





































	SABATO	DOMENICA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI
10	MODICA IGP Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP Cous Cous Dolce Federico Di Rosa Daniele Giurdanella Aldo Puglisi Giuseppe Rizza Salvatore Gazziano N.DeCarlo / A.Sabella 	MODICA IGP Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP Cioccolato al pistacchio di Raffadali Federico Di Rosa Daniele Giurdanella Aldo Puglisi Giuseppe Rizza Salvatore Gazziano Nino Scivoletto 	MODICA IGP Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP	MODICA IGP Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP Con i cioccolatieri Federico Di Rosa Daniele Giurdanella 	MODICA IGP Cultura, storia e lavorazione del cioccolato di Modica IGP Con i cioccolatieri Federico Di Rosa Daniele Giurdanella 
11	ICAM SPECIAL Lavorazione e presentazione nuove tendenze di mercato nel settore cioccolato 	ICAM SPECIAL Lavorazione e presentazione nuove tendenze di mercato nel settore cioccolato 	ICAM SPECIAL Lavorazione e presentazione nuove tendenze di mercato nel settore cioccolato 	ICAM SPECIAL Lavorazione e presentazione nuove tendenze di mercato nel settore cioccolato 	ICAM SPECIAL Lavorazione e presentazione nuove tendenze di mercato nel settore cioccolato 
12	CNA PRESENTA I GRANDI MAESTRI MONIA ACHILLE Chocolate award winner 2023 PRALINA CUOR DI AMARENA FABBRI 1905 	CNA PRESENTA I GRANDI MAESTRI ARIANNA DELLA VECCHIA MIRCO DELLA VECCHIA BEATRICE VOLTA  20 prodotti igp-doc-stg, una per ogni regione d'Italia racchiuse in un unico dolce 	CNA PRESENTA I GRANDI MAESTRI BEATRICE VOLTA Best panettone award presenta COLOMBA ALLO ZENZERO FABBRI 1905 	CNA PRESENTA I GRANDI MAESTRI BEPPON TONON vincitore coppa del mondo gelateria –artista L'influenza del bello nella capacità ricettiva del buono	CNA PRESENTA I GRANDI MAESTRI MARIO MORRI La ricetta più longeva della mia vita La prima che imparai e che ancora sto utilizzando Riservare 30 sedute per scuola
13	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI Presentazione MAIN EVENT  Desser al piatto per la ristorazione A cura comparto pasticceria FIC responsabile Giuseppe Giuliano	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI High-level Masterclass  La versatilità del cioccolato nella cucina Chef Lorena Lo Presti Rosario Pellegrino	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI High-level Masterclass  La versatilità del cioccolato nella cucina Chef Alberto Valentini	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI High-level Masterclass  La versatilità del cioccolato nella cucina Chef Francesco Giuliano	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI High-level Masterclass  La versatilità del cioccolato nella cucina Chef Valerio Angelino Catella Andrea Monastero Fabio Tommaso Gallo Riservare 30 sedute per scuola
14	CHOCO ARENA INCONTRA The chocolate way congress NINO SCIVOLETTO MIRCO DELLA VECCHIA GABRIELE ROTINI MASSIMO DE GIUSEPPE VINCENZO DE POMPEIS GRAZIA DORMIENTE NAOMI COSTANTINI <u>Lingua inglese</u> 	CHOCO ARENA INCONTRA Monica Meschini Il buon cioccolato si assaggia con il naso Come approcciarsi alla degustazione cosciente del cioccolato di qualità e focus su Ecuador - PROECUADOR VALLONI – BROWN CHOCOLATE <u>Lingua spagnola</u> 	CHOCO ARENA INCONTRA Tabasco mexico iila Presentazione paese, il cacao messicano, i piani di sviluppo e le opportunità di interscambio <u>Lingua spagnola</u> 	CHOCO ARENA INCONTRA Ischom Il cioccolato nel mondo della medicina pre natale e nella gravidanza Interviene professor Giancarlo di Renzo <u>Lingua inglese</u> 	CHOCO ARENA INCONTRA Premiazione PASTRY LEGEND 2023 Intervengono GIORGIA MAIOLI LIVIA CHIRIOTTI MIRCO DELLA VECCHIA Riservare 30 sedute per scuola
15	ICAM ESSENTIAL Spazio dedicato al cioccolato nella sua purezza 	ICAM ESSENTIAL Spazio dedicato al cioccolato nella sua purezza 	ICAM ESSENTIAL Spazio dedicato al cioccolato nella sua purezza 	ICAM ESSENTIAL Spazio dedicato al cioccolato nella sua purezza 	ICAM ESSENTIAL Spazio dedicato al cioccolato nella sua purezza 
16	THATS' PIADA TIME Piadina Romagnola IGP e gelato al cioccolato di Modica IGP e Pistacchio di Raffadali 	THATS' PIADA TIME Piadina Romagnola IGP Gourmet, con la fantasia degli chef 	THATS' PIADA TIME Tortino delle eccellenze certificate con millefoglie di Piadina Romagnola IGP; 	THATS' PIADA TIME La Piadina Romagnola IGP incontra le Dop e IGP dell'Emilia Romagna; 	THATS' PIADA TIME Merenda IGP con Piadina Romagnola Cioccolato di Modica E crema di pistacchio di Raffadali. 
17	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI innovation hub con gli chef Fic Nuove tecniche di lavorazione e nuovi concetti della cucina moderna Chef Lorena Lo Presti Valerio Angelino Catella 	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI innovation hub con gli chef Fic MASTER CLASS MAESTRO Alessandro Circiello 	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI innovation hub con gli chef Fic Nuove tecniche di lavorazione e nuovi concetti della cucina moderna Chef Fabio Tommaso Gallo 	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI innovation hub con gli chef Fic Nuove tecniche di lavorazione e nuovi concetti della cucina moderna Chef Andrea Monastero 	FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI innovation hub con gli chef Fic Nuove tecniche di lavorazione e nuovi concetti della cucina moderna Chef Alberto Valentini Valerio Angelino Catella 