblico, con lo scopo di finanziare i progetti del Club Arti & Mestieri School.

A cura di Club Arti & Mestieri e Sigep

**09:30-18:00 BREAD ART - Times Square Pad.B5**

Gusto Arte e Show si fondono insieme per una grande kermesse, dedicata alla panificazione a 360° gradi.

All'interno: presentazione del Metodo di Valutazione Sensoriale del Pane, a cura di I.N.A.P.

A cura di Richemont Club & Sigep

**09:30-18:00 COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA - Pad. B3**

Protagonisti assoluti a SIGEP sono il gelato artigianale di tradizione italiana, i professionisti della dolce arte artigianale con tutta la prestigiosa filiera produttiva.

Organizzato da:



35° SALONE INTERNAZIONALE GELATERIA, PASTICCERIA  
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI  
35<sup>th</sup> INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE ARTISAN  
PRODUCTION OF GELATO, PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY  
RIMINI 18\_22 GENNAIO JANUARY 2014



A cura di COGEL FIPE e Rimini Fiera

**09:30-18:00 LA SALUTE VIEN MANGIANDO...GELATI! - Stand Maestri della Gelateria Italiana Pad. C1**

Gelati Funzionali nell'alimentazione Moderna.

L'uso di fibre, prodotti probiotici e prebiotici, l'introduzione di specifiche erbe officinali, consentono di ampliare l'offerta in gelateria proponendo squisiti e freschi gelati funzionali, ovvero gelati che possono aiutare nella risoluzione dei disturbi dell'organismo.

A cura de I Maestri della Gelateria Italiana

**09:30-18:00 BARISTA FARMER - Hall Sud**

Sigep sarà nuovamente al fianco di Francesco Sanapo nella sua nuova avventura Barista&Farmer, il reality show tutto dedicato al caffè. [www.francescosanapo.com](http://www.francescosanapo.com)

A cura d Coffee Chat, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 CAMPIONATI ITALIANI BARISTI ED ALTRI EVENTI - Hall Show**

Sul set internazionale di Rimini Fiera, realtà e multimedialità si fondono illustrando nuovi trend e innovazioni. Il top dell'eccellenza e della professionalità in diretta al Rimini Coffee Expo di Sigep e in streaming sugli schermi di tutti i professionisti del settore.

Campionati Italiani Baristi valevoli per la partecipazione ai prestigiosi circuiti internazionali promossi da SCAA e SCAE. Le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e nuove idee.

CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria: 18-19 gennaio selezioni; 20 gennaio finali e premiazioni

CILA Campionato Italiano Latte Art: 20 gennaio selezioni; 21 gennaio finali e premiazioni

CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits: 21 gennaio selezioni, finali e premiazioni

IO PENSO VERDE: 19 gennaio - pad A1 Stand Costadoro ore 11.30-13.00

BARISTA FARMER: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 09.30 – 18.00 (Mercoledì 22 chiusura alle ore 17.00)

SCAE EDUCATION: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 10.30 – 17.15

A cura di SCAA & SCAE, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 CIBC CAMPIONATI ITALIANI BARISTI CAFFETTERIA - Hall Sud**

CIBC selezioni

**10:30-17:30 I GELATI DALLE QUALITA' NASCOSTE - Stand I Maestri della Gelateria Italiana, Pad. C1**

dalle 10:30 alle 11:30 Presentazione con percorso degustativo rivolta a esperti del settore, associazioni e stampa.

dalle 14:30 alle 15:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti

dalle 16:30 alle 17:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti

A cura di I Maestri della Gelateria Italiana

**10:30-17:15 SCAE EDUCATION - Hall Sud**

Sigep quale socio SCAE e nell'ottica di una collaborazione più ampia e pluriennale, promuove attraverso Rimini Coffee Expo l'eccellenza e più in generale la cultura del caffè, dalla pianta nei paesi d'origine sino alla preparazione della bevanda e la sua degustazione. Dalla edizione 2014 a Rimini sarà protagonista la formazione firmata SCAE con docenti ed attestati riconosciuti a livello internazionale!

10:30-11:15 IL NUOVO PROGRAMMA EDUCATIVO DEL CDS. Annemarie Tiemens – SCAE Coffee Education

12:30-13:15 CONOSCERE LE CERTIFICAZIONI DEL CAFFE' VERDE. Alberto Polojac – Authorized SCAE Trainer

14:30-15:15 SELEZIONARE E ASSAGGIARE CAFFE' DI SINGOLA PIANTAGIONE. Enrico Meschini - Professional Coffee Taster

Organizzato da:

Rimini Fiera SpA

Via Emilia,155 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744111 Fax +39 0541 744772

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



16:30-17:15 COME USARE GLI ALTRI METODI DI ESTRAZIONE. Simone Guidi – Trainer Barista  
A cura di SPECIA ITY COFFEE, in collaborazione con SIGEP

**10:45-13:00 NON CONGELATECI IL SORRISO - Sala Ravezzi 2**

I ragazzi di 'Non ConGelatateci il sorriso' e le gelaterie 'Assaggi d'amicizia' protagonisti al XXXV° SIGEP. Conferenza stampa dei ragazzi alla presenza dei Dirigenti scolastici, di Patrizia Cecchi, Direttore Business Unit 1 Rimini Fiera; Primula Lucarelli, CNA Rimini; Marcello Para, Confartigianato Rimini; Fabio Franchini, Responsabile Programmi Speciali e Relazioni Esterne MO.CA.

Dulcis in fundo, la distribuzione degli 'Assaggi dell'amicizia', i voucher di degustazioni gratuite con cui le gelaterie sostengono il progetto nelle scuole, e la premiazione dei 26 'Gelatieri per un giorno' che parteciperanno al laboratorio loro dedicato da Mo.Ca. Spa

A cura di CNA Rimini e Confartigianato Rimini.

**11.00 IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO FLAVIO ZANONATO INAUGURA SIGEP HALL SUD**

**11:00-12:00 LATTE ART PER PRINCIPIANTI - Pad A1 - stand Dalla Corte**

Realtore: Simone Guidi – Trainer Barista

**11:00-12:00 L'ESTRAZIONE DELL'ESPRESSO IN FUNZIONE DELLA BREW RATIO - Pad A1 - stand Sanremo**

Relatore: Danilo Lopis – Authorized SCAE Trainer

**11:00-13:00 SOSTENIBILITA' E CERTIFICAZIONE AMBIENTALE. UN'OPPORTUNITA' PER L'INDUSTRIA MOLITORIA - Sala Ravezzi 1**

Introduzione e saluto ai partecipanti

Ivano Vacondio – Presidente Italmopa

"Cambiamenti climatici e sostenibilità: da opportunità a esigenza"

Teo Georgiadis - CNR Ibimet – Bologna

"La sostenibilità di prodotto: dallo studio LCA alla comunicazione"

Massimo Marino – LC Engineering – Torino

"Certificare le prestazioni ambientali di filiera attraverso lo schema EPD"

Giuseppe Garcea - Fabrizio Piva - CCPB Bologna

"Il ruolo dei fornitori nelle politiche di green marketing delle imprese alimentari"

Carlo Alberto Pratesi – Facoltà di Economia - Università degli Studi Roma 3

"Migliorare la sostenibilità lungo la filiera dei cereali"

Cesare Ronchi – Barilla G. e R. Flli Spa – Parma

"Sostenibilità economica della sostenibilità nel settore agroalimentare"

Davide Viaggi – Dipartimento di Scienze Agrarie - Università di Bologna

Dibattito e conclusioni

A cura di Italmopa e Molini D'Italia.

**15:00-16:00 SCUOLA DI ALTA CUCINA IFSE. LE NOVITA' PER IL 2014 – sala Ravezzi 1**

Interverranno:

Raffaele Trovato, Direttore IFSE

Livia Chiriotti, Pasticceria Internazionale

Federico Anzellotti - CONPAIT

Federico Scarzello - Presidente Enoteca Regionale del Barolo e Barlo chinato

Organizzato da:



35° SALONE INTERNAZIONALE GELATERIA, PASTICCERIA  
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI  
35<sup>th</sup> INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE ARTISAN  
PRODUCTION OF GELATO, PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY  
RIMINI 18\_22 GENNAIO JANUARY 2014



Francesco Favorito - Accademia Gluteen Free

**15:00-16:00 COME MACINARE IL CAFFE' PER L'ESPRESSO - Pad A1 - stand Dalla Corte**

Relatore: Eddy Righi – SCAE Authorized trainer

**17:00-18:00 INTRODUZIONE AL WORL BARISTA CHAMPIONSHIP (COME DIVENTARE UN CAMPIONE) – Pad A1 – stand Nuova Simonelli**

Relatore: William Davis – Campione WBC 2009

Organizzato da:

**DOMENICA 19 GENNAIO**

**09.30 - 17.30 L'ALTA CUCINA E L'ARTE DELLA PASTICCERIA NEI NUOVI CONFINI TRA DOLCE E SALATO Pad. D1, stand IFSE (n° 104)**

11:00-13:00

Il Gelato salato al Parmigiano Reggiano incontra il Prosciutto di Parma. Interviene Riccardo Marellò – Docente IFSE

11:30-13:30 e 15:30-17:30

La Pasticceria e la panificazione Gluten Free. Interviene Francesco Favorito – Accademia del Gluten Free. A cura di IFSE Culinary Institute, in collaborazione con Sigep.

14:15-14:45

Premiazione di IFSE al Campione del mondo del cioccolato. Interviene Davide Comaschi - Campione del Mondo del Cioccolato

16:30-17:30

La pasticceria monoporzione. Interviene Davide Tabarri-Chef DEBIC A cura di IFSE Culinary Institute, in collaborazione con Sigep

**09:30-18:00 SIGEP CAKE DESIGN - Pad. D3**

A cura di Glamour Italian Cakes, Conpait e Rimini Fiera

A Sigep il grande Forum dedicato all'Arte della Decorazione sviluppa il tema del Rinascimento con competizioni ancora più avvincenti, eventi e dimostrazioni all'insegna dell'eccellenza e un faro sempre puntato sui temi della formazione.

**09:30-18:00 SIGEP LA SCUOLA DEL PANE - Pad.D5**

Un evento con protagonisti assoluti i giovani che si apprestano ad intraprendere la strada della panetteria e pasticceria.

Dalle 09:30 alle 17:00:

concorso "Prendere per mano il futuro"

15:00:

convegno "Un'occasione in più per l'occupazione: il lavoro occasionale", rivolto ai giovani. Relatore: Paola Rampini – LOA. In collaborazione con Italia Lavoro e Ministero del Lavoro.

Dalle 09:30 alle 18:00:

il Maestro panettiere Monsieur Degranges insegnerà tutti i segreti di una tecnica avanzata della scrittura all'interno del pane.

Delle 09:30 alle 18:00:

dal salotto di Pianeta Pane Live dirette via web con imprenditori e professionisti dell'arte bianca

Delle 09:30 alle 18:00:

l'area della solidarietà dove maestri del Club Arti & Mestieri prepareranno prodotti da degustazione per il pubblico, con lo scopo di finanziare i progetti del Club Arti & Mestieri School

A cura di Club Arti & Mestieri e Sigep

**09:30-18:00 BREAD ART - Times Square Pad.B5**

Gusto Arte e Show si fondono insieme per una grande kermesse, dedicata alla panificazione a 360° gradi.

All'interno: presentazione del Metodo di Valutazione Sensoriale del Pane, a cura di I.N.A.P.

A cura di Richemont Club & Sigep

**09:30-18:00 COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA – (PREMIAZIONI a partire dalle ore 16:00) Pad. B3**

Protagonisti assoluti a SIGEP sono il gelato artigianale di tradizione italiana, i professionisti della dolce arte

Organizzato da:

artigianale con tutta la prestigiosa filiera produttiva.

A cura di COGEL FIPE

**09:30-18:00 LA SALUTE VIEN MANGIANDO...GELATI! - Stand Maestri della Gelateria Italiana Pad. C1**

Gelati Funzionali nell'alimentazione Moderna.

L'uso di fibre, prodotti probiotici e prebiotici, l'introduzione di specifiche erbe officinali, consentono di ampliare l'offerta in gelateria proponendo squisiti e freschi gelati funzionali, ovvero gelati che possono aiutare nella risoluzione dei disturbi dell'organismo.

A cura de I Maestri della Gelateria Italiana

**09:30-18:00 BARISTA FARMER - Hall Sud**

Sigep sarà nuovamente al fianco di Francesco Sanapo nella sua nuova avventura Barista&Farmer, il reality show tutto dedicato al caffè. [www.francescosanapo.com](http://www.francescosanapo.com)

A cura d Coffee Chat, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 CAMPIONATI ITALIANI BARISTI ED ALTRI EVENTI - Hall Show**

Sul set internazionale di Rimini Fiera, realtà e multimedialità si fondono illustrando nuovi trend e innovazioni. Il top dell'eccellenza e della professionalità in diretta al Rimini Coffee Expo di Sigep e in streaming sugli schermi di tutti i professionisti del settore.

Campionati Italiani Baristi valevoli per la partecipazione ai prestigiosi circuiti internazionali promossi da SCAA e SCAE. Le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e nuove idee.

CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria: 18-19 gennaio selezioni; 20 gennaio finali e premiazioni

CILA Campionato Italiano Latte Art: 20 gennaio selezioni; 21 gennaio finali e premiazioni

CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits: 21 gennaio selezioni, finali e premiazioni

IO PENSO VERDE: 19 gennaio - pad A1 Stand Costadoro ore 11.30-13.00

BARISTA FARMER: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 09.30 – 18.00 (Mercoledì 22 chiusura alle ore 17.00)

SCAE EDUCATION: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 10.30 – 17.15

A cura di SCAA & SCAE, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 CIBC CAMPIONATI ITALIANI BARISTI CAFFETTERIA - Hall Sud**

CIBC selezioni

**09:30-18:00 THE PASTRY QUEEN - Chocolate Hall, Times Square, Pad. B5**

Dessert al bicchiere

Prova Mondiale di Pasticceria

A cura di Sigep

**09:30-18:00 CONCORSO INTERNAZIONALE PER GELATIERI - Pad. A7 Stand SIGA**

Concorso 'Gelato al gusto di Pistacchio' e concorso '1000 idee per un nuovo gusto'.

Organizzazione A cura di: Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Rimini Fiera.

**10:00-11:00 IL RUOLO DELLA TEMPERATURA SULLA QUALITA' DEL CAFFE' – Pad A1 – stand Nuova Simonelli**

Relatore: William Davis – Campione WBC 2009

**10:30-17:15 QUALE FUTURO PER L'ESPRESSO ITALIANO. TAVOLA ROTONDA - Hall Sud**

Organizzato da:

**10:30-17:15 SCAE EDUCATION - Hall Sud**

Sigep quale socio SCAE e nell'ottica di una collaborazione più ampia e pluriennale, promuove attraverso Rimini Coffee Expo l'eccellenza e più in generale la cultura del caffè, dalla pianta nei paesi d'origine sino alla preparazione della bevanda e la sua degustazione. Dalla edizione 2014 a Rimini sarà protagonista la formazione firmata SCAE con docenti ed attestati riconosciuti a livello internazionale!

10:30-11:15 IL NUOVO PROGRAMMA EDUCATIVO DEL CDS. Annemarie Tiemens – SCAE Coffe Education

12:30-13:15 LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO. Gianfranco Carubelli – Trainer Barista

14:30-15:15 COME CONDURRE UNA CAFFETTERIA DI SUCCESSO. Francesca Surano – Barista

16:30-17:15 IL CAFFÈ' DECAFFEINATO. Max Fabian – Authorized SCAE Trainer

A cura di SPECIA ITY COFFEE, in collaborazione con SIGEP

**10:30-17:30 GE - LATTI FERMENTATI - Stand I Maestri della Gelateria Italiana, Pad. C1**

dalle 10:30 alle 11:30 Presentazione con percorso degustativo rivolta a esperti del settore, associazioni e stampa.

dalle 14:30 alle 15:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti

dalle 16:30 alle 17:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti

A cura de I Maestri della Gelateria Italiana

**11:00 – 13:00 PREMIO "AFFOGATO AL CAFFÈ" Stand COMPRITAL Pad. C7 Stand 80/120**

10 barman si sfidano nell'abbinamento fra il gelato alle creme della Coppa del Mondo di Gelateria (saranno disponibili sei differenti gusti di gelato alle creme) e caffè prodotto con 6 origini diverse offerte da Portioli Torrefazione.

Sponsorizzato da COMPRITAL E PORTIOLI TORREFAZIONE.

In collaborazione con SCAE e SIGEP.

**11:00-12:00 CONFERENZA STAMPA GELATO WORLD TOUR - sala Ravezzi 2**

Interventi di:

Achille Sassoli, Carpigiani University

Patrizia Cecchi, Direttore Business Unit Rimini Fiera

**11:30-13:00 IO PENSO VERDE. FROM GREEN BEANS TO GREEN COFFEE - Pad A1 - stand Costadoro**

5° seminario Professionale sull'Investimento Qualitativo Creativo del Caffè' in Pasticceria e Ristorazione.

Live show con ricette, degustazioni, idee innovative ed 'eco' per coniugare il caffè quale bevanda e quale ingrediente per dessert e praline.

**13:00-14:00 PROOF OF TASTE 3,0, LA CORRETTA TEMPERATURA DELL'ACQUA PER L'ESPRESSO- Pad A1 - stand Dalla Corte**

Relatore: Andrej Godina – Authorized SCAE Trainer

**14:30-16:00 TROVA I SUPPORTI FINANZIARI PER LO SVILUPPO DELLA TUA ATTIVITA' IN ITALIA ED ALL'ESTERO - Sala Ravezzi 2 Hall Sud**

NB: I partecipanti al convegno potranno richiedere gratuitamente un preventivo leasing/renting

Inizio ore 14.30

Relatori: Sistema Gelato - Finleasing - Sace

Question Time ore 15.30

Termine lavori ore 16.00

A cura di Sistema Sigep, la piattaforma permanente per l'internazionalizzazione delle filiere

Organizzato da:



**Sigep**

35° SALONE INTERNAZIONALE GELATERIA, PASTICCERIA  
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI  
35<sup>th</sup> INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE ARTISAN  
PRODUCTION OF GELATO, PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY  
RIMINI 18\_22 GENNAIO JANUARY 2014



**16:00-17:00 INTRODUZIONE ALL'ESAME PRATICO BARISTA INTERMEDIATE DEL CDS - Pad A1 - stand Costadoro**

Relatore: Fabio Verona – SCAE Authorized trainer

**17:00-18:00 INTRODUZIONE AL WORL BARISTA CHAMPIONSHIP (COME DIVENTARE UN CAMPIONE) – Pad A1 – stand Nuova Simonelli**

Relatore: William Davis – Campione WBC 2009

**17:30-18:00 PREMIAZIONE DELLA PRIMA EDIZIONE DEL CONCORSO DI POESIA ‘‘PREMIO ESTRO’’ - Pad. C7 Stand Babbi - 160**

Un ponte gettato fra l'arte della poesia e l'artigianalit  del gelato. Un'occasione per scoprire nuovi talenti, mettersi alla prova e prendere sul serio le proprie passioni. Una riflessione sul gusto della vita e delle cose. Presso lo Stand Babbi si terr  la premiazione della prima edizione del concorso 'Premio Estro', riservato a giovani poeti under 35.

La giuria, il cui giudizio   insindacabile,   composta da Davide Rondoni, Antonio Riccardi e Isabella Leardini. Interverranno i vincitori del concorso, alcuni membri della giuria e Gianni Babbi, titolare di Babbi srl, promotore dell'iniziativa assieme al Centro di Poesia Contemporanea dell'Universit  di Bologna.

A cura di Babbi & Sigep

Organizzato da:



**LUNEDI' 20 GENNAIO**

**09:30-12:30 CILA CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART - Hall Sud**

**09.30 - 17.30 L'ALTA CUCINA E L'ARTE DELLA PASTICCERIA NEI NUOVI CONFINI TRA DOLCE E SALATO Pad. D1, stand IFSE (n° 104)**

11:00-13:00 e 15:00-17:00

Il gelato con olio extra Vergine di oliva. A cura della corporazione Maestri oleari. Interviene: Giovanni Abbo-  
Presidente della Corporazione Maestri oleari

11:30-13:30 e 15:30-17:30

La nocciola Tonda Gentile delle Langhe in pasticceria. Interviene: Dario Harving Pasticcere

14:15-14:45

La contraffazione alimentare. Interviene: Giovanni De Sanctis – Ufficio Italiano brevetti e marchi

A cura di IFSE Culinary Institute, in collaborazione con Sigep.

**09:30-18:00 SIGEP CAKE DESIGN - Pad. D3**

A cura di Glamour Italian Cakes, Conpait e Rimini Fiera

A Sigep il grande Forum dedicato all'Arte della Decorazione sviluppa il tema del Rinascimento con competizioni ancora più avvincenti, eventi e dimostrazioni all'insegna dell'eccellenza e un faro sempre puntato sui temi della formazione.

**09:30-18:00 SIGEP LA SCUOLA DEL PANE - Pad.D5**

Un evento con protagonisti assoluti i giovani che si apprestano ad intraprendere la strada della panetteria e pasticceria.

11:00:

convegno "Un'occasione in più per l'occupazione: il lavoro occasionale", rivolto agli imprenditori. Relatore: Paola Rampini – LOA. In collaborazione con Italia Lavoro e Ministero del Lavoro.

Dalle 09:30 alle 18:00:

Progetto AMVA con la Bottega di Mestiere di Ravenna "Maestri ed allievi, la bellezza ed il gusto di imparare", a cura di Club Arti & Mestieri, in collaborazione con Ministero del Lavoro.

Saranno presenti anche le Botteghe di mestiere di San Patrignano e Amadori, con presentazione e degustazione delle loro eccellenze.

Delle 09:30 alle 18:00:

dal salotto di Pianeta Pane Live dirette via web con imprenditori e professionisti dell'arte bianca

Delle 09:30 alle 18:00:

l'area della solidarietà dove maestri del Club Arti & Mestieri prepareranno prodotti da degustazione per il pubblico, con lo scopo di finanziare i progetti del Club Arti & Mestieri School

A cura di Club Arti & Mestieri e Sigep

**09:30-18:00 BREAD ART - Times Square Pad.B5**

Gusto Arte e Show si fondono insieme per una grande kermesse, dedicata alla panificazione a 360° gradi.

All'interno: presentazione del Metodo di Valutazione Sensoriale del Pane, a cura di I.N.A.P.

A cura di Richemont Club & Sigep

**09:30-18:00 LA SALUTE VIEN MANGIANDO...GELATI! - Stand Maestri della Gelateria Italiana Pad. C1**

Gelati Funzionali nell'alimentazione Moderna.

L'uso di fibre, prodotti probiotici e prebiotici, l'introduzione di specifiche erbe officinali, consentono di ampliare l'offerta in gelateria proponendo squisiti e freschi gelati funzionali, ovvero gelati che possono

Organizzato da:

aiutare nella risoluzione dei disturbi dell'organismo.

A cura de I Maestri della Gelateria Italiana

**09:30-18:00 BARISTA FARMER - Hall Sud**

Sigep sarà nuovamente al fianco di Francesco Sanapo nella sua nuova avventura Barista&Farmer, il reality show tutto dedicato al caffè. [www.francescosanapo.com](http://www.francescosanapo.com)

A cura di Coffee Chat, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 CAMPIONATI ITALIANI BARISTI ED ALTRI EVENTI - Hall Show**

Sul set internazionale di Rimini Fiera, realtà e multimedialità si fondono illustrando nuovi trend e innovazioni. Il top dell'eccellenza e della professionalità in diretta al Rimini Coffee Expo di Sigep e in streaming sugli schermi di tutti i professionisti del settore.

Campionati Italiani Baristi valevoli per la partecipazione ai prestigiosi circuiti internazionali promossi da SCAA e SCAE. Le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e nuove idee.

CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria: 18-19 gennaio selezioni; 20 gennaio finali e premiazioni

CILA Campionato Italiano Latte Art: 20 gennaio selezioni; 21 gennaio finali e premiazioni

CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits: 21 gennaio selezioni, finali e premiazioni

IO PENSO VERDE: 19 gennaio - pad A1 Stand Costadoro ore 11.30-13.00

BARISTA FARMER: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 09.30 – 18.00 (Mercoledì 22 chiusura alle ore 17.00)

SCAE EDUCATION: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 10.30 – 17.15

A cura di SCAA & SCAE, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 THE PASTRY QUEEN - Pastry Arena, Times Square, Pad. B3**

Mondiale di Pasticceria.

Con premiazione finale alle ore 7.00

A cura di Sigep

**10:00-11:00 IL RUOLO DELLA TEMPERATURA SULLA QUALITA' DEL CAFFE' – Pad A1 – stand Nuova Simonelli**

Relatore: William Davis – Campione WBC 2009

**10:30-17:00 ANTICIPAZIONI DEL PASTRY CAMP – Chocolate Hall, Times Square, Pad. B5**

**10:30-17:15 SCAE EDUCATION - Hall Sud**

Sigep quale socio SCAE e nell'ottica di una collaborazione più ampia e pluriennale, promuove attraverso Rimini Coffee Expo l'eccellenza e più in generale la cultura del caffè, dalla pianta nei paesi d'origine sino alla preparazione della bevanda e la sua degustazione. Dalla edizione 2014 a Rimini sarà protagonista la formazione firmata SCAE con docenti ed attestati riconosciuti a livello internazionale!

10:30-11:15 LA STORIA DEI CAMPIONATI MONDIALI BARISTI WCE. Sonja Grant – World Coffee Events

12:30-13:15 COME USARE IL REFRAATTOMETRO. Giulia Spanio – SCAE Gold Cup Program trainer

14:30-15:15 LA TEORIA DELLA TOSTATURA DEL CAFFE'. Marco Cremonese – Mastro tostatore.

16:30-17:15 COME USARE GLI ALTRI METODI DI ESTRAZIONE. Simone Guidi – Trainer Barista

A cura di SPECIA ITY COFFEE, in collaborazione con SIGEP

**10:30-17:30 I 5 COLORI DELLA SALUTE - Stand I Maestri della Gelateria Italiana, Pad. C1**

dalle 10:30 alle 11:30 Presentazione con percorso degustativo rivolta a esperti del settore, associazioni e stampa.

Organizzato da:

dalle 14:30 alle 15:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti  
dalle 16:30 alle 17:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti  
A cura de I Maestri della Gelateria Italiana

**11:00-14:00 INCONTRO DEI DIRETTIVI CONGIUNTI DI GELATERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE - Sala Acero, Pad. A6**

A cura di Confartigianato Alimentazione

**11:00-12:00 CONO, COPPETTA O GIRO? I TREND E LE NUOVE MODALITA' DI CONSUMO DEL GELATO - Sala Ravezzi 1, Hall Sud**

Da una ricerca sull'evoluzione dei trend nel settore food, nasce l'idea di dare l'opportunità alle gelaterie artigianali di offrire ai propri clienti modalità di consumo nuove e diverse, che valorizzino la qualità del gelato e propongano una vera e propria esperienza gustativa.

Nasce così Giro di gusto. Un progetto che fa incontrare importanti produttori italiani di supporti per gelato con la creatività di giovani designer italiani, per realizzare innovativi supporti in carta, cialda, plastica e polistirolo, per permettere ai gelatieri di valorizzare il proprio gelato, diversificare i propri prodotti e creare nuove forme di vendita.

Per la prima volta diverse aziende del settore si uniscono per supportare i gelatieri in un progetto all'insegna del Made in Italy, del design e della comunicazione con una proposta innovativa che in un periodo di crisi crei nuove opportunità di vendita e valorizzi il gelato di qualità.

Durante la presentazione del progetto la dott.ssa Rolle, docente all'Università degli Studi di Torino, allo IAAD (Istituto di Arte Applicata e Design) e ideatrice di un'osservatorio tendenze sulle evoluzioni dei modelli di consumo e comunicazione, illustrerà l'analisi dei trend che hanno portato alla realizzazione di Giro di gusto.

Interverranno anche i responsabili delle aziende che hanno aderito a Giro di gusto:

- Gaspare Mattioli (titolare Erremme s.r.l.)
- Luca Sandri (titolare Scatolificio del Garda S.p.A.)
- Antonio Terzoni (responsabile Marketing e Customer Care CoopBox Group S.p.A.)
- Paolo Conti (socio rappresentante di Co.Ma.Co Alimentare s.r.l.)

**11:00-12:00 LATTE ART PER PROFESSIONISTI - Pad A1 - stand Dalla Corte**

Relatore: Andrea Matarangolo – Trainer Barista

**11:00-13:00 IL DESIGN COME DRIVER PER GLI INVESTITORI ITALIANI E STRANIERI NEL FOOD E NELL'OSPITALITA'. - Sala Girasole**

Presentazione nuovi Corsi di Alta Formazione su food e ospitalità di POLI.design-Consorzio del Politecnico di Milano

<http://www.polidesign.net/it/wellness-spa>

<http://www.polidesign.net/it/Hotel-Solutions>

<http://www.polidesign.net/it/Food-Retail>

Intervengono:

Gianpietro Sacchi, Docente POLI.design

Carlo Meo, Sociologo dei consumi

Alberto Zanetta, Architetto

A cura di POLI.design Consorzio del Politecnico di Milano

**12:00-13:00 CONFERENZA STAMPA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA - Sala Ravezzi 2 Hall Sud**

A cura di SIGEP

Organizzato da:



**Sigep**

35° SALONE INTERNAZIONALE GELATERIA, PASTICCERIA  
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI  
35<sup>th</sup> INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE ARTISAN  
PRODUCTION OF GELATO, PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY  
RIMINI 18\_22 GENNAIO JANUARY 2014



**12:30-17:30 CIBC CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA CON PREMIAZIONE ORE 16:30 - Hall Sud**

**14:00-15:00 LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO - Pad A1 - stand Dalla Corte**

Relatore: Gianfranco Carubelli – Trainer Barista

**14:30-16:00 TROVA LE INFORMAZIONI PER SVILUPPARE ED ORIENTARE IL TUO BUSINESS ALL'ESTERO  
(OLTRE 100 PAESI!) - Sala Ravezzi 2 Hall Sud**

NB: I partecipanti al convegno potranno richiedere gratuitamente un dossier Paese

Inizio ore 14.30

Relatori: Sistema Gelato - UNIONCAMERE

Question Time ore 15.30

Termine Lavori ore 16.00

A cura di Sistema Sigep, la piattaforma permanente per l'internazionalizzazione delle filiere

**15.00 – 16.30 LE PROBLEMATICHE ATTUALI DEI PUBBLICI ESERCIZI: CONTRATTO DI LAVORO,  
ABUSIVISMO, CONTROLLI IN MATERIA IGIENICO-SANITARIA E PREVIDENZIALE Hall Sud - Sala Ravezzi 1**

Presentazione del nuovo Manuale di Prassi Operativa per la Gelateria e la Ristorazione (HACCP).

Organizzato da Fipe in collaborazione con Fiera di Rimini

**16:00-17:00 INTRODUZIONE ALL'ESAME PRATICO BARISTA INTERMEDIATE DEL CDS – Pad. A1- stand  
Costadoro**

Relatore: Fabio Verona – SCAE Authorized trainer

**17:00-18:00 THE PASTRY QUEEN. PREMIAZIONI - Pastry Arena, Times Square, Pad. B3**

Organizzato da:

**MARTEDI' 21 GENNAIO**

**09:30-11:30 CILA CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART - Hall Sud**

**09.30 - 17.30 L'ALTA CUCINA E L'ARTE DELLA PASTICCERIA NEI NUOVI CONFINI TRA DOLCE E SALATO Pad. D1, stand IFSE (n° 104)**

11:00-13:00

La pasta fresca si intreccia con l'Arte del dolce. "Il Plin al caffè" con la zuppetta di verdure. Interviene: Piero Rainone-Docente IFSE

11:30-13:30

Il caffè e il cioccolato al servizio della cacciagione. Interviene: Riccardo Marelli-Docente IFSE

14:15-14:45

Expo 2015 di Milano: un anno dall'evento. Interviene Paolo Massobrio-Giornalista enogastronomico

15:00-17:00

La Pasticceria Salata. Interviene: Francesco Gagliardi-Pasticcere Debic

A cura di IFSE Culinary Institute, in collaborazione con Sigep

**09:30-18:00 SIGEP CAKE DESIGN - Pad. D3**

A cura di Glamour Italian Cakes, Conpait e Rimini Fiera

A Sigep il grande Forum dedicato all'Arte della Decorazione sviluppa il tema del Rinascimento con competizioni ancora più avvincenti, eventi e dimostrazioni all'insegna dell'eccellenza e un faro sempre puntato sui temi della formazione.

**09:30-18:00 SIGEP LA SCUOLA DEL PANE - Pad.D5**

Un evento con protagonisti assoluti i giovani che si apprestano ad intraprendere la strada della panetteria e pasticceria.

Dalle 09:30 alle 18:00:

esame a porte chiuse per i tirocinanti del Progetto AMVA.

A seguire presentazione e degustazione di prodotti di eccellenza della Bottega dei Mestieri di Ravenna e delle Botteghe di San Patrignano e di Amadori.

Nel pomeriggio:

show dei vari pani regionali

firma del protocollo di intesa tra Club Arti e Mestieri e Università dei Sapori di Perugia

Delle 09:30 alle 18:00:

dal salotto di Pianeta Pane Live dirette via web con imprenditori e professionisti dell'arte bianca

Delle 09:30 alle 18:00:

l'area della solidarietà dove maestri del Club Arti & Mestieri prepareranno prodotti da degustazione per il pubblico, con lo scopo di finanziare i progetti del Club Arti & Mestieri School

A cura di Club Arti & Mestieri e Sigep

**09:30-18:00 BREAD ART - Times Square Pad.B5**

Gusto Arte e Show si fondono insieme per una grande kermesse, dedicata alla panificazione a 360° gradi.

All'interno: presentazione del Metodo di Valutazione Sensoriale del Pane, a cura di I.N.A.P.

A cura di Richemont Club & Sigep

**09:30-18:00 LA SALUTE VIEN MANGIANDO...GELATI! - Stand Maestri della Gelateria Italiana Pad. C1**

Gelati Funzionali nell'alimentazione Moderna.

L'uso di fibre, prodotti probiotici e prebiotici, l'introduzione di specifiche erbe officinali, consentono di

Organizzato da:

ampliare l'offerta in gelateria proponendo squisiti e freschi gelati funzionali, ovvero gelati che possono aiutare nella risoluzione dei disturbi dell'organismo.

A cura de I Maestri della Gelateria Italiana

**09:30-18:00 BARISTA FARMER - Hall Sud**

Sigep sarà nuovamente al fianco di Francesco Sanapo nella sua nuova avventura Barista&Farmer, il reality show tutto dedicato al caffè. [www.francescosanapo.com](http://www.francescosanapo.com)

A cura d Coffee Chat, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 CAMPIONATI ITALIANI BARISTI ED ALTRI EVENTI - Hall Show**

Sul set internazionale di Rimini Fiera, realtà e multimedialità si fondono illustrando nuovi trend e innovazioni. Il top dell'eccellenza e della professionalità in diretta al Rimini Coffee Expo di Sigep e in streaming sugli schermi di tutti i professionisti del settore.

Campionati Italiani Baristi valevoli per la partecipazione ai prestigiosi circuiti internazionali promossi da SCAA e SCAE. Le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e nuove idee.

CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria: 18-19 gennaio selezioni; 20 gennaio finali e premiazioni

CILA Campionato Italiano Latte Art: 20 gennaio selezioni; 21 gennaio finali e premiazioni

CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits: 21 gennaio selezioni, finali e premiazioni

IO PENSO VERDE: 19 gennaio - pad A1 Stand Costadoro ore 11.30-13.00

BARISTA FARMER: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 09.30 – 18.00 (Mercoledì 22 chiusura alle ore 17.00)

SCAE EDUCATION: 18-22 Gennaio – Hall Sud – ore 10.30 – 17.15

A cura di SCAA & SCAE, in collaborazione con SIGEP

**09:30-18:00 THE STAR OF CHOCOLATE - Pastry Arena, Times Square, Pad. B3**

Concorso Internazionale di Cioccolateria

Con premiazione finale martedì 21 Gennaio.

A cura d Sigep

**09:30-18:00 CAMPIONATO ITALIANO SENIORES - Chocolate Hall, Times Square, Pad. B5**

Selezioni valide per la Coupe du Monde de la Patisserie 2015

A cura di Sigep

**10:00-11:00 IL RUOLO DELLA TEMPERATURA SULLA QUALITA' DEL CAFFE' – Pad A1 – stand Nuova Simonelli**

Relatore: William Davis – Campione WBC 2009

**10:30-17:15 SCAE EDUCATION - Hall Sud**

Sigep quale socio SCAE e nell'ottica di una collaborazione più ampia e pluriennale, promuove attraverso Rimini Coffee Expo l'eccellenza e più in generale la cultura del caffè, dalla pianta nei paesi d'origine sino alla preparazione della bevanda e la sua degustazione. Dalla edizione 2014 a Rimini sarà protagonista la formazione firmata SCAE con docenti ed attestati riconosciuti a livello internazionale!

10:30-11:15 IL NUOVO PROGRAMMA EDUCATIVO DEL CDS. Annemarie Tiemens – SCAE Coffee Education

12:30-13:15 COME CLASSIFICARE IL CAFFE' VERDE. Alberto Polojac – Authorized SCAE Trainer

14:30-15:15 COME CONDURRE UNA TORREFAZIONE DI SUCCESSO. Marco Cremonese – Mastro tostatore

16:30-17:15 LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO. Gianfranco Carubelli – Trainer barista

A cura di SPECIA ITY COFFEE, in collaborazione con SIGEP

Organizzato da:

**10:30-17:30 I BENEFICI DEL CIBO DEGLI DEI - Stand I Maestri della Gelateria Italiana, Pad. C1**

dalle 10:30 alle 11:30 Presentazione con percorso degustativo rivolta a esperti del settore, associazioni e stampa.

dalle 14:30 alle 15:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti

dalle 16:30 alle 17:30 Presentazione con percorso degustativo aperta a tutti

A cura de I Maestri della Gelateria Italiana

**11:00-12:00 PROOF OF TASTE 3,0, COME DIMENSIONARE LA CAMERA DI ESTRAZIONE - Pad A1 - stand Dalla Corte**

Relatore: Andrej Godina – Authorized SCAE Trainer

**11:00-13:00 CONFERENZA STAMPA PER LA PRESENTAZIONE DELLA 2° GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE - Sala Diotallevi 2 Hall Sud**

Parteciperanno:

Patrizia Cecchi, Direttore Business Unit 1 Rimini Fiera

Ferdinando Buonocore, Presidente Artglace

Oscar De Bona, Presidente Longarone Fiere Dolomiti

Luciana Polliotti, Moderatrice

A cura di ARTGALE

**11:00-13:00 PRESIDENZA NAZIONALE CNA ALIMENTARE - ILLUSTRAZIONE DEL NUOVO CONTRATTO DI LAVORO DEL SETTORE ALIMENTARE E PANIFICAZIONE - Sala Diotallevi 1**

A cura di CNA Alimentare

**12:30-13:30 CICS CAMPIONATO ITALIANO DI COFFEE IN GOOD SPIRITS CON PREMIAZIONE ORE 17:00 – Hall Sud**

**14:30-16:00 TROVA LA LOCATION PER AVVIARE LA TUA GELATERIA E CAFFETTERIA ALL'ESTERO - Sala Ravezzi 2 Hall Sud**

NB: I partecipanti al convegno potranno richiedere gratuitamente una segnalazione location

Inizio ore 14.30

Relatori: Sistema Gelato

Question Time ore 15.30

Termine lavori ore 16.00

A cura di Sistema SigeP, la piattaforma permanente per l'internazionalizzazione delle filiere

**14:30-16:00 ARTIGIANALITA', BUSINESS E COMUNICAZIONE IN GELATERIA - Sala Ravezzi 1**

Approccio al marketing e sviluppi di business, abbinati ad una formazione costante

Tavola rotonda sul futuro dell'artigianalità del settore del gelato in Italia e all'estero, con alcuni dei più importanti opinion leader del comparto artigianale.

L'incontro verterà sui seguenti temi:

- L'approccio al mercato dell'imprenditore artigiano orientato al marketing;

- Com'è cambiata la comunicazione della gelateria grazie ai social media;

- Cosa significa artigianalità e come si può preservare un mestiere pluricentenario come quello del gelatiere artigiano.

Durante l'incontro verrà anche presentato il nuovo libro di Roberto Lobrano: Gelato Business, Start-up e marketing innovativo in gelateria nella versione e-book e in Inglese.

Organizzato da:

Parteciperanno all'incontro tra gli altri:

- Marco Gennuso (Gelatiere di Lecco, formatore, già Presidente di CNA)
- Andrea Soban (Gelatiere zoldano e attivo blogger)
- Alberto Marchetti (Gelatiere torinese)
- Carlo Catani (Gastronauta già direttore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo)
- Roberto Lobrano (Gelatiere e formatore, autore di libri di marketing in gelateria)
- Patrick Hopkins (Già direttore della Gelato University di Anzola e traduttore del libro Gelato Business, Start-up e marketing innovativo in gelateria)

Moderatore: Milena Novarino (giornalista della rivista Pasticceria Internazionale (Chiriotti Editore))

**15:00-16:00 COME MACINARE IL CAFFE' PER L'ESPRESSO - Pad A1 - stand Dalla Corte**

Relatore: Eddy Righi – SCAE Authorized trainer

**15:30-18:00 CILA CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART CON PREMIAZIONE ORE 17:00- Hall Sud**

**16:00-17:00 COME PREPARARE E DEGUSTARE UN ESPRESSO PERFETTO - Pad A1 - stand Costadoro**

Relatore: Fabio Verona – SCAE Authorized trainer

**16:00-20:00 SEMINARIO NAZIONALE SU "ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI" - Sala Diotallevi 1**

Apertura lavori

Gabriele Rotini, Responsabile Nazionale CNA Alimentare

Lara Bacci, Presidente ASQ Network

- La direttiva europea tempi e modalità attuative, i contenuti scientifici di Safe Label.

Andrea Rossi, Mirco Bertelloni

- La banca dati, il software, la sicurezza, i costi e la concorrenza.

Dott. Paolo Giusti

- La produzione di etichette, i costi, l'assistenza della Epson.

Dott. Alessio Ughi

- Conclude i lavori Dott. Giorgio Bollini ASQ

A cura di CNA Alimentare Safe Label ASQNetwork per lo sviluppo della cultura alimentare, la qualità, le imprese ed i consumatori

**16:00-18:30 PREMIO COMUNICANDO - Sala Neri Hall Sud** A cura di Editrade.

Organizzato da:



**MERCOLEDI' 22 GENNAIO**

**11:00-13:00 L'ALTA CUCINA E L'ARTE DELLA PASTICCERIA NEI NUOVI CONFINI TRA DOLCE E SALATO Pad. D1, stand IFSE (n° 104)**

11:00-13:00

Il cioccolato sposa il Barolo chinato. Intervengono: Ugo Mura-Docente IFSE; Gabriele Trovato-Chef IFSE.  
A cura di IFSE Culinary Institute, in collaborazione con Sigep

**09:30-17:00 CAMPIONATO ITALIANO JUNIORES - Pastry Arena, Times Square, Pad. B3**

Il concorso di Pasticceria per i giovani talenti.

A cura di Conpait e Sigep Giovani

**09:30-17:00 SIGEP LA SCUOLA DEL PANE - Pad. D5**

Un evento con protagonisti assoluti i giovani che si apprestano ad intraprendere la strada della panetteria e della pasticceria.

Dalle 09:30 alle 13:00:

i Maestri del Club Arti e Mestieri preparano prodotti nazionali ed internazionali.

Dalle 09:30 alle 13:00:

dal salotto di Pianeta Pane Live dirette via web con imprenditori e professionisti dell'arte bianca

Dalle 09:30 alle 13:00:

l'area della solidarietà dove maestri del Club Arti & Mestieri prepareranno prodotti da degustazione per il pubblico, con lo scopo di finanziare i progetti del Club Arti & Mestieri School

A cura di Club Arti & Mestieri e Sigep

**09:30-17:00 BREAD ART - Times Square Pad. B5**

Gusto, Arte e Show si fondono insieme per una grande kermesse, dedicata alla panificazione a 360° gradi.

All'interno: presentazione del Metodo di Valutazione Sensoriale del Pane, a cura di I.N.A.P.

A cura di Richemont Club & Sigep

**09:30-17:00 LA SALUTE VIEN MANGIANDO...GELATI! - Stand Maestri della Gelateria Italiana Pad. C1**

Gelati Funzionali nell'alimentazione Moderna.

L'uso di fibre, prodotti probiotici e prebiotici, l'introduzione di specifiche erbe officinali, consentono di ampliare l'offerta in gelateria proponendo squisiti e freschi gelati funzionali, ovvero gelati che possono aiutare nella risoluzione dei disturbi dell'organismo.

A cura di Maestri della Gelateria Moderna

**09:30-17:00 BARISTA FARMER - Hall Sud**

Sigep sarà nuovamente al fianco di Francesco Sanapo nella sua nuova avventura Barista&Farmer, il reality show tutto dedicato al caffè. [www.francescosanapo.com](http://www.francescosanapo.com)

A cura di Coffe Chat, in collaborazione con SIGEP

**10:30-13:00 INCONTRI E WHORKSHOPS SUL CAFFE' CON ESPERTI DEL SETTORE - Hall Sud**

**10:30-15:15 SCAE EDUCATION - Hall Sud**

Sigep quale socio SCAE e nell'ottica di una collaborazione più ampia e pluriennale, promuove attraverso Rimini Coffee Expo l'eccellenza e più in generale la cultura del caffè, dalla pianta nei paesi d'origine sino alla preparazione della bevanda e la sua degustazione. Dalla edizione 2014 a Rimini sarà protagonista la formazione firmata SCAE con docenti ed attestati riconosciuti a livello internazionale!

Organizzato da:

10:30-11:15 LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO: SESSIONE DI ASSAGGI.

Gianfranco Carubelli – Trainer barista

12:30-13:15 DEGUSTAZIONE DI CAFFE' 100% MADE IN ITALY. Andrej Godina – Authorized SCAE Trainer

14:30-15:15 LA PERFETTA MACINATURA PER L'ESPRESSO. Eddy Righi – Authorized SCAE Trainer

A cura di SPECIA ITY COFFEE, in collaborazione con SIGEP

**11:00-12:00 LATTE ART PER PRINCIPIANTI - Pad A1 - stand Dalla Corte**

Relatore: Simone Guidi – Trainer Barista

**11:30-13:30 UNA 'BUONA' CSR: RESPONSABILITA' CONDIVISE, VANTAGGI PER TUTTI - Sala Ravezzi 2**

Incontro dedicato alla Responsabilità Sociale d'Impresa e alle iniziative realizzate dagli operatori dei settori pasticceria, gelateria e panificazioni artigianali.

L' incontro vuole mettere in luce i vantaggi che derivano dalla capacità di conciliare il business con l'attenzione al sociale, suggerire alle imprese come comunicare in modo efficace le loro pratiche di responsabilità Sociale d'Impresa, valorizzare alcune iniziative sociali realizzate da operatori del settore anche per creare una rete informale, aperte, collaborativa.

A cura di CNA Rimini.

**16:00-17:00 INTRODUZIONE ALL'ESAME PRATICO BARISTA INTERMEDIATE DEL CDS - Pad A1 - stand Costadoro**

Relatore: Fabio Verona – SCAE Authorized trainer

**17:00-18:30 IL GUSTO DELLA SOLIDARIETA' - CENTRO COMMERCIALE I MALATESTA**

La chiusura di SIGEP 2014 si trasforma in una grande opportunità per i più bisognosi. D'intesa con aziende aderenti al progetto e Banco di Solidarietà, il gelato in eccedenza verrà destinato ai visitatori del Centro commerciale 'I Malatesta' in cambio di un'offerta libera e il ricavato sarà utilizzato per comprare generi alimentari di prima necessità.

Organizzato da: