

SABATO 30 NOVEMBRE

| ORARIO | BORGO DEL GELATO | VILLAGGIO DEL CAFFÈ | CUCINA DEI SEGRETI | ISOLA DELLA CREATIVITÀ (Capecchi SpA) | PALCO DEI SAPORI | STANZA DEI SEGRETI (area bambini) |
|--------|--|--|---|---|--|--|
| 11.00 | Premio Colosseo <i>Il miglior dolce da colazione: concorso aperto a tutti i gelatieri e pasticceri</i> | Espresso e Cappuccino di qualità <i>Workshop con degustazione</i> • Matteo Di Lorenzo, aTypica | | | | Pavesini ripieni e palline al cocco <i>Età 4-8 anni</i> |
| 11.30 | | Influenze del caffè nella creatività culinaria <i>Workshop con degustazione</i> • Chef Roberto Antonelli, CNOS-FAP e Pietro Rastelli, aTypica | | | Convegno di Apertura <i>Sapori Segreti: Creatività, Sostenibilità e Tecnologia al servizio di qualità e innovazione</i> • Saluti di Patrizia De Luise, Presidente Confesercenti Nazionale • Renato Bonanni, fondatore di MultiOlistica e ideatore del concept Sapori Segreti • Massimiliano Marcucci, Direttore di FonTer • Arcadio Alfieri, Direttore Tecnico di Gruppo Innova e Docente Uni Roma Tre: Sostenibilità nella ristorazione collettiva • Angelo Troiani, chef patron del ristorante "Il Convivio Troiani" di Roma: Qualità, sostenibilità e innovazione nell'alta ristorazione • Paolo Orneli, Assessore Attività Produttive Regione Lazio • Saluti di Vincenzo Miceli, Presidente di CFT Eventi Srl <i>Moderatore: Federico Quaranta</i> | |
| 12.30 | | | | | | Tartine con le api e tartine coccinella <i>Età 6-10 anni</i> |
| 13.30 | | Conosciamo l'acqua <i>Workshop con degustazione di acque ed espressi</i> • Acquasmart Srl e Matteo Di Lorenzo, aTypica | Show Cooking <i>Chef Angelo Troiani</i> | Universo Pane: quando il surgelato è di qualità <i>in collaborazione con il <u>Forno Bassini dal 1963</u></i> | | |

SABATO 30 NOVEMBRE

| ORARIO | BORGO DEL GELATO | VILLAGGIO DEL CAFFÈ | CUCINA DEI SEGRETI | ISOLA DELLA CREATIVITÀ (Capecchi SpA) | PALCO DEI SAPORI | STANZA DEI SEGRETI (area bambini) |
|--------|---|---|--|---------------------------------------|--|--|
| 14.30 | Show Cooking "Gli Integratori funzionali nel nuovo mondo del gelato" <i>A cura del tecnologo alimentare Gianni Clapis</i> | Conosciamo il caffè <i>Workshop con degustazione di espressi da monorigine, specialty - in filtro</i> • Q Grader BEST COFFEE e Pietro Rastelli, aTypica | | | Gli Artigiani del Cibo: creazione d'impresa. Le nuove tecnologie del cibo - I parte <i>Seminario tecnico a cura di Francesco Maria Bucarelli, FOSAN</i> | |
| 15.00 | | Trova la tazza giusta <i>Gara di Cup Testing aperta al pubblico - iscrizione libera - massimo 6 partecipanti</i> Individuazione organolettica dell'estrazione della bevanda filtro Arabica da un gruppo di tre tazze differenti Giuria tecnica: aTypica | | | | Facciamo le orecchiette! <i>Età 4-8 anni</i> |
| 15.30 | Show Cooking "Laboratorio moscato e cannellino, intreccio di sapori" <i>A cura di Paolo Costantini e Fabio Turchetti</i> | | Show Cooking <i>Chef Davide Pulejo</i> | | | |
| 16.00 | | | | | Gli Artigiani del Cibo: creazione d'impresa. Le nuove tecnologie del cibo - II parte <i>Seminario tecnico a cura di Francesco Maria Bucarelli, FOSAN</i> | |
| 16.30 | Nomina nuovi Cavalieri del Gelato | | Laboratorio Sensoriale <i>Chef Andrea Golino</i> | | | Frolla che bontà! <i>Età 6-10 anni</i> |
| 17.00 | Trofeo Palatinus d'oro <i>Concorso riservato agli Ambasciatori e Cavalieri del Gelato</i> | Espresso Creativo Challenge <i>Gara aperta ai Baristi - iscrizione libera - presentazione di un espresso da monorigine o miscela elaborato con ricetta integrative a base alcolica o non alcolica.</i> Giudizio Tecnico Estetico e Organolettico Giuria tecnica: aTypica Giuria di Qualità: Aralia - Artigiano del Caffè - Circi - Conti - Marziali - Pure Evasioni - Simonelli Group - Pericaff - Trombetta | | | | |
| 18.00 | | | Show Cooking <i>Chef Francesco Aprea</i> | | | |

| DOMENICA 1 DICEMBRE | | | | | | |
|---------------------|------------------|---|--|--|--|--|
| ORARIO | BORGO DEL GELATO | VILLAGGIO DEL CAFFÈ | CUCINA DEI SEGRETI | ISOLA DELLA CREATIVITÀ (Capecchi SpA) | PALCO DEI SAPORI | STANZA DEI SEGRETI (area bambini) |
| 10.00 | | Parliamo di bevande solubili <i>ARALIA - SERIM si presenta</i> Relatore: Carlo Giordano <i>PURE EVASIONI si presenta</i> Relatore: Gianfranco Paglia | | | Dolci Sapori Segreti <i>La storia del gelato negli ultimi 50 anni - a cura degli Ambasciatori del gelato</i> • Tito Pennestri, Maestro Gelatiere • Gianni Clapis, Tecnologo alimentare • Gabriel Giuseppe Nicodemo, Vicepresidente dei Cavalieri del Gelato Juniores <i>Moderatore: Matteo Fortunati</i> | |
| 10.30 | | Lezione di Giuseppe Fiorini, campione italiano di Latte Art 2016 • Studio delle figure da gara • Attività pratica di Latte Art e allenamento (Degustazione gratuita di cappuccini in Latte Art da 300 ml.) | | | Concorso Gelato World Heritage (II Ed.) <i>Gara fra Maestri del gelato artigianale con la partecipazione delle Ambasciate (Afghanistan, Albania, Arabia Saudita, Bulgaria, Egitto, Giappone, Grecia, Thailandia, Uzbekistan)</i> | |
| 11.00 | | | Show Cooking <i>Chef Riccardo Zanni</i> | | | Pavesini ripieni e palline al cocco <i>Età 4-8 anni</i> |
| 11.30 | | Specialty Coffee e Micro Roastery <i>Workshop con Cupping alla Brasiliana di Specialty e Fine Coffee</i> • Fabio Conti, Conti Roaster • Antonello Serani, L'artigiano del caffè • Massimo Chiarella, Misceliamo | | | | |
| 12.00 | | | Laboratorio Sensoriale <i>Chef Andrea Golino</i> | | | |
| 12.30 | | Trova la tazza giusta <i>Gara di Cup Testing aperta al pubblico - iscrizione libera - massimo 6 partecipanti</i> Individuazione organolettica dell'estrazione della bevanda filtro Arabica da un gruppo di tre tazze differenti Giuria tecnica: aTypica | | | | Tartine con le api e tartine coccinella <i>Età 6-10 anni</i> |
| 13.30 | | | Show Cooking <i>Chef Stefano Marzetti</i> | Pecorino Romano D.O.P. Deroma: una filiera sostenibile e un marketing all'avanguardia <i>Azienda CaseArea Agriln</i> | | |
| 14.30 | | Finale di Latte Art <i>Esecuzione di cappuccini in latte art a fasi eliminatorie dirette tra i professionisti qualificati nelle tre Masterclass aTypica.</i> Giuria: Giuseppe Fiorini, Matteo di Lorenzo, Pietro Rastelli. | | | | |

DOMENICA 1 DICEMBRE

| ORARIO | BORGO DEL GELATO | VILLAGGIO DEL CAFFÈ | CUCINA DEI SEGRETI | ISOLA DELLA CREATIVITÀ (Capecchi SpA) | PALCO DEI SAPORI | STANZA DEI SEGRETI (area bambini) |
|--------|--|---|---|---------------------------------------|---|--|
| 15.00 | Show Cooking "Il gelato artigianale & i prodotti tipici del Lazio" <i>A cura di Mario Serani e Paolo Costantini, Ambasciatori del Gelato Artigianale nel Mondo</i> | | Show Cooking <i>Pastry Chef Antonella Mascolo</i> | | Sapori Segreti sostenibili <i>L'eco-sostenibilità in cucina</i> <ul style="list-style-type: none"> • Lisa Casali, scrittrice, giornalista e blogger • Franco Aliberti, chef del ristorante Tre Cristi di Milano <i>Moderatore: Federico Quaranta</i> | Facciamo le orecchiette! <i>Età 4-8 anni</i> |
| 16.00 | | | Show Cooking <i>Chef Davide Lombardi</i> | | I Sapori Segreti dell'ospitalità <i>Creatività, Sostenibilità e Tecnologia nelle imprese turistiche - a cura di ASSOTURISMO e FIJET</i> <ul style="list-style-type: none"> • Corrado Luca Bianca, Coordinatore Nazionale FIEPET Confesercenti • Sandro Pappalardo, ENIT • Giacomo Glaviano, Presidente FIJET Italia • Sandro Botticelli, Manager Marketing Turismo Thailandese • Franco Cedroni, CEO Viaggi nel firmamento • Daniela Battaglioni, editore Travel Quotidiano • Giuseppe Russo, cofounder di Spocken Srl e ristoratore allievo ALMA: I trend della ristorazione • Giorgio Maviglia, cofounder di Spocken Srl: L'importanza dell'innovazione • Alessandro Pipero, ristoratore <i>Moderatore: Federico Quaranta</i> | |
| 16.30 | | | | | | Frolla che bontà! <i>Età 6-10 anni</i> |
| 17.00 | | Gran Galà aTypica <i>Premiazione e buffet di chiusura</i> | | | | |
| 17.30 | Show Cooking "Il gelato cocktail" <i>A cura di Rosario Nicodemo, Ambasciatore del Gelato Artigianale nel Mondo</i> | | | | | |
| 18.00 | | | Show Cooking <i>Chef Daniele Usai</i> | | | |

| LUNEDÌ 2 DICEMBRE | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|--|
| ORARIO | BORGO DEL GELATO | VILLAGGIO DEL CAFFÈ | CUCINA DEI SEGRETI | ISOLA DELLA CREATIVITÀ (Capecchi SpA) | PALCO DEI SAPORI |
| 10.00 | | Espresso e Cappuccino di qualità <i>Workshop con degustazione</i> • Matteo Di Lorenzo, aTypica | | | I Sapori Segreti nel pubblico esercizio <i>Creatività, Sostenibilità e Tecnologia per gli esercenti</i> • Claudio Pica, Associazione Italiana Gelatieri • Carlo Hausmann, Direttore Generale di Agro Camera • Cristiano Nervegna, Direttore Generale di Deep Lab: Innovazione e blockchain al servizio del pubblico esercizio <i>Moderatore: Federico Quaranta</i> |
| 11.00 | | La formazione professionale nella ristorazione <i>Tavola rotonda aperta agli operatori ed alle aziende del settore</i> • Regione Lazio, Confesercenti, FonTer, Agenzia del Lavoro, ANPA, CNOS-FAP Specialty Coffee e Micro Roastery: Artigiani del Caffè, un lavoro per pochi <i>Workshop con degustazione di Monorigine e Specialty Coffee in Filtro</i> Relatori: Fabio Conti (Conti Roaster), Antonello Serani (L'artigiano del caffè) CNOS-FAP - aTypica si presenta Relatori: Alessandro Chiorri, Pietro Rastelli | Show Cooking <i>Chef Daniele Lippi</i> | | I Sapori Segreti nell'imprenditoria e nel sociale <i>Creatività, Sostenibilità e Tecnologia nelle startup, le PMI e le Cooperative sociali</i> • Tommaso Pavani, startupper, socio di Nero Fermento • Antonio Santarelli, titolare dell'azienda Casale del Giglio • Simone Cozzi, fondatore di High Quality Food • Giacomo Lepri, titolare della cooperativa Co.r.ag.gio <i>Moderatore: Federico Quaranta</i> |
| 11.30 | Show Cooking "I cremosi d'Italia" <i>A cura del tecnologo alimentare Gianni Clapis</i> | Ricerca, sviluppo e innovazione per macchine espresso e macinadosatori <i>Workshop con test di funzionalità su macchine da caffè e macinadosatori</i> • Ing. Maurizio Galassi, Nuova Simonelli | | | |
| 12.00 | | | Laboratorio Sensoriale <i>Chef Andrea Golino</i> | Experience: la tecnologia applicata alla cucina | Insieme per crescere... chi si forma non si ferma <i>La formazione innovativa per le imprese - a cura di FonTer</i> • Massimiliano Marcucci, Direttore di FonTer • Staff di FonTer <i>Light lunch a seguire (A INVITI)</i> |
| 12.30 | Incontro con Lazio Innova, Agro Camera, Gelatieri, Associazione Italiana Gelatieri e Produttori Regione Lazio | Trova la tazza giusta <i>Gara di Cup Testing aperta al pubblico - iscrizione libera - massimo 6 partecipanti</i> Individuazione organolettica dell'estrazione della bevanda filtro Arabica da un gruppo di tre tazze differenti Giuria tecnica: aTypica | | | |
| 13.00 | | Caffè Circi si presenta <i>Workshop con degustazione di espresso e cappuccino Circi</i> Relatore: Massimo Circi | | | |

| LUNEDÌ 2 DICEMBRE | | | | | |
|-------------------|---|--|--|---|---|
| ORARIO | BORGO DEL GELATO | VILLAGGIO DEL CAFFÈ | CUCINA DEI SEGRETI | ISOLA DELLA CREATIVITÀ (Capecchi SpA) | PALCO DEI SAPORI |
| 13.30 | | | Show Cooking <i>Chef Maurizio Serva</i> | | |
| 13.45 | | | | | Seminario del Gelato Artigianale Internazionale. «Il gelato italiano nel mondo» <i>A cura di Agro Camera e Lazio Innova Laura Tassinari, Lazio Innova Claudio Pica, Associazione Italiana Gelatieri Gabriele Poli, Gelato Festival Carlo Hausmann, Agro Camera William Loria, Agro Camera</i> |
| 14.00 | Show Cooking "I cremosi delle eccellenze di Roma" <i>A cura del tecnologo alimentare Gianni Clapis</i> | | | | |
| 14.30 | | Ricerca, sviluppo e innovazione per macchine espresso e macinadosatori <i>Workshop con test di funzionalità su macchine da caffè e macinadosatori</i> • Ing. Maurizio Galassi, Nuova Simonelli | | | Capecchi S.p.A. <i>Presentazione della nuova divisione aziendale RC Food</i> |
| 15.00 | Premio Colle Aventino d'Oro - Il miglior sorbetto alla frutta (II Ed.) <i>Concorso aperto a tutti i gelatieri Moderatore: Francesco Certo (RDS)</i> | | Show Cooking <i>Chef Massimiliano Capretta</i> | | |
| 16.00 | | Caffè Marziali si presenta <i>Workshop con degustazione di espresso e cappuccino Circi</i> Relatore: Gabriele Meriggiani, Daniele Rigamonti | Show Cooking <i>Chef Andrea Viola</i> | Il mondo dell'olio tra sostenibilità, tecnologia e creatività <i>in collaborazione con <u>OP Latium</u></i> | Firma protocollo d'intesa Associazioni/ALS Roma 1 <i>a cura di Rosaria Marino, ASL RM1</i> |
| 17.00 | | Espresso Challenge <i>Gara aperta ai Baristi qualificati. 13 minuti per mettere a punto una miscela su tre</i> Giuria tecnica: aTypica Giuria di Qualità: Aralia - Artigiano del Caffè - Circi - Conti - Marziali - Pure Evasioni - Simonelli Group - Pericaff | | | |
| 18.00 | Premio Leonardo - La miglior coppa di gelato <i>Concorso aperto a tutti i gelatieri</i> | | Show Cooking <i>Chef Massimo Viglietti</i> | | |