

Tradizione

09:00 BREAKFAST

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera.

Degustazione caffè e cappuccini con i Maestri del Caffè, accompagnati da piccole squisitezze a firma Galbusera.

Un'attenzione particolare anche per i nostri ospiti celiaci, ZeroGrano.

Esposizione area Tradizione. Galbiati, Bugatti, L'Abitare.

10:00 SHOW COOKING

In collaborazione con Bugatti, F.I.C. Italia, Associazione Cuochi Milano e Provincia.

Bugatti presenta Vento, il frullatore di potenza Smart: B Chef in Your Kitchen! Tecnologia smart, design e versatilità in un mix unico e innovativo. Con Vento puoi impastare, macinare, preparare smoothies e vellutate, per soddisfare le esigenze più attuali del mangiare sano e naturale.

Giovanni Priolo, Master Chef F.I.C. Italia e Presidente dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia, esperto nella cucina gluten free e intolleranze alimentari, darà vita a uno speciale show cooking con Vento.

11:00 TRAINING

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy e Pulycapp.

"Cappuccini Decorati"

"Le cure che fanno più buono l'espresso".

11:30 CONVEGNO

"Arte in tavola a Castello Sforzesco" presentato dalla curatrice di Castello Sforzesco Dott.ssa Giovanna Mori

12:30 SHOW COOKING

In collaborazione con BSH Siemens Elettrodomestici, Mauviel - pentole, Magimix - centrifuga, Wüsthof - Coltelli

Chef Testimonial di Mauviel: Roberto Cuculo. Tecniche di cottura, utilizzando il materiale di Mauviel più appropriato alla preparazione (acciaio, rame, alluminio antiaderente, ferro) con l'obiettivo di far comprendere che la cucina degli alimenti deve rispettare gli ingredienti per preservarne le loro caratteristiche organolettiche ed i loro benefici.

Esposizione area Tradizione IVV, Bugatti.

14:30 TRAINING

in collaborazione con ANFIM

"Macinare il Caffè correttamente"

15:00 CONVEGNO

Ebilater, Ebtpe, Ebt Alberghi Milano.

Don't Worry Eat Happy. Attenti alle intolleranze alimentari, rispettosi delle diete religiose. Presentazione del manuale al pubblico.

16:00 TRAINING E DEGUSTAZIONE

In collaborazione con Professional Coffee Academy, Rancilio Group e Galbusera.

- "Assaggiare l'espresso: le variabili sensoriali vista, olfatto e gusto"

- "Espresso e Cappuccino all'italiana: Le due bevande che hanno reso famosa l'Italia del beverage". A cura di Rancilio Group

Degustazione caffè con piccole squisitezze a firma Galbusera.

18:30 HAPPY HOUR

In collaborazione con Alessi, Viceversa, Galbusera e Professional Coffee Academy.

Degustazione di cocktail a base di frutta, di caffè per un aperitivo sano e leggero. I Barman interpreteranno l'aperitivo con i prodotti Galbusera.

Esposizione area Tradizione IVV, Bugatti, Viceversa, L'abitare.

Tradition

BREAKFAST

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy and Galbusera.

Coffee and cappuccino tasting with the Coffee Masters, accompanied by small delicacies presented by Galbusera.

A special attention also to our celiac guests: ZeroGrano (gluten free).

"Tradition" exhibition area - Galbiati, Bugatti, L'Abitare.

SHOW COOKING

In partnership with Bugatti, F.I.C. Italia and the Chefs Association of Milan.

Bugatti presents "Vento", the smart power blender: B-Chef in Your Kitchen! A unique and innovative mix of smart technology, design and versatility. With "Vento" you can knead, grind, prepare smoothies and velvety soups, to meet today's healthy and natural eating lifestyle.

Giovanni Priolo, Master Chef of F.I.C. Italia and President of the Chefs Association of Milan, expert in gluten-free and food intolerances kitchen, will host a special cooking show with the "Vento" blender.

TRAINING

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy and Pulycapp.

"Decorated cappuccinos"

"Treatment and care for a better tasting espresso"

MEETING

"Art on the table at the Castello Sforzesco" presented by the curator of the Castello Sforzesco, Dr. Giovanna Mori.

SHOW COOKING

In partnership with BSH Siemens Appliances, Mauviel (saucepans), Magimix (blender) and Wüsthof (knives).

Mauviel's Chef Testimonial: Roberto Cuculo. Cooking techniques using the most suitable Mauviel material for food preparation (steel, copper, aluminium non-stick surface, iron) with the objective to demonstrate that the cooking of food must respect the ingredients in order to preserve their organoleptic characteristics and health benefits.

"Tradition" exhibition area - IVV, Bugatti.

TRAINING

In partnership with ANFIM

"How To Grind Coffee Beans Properly"

MEETING

Ebilater, Ebtpe, Ebt Milan Hotels.

Don't Worry, Eat Happy. Attentive to food allergies, respectful of religious diets. Public presentation of the manual.

TRAINING AND TASTING

In partnership with Professional Coffee Academy, Rancilio Group and Galbusera.

- "Espresso Tasting: sensory variables: sight, smell and taste"

- "Espresso and Cappuccino: The Italian Style"

Coffee tasting with small delicacies presented by Galbusera.

HAPPY HOUR

In partnership with Alessi, Viceversa, Galbusera and Professional Coffee Academy.

Tasting of fruit-coffee based cocktails for a light and healthy drink. Bartenders will interpret the aperitif using Galbusera's products.

"Tradition" exhibition area - IVV, Bugatti, Viceversa, L'abitare.

Essere e benessere

09:00 BREAKFAST

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera.

Degustazione caffè e cappuccini con i Maestri del Caffè della Professional Coffee Academy, realizzati con la macchina professionale Rancilio Classe 11 e accompagnati da piccole squisitezze a firma Galbusera.

Un'attenzione particolare anche per i nostri ospiti celiaci, ZeroGrano.

Esposizione area Benessere Magimix, Villeroy & Boch.

10:00 TRAINING

In collaborazione con Magimix.

Marco Orsini si sbizzarrisce a sfruttare tutte le potenzialità della centrifuga Duo XL Plus di Magimix. Spremute, centrifughe e smoothie gustosi e genuini.

10:30 TRAINING

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy e Pulycaff.

- "L'espresso: Le 5M in caffetteria"
- "Le cure che fanno più buono l'espresso".

12:00 SHOW COOKING

In collaborazione con BSH Siemens Elettrodomestici, Ballarini, Wüsthof.

Chef FIPE Claudio Sadler, e il suo essere & benessere

Esposizione area Benessere L'Abitare, Bugatti, Onlylux.

14:30 CONVEGNO

ENTE MUTUO – ICH ISTITUTO CLINICO HUMANITAS
"Stili di Vita" a cura della Professoressa Daniela Lucini del Dipartimento di Riabilitazione e Recupero Funzionale.

15:30 TRAINING

In collaborazione con Rancilio Group e Professional Coffee Academy.

- Rancilio presenta "Essere e Benessere: Le influenze positive sull'organismo oltre al piacere edonistico del caffè espresso".
- "Il caffè e la sua storia"

17:00 COFFEE BREAK

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy e Galbusera.

"Cappuccini colorati" con Professional Coffee Academy.

Degustazione piccole squisitezze a firma Galbusera.

18:30 HAPPY HOUR

In collaborazione con Alessi, Magimix, Galbusera.

Degustazione di cocktail a base di frutta, di caffè per un aperitivo sano e leggero.

I Barman interpreteranno l'aperitivo con i prodotti Galbusera.

Esposizione area Benessere LSA international, Bugatti.

Being and wellness

BREAKFAST

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy and Galbusera.

Coffee and cappuccino tasting with the Coffee Masters of the Professional Coffee Academy, made with the professional Rancilio Class 11 espresso machine and served with small delicacies presented by Galbusera.

A special attention also to our celiac guests: ZeroGrano (gluten free).

"Wellness" exhibition area - Magimix, Villeroy & Boch.

TRAINING

In partnership with Magimix.

Marco Orsini self-indulges in exploiting the full potential of the Magimix Duo Plus XL blender. Juices, shakes and tasty and wholesome smoothies.

TRAINING

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy and Pulycaff.

- The espresso: the 5Ms in cafeteria
- Treatment and care for a better tasting espresso.

SHOW COOKING

In partnership with BSH Siemens Appliances, Ballarini and Wüsthof.

Claudio Sadler (FIPE chef) and his being & wellness

"Wellness" exhibition area - L'Abitare, Bugatti, Onlylux.

MEETING

ICH (Humanitas Clinical Institute)
"Lifestyles" by Professor Daniela Lucini of the Department of Rehabilitation and Functional Recovery.

TRAINING

In partnership with Rancilio Group and Professional Coffee Academy.

- Rancilio presents "Being & Wellness: The positive influence on the organism"
- "Coffee and its history"

COFFEE BREAK

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy and Galbusera.

"Coloured cappuccinos" with Professional Coffee Academy.

Tasting of small delicacies presented by Galbusera.

HAPPY HOUR

In partnership with Alessi, Magimix and Galbusera.

Tasting of fruit-coffee based cocktails for a light and healthy drink. Bartenders will interpret the aperitif using Galbusera's products.

"Wellness" exhibition area - LSA international, Bugatti.

Street food “Happening”

09:00 BREAKFAST

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera, Tre Marie, Alessi.
Degustazione caffè e cappuccini con i Maestri del Caffè della Professional Coffee Academy, realizzati con la macchina professionale Rancilio Classe 11 e accompagnati dalle piccole squisitezze a firma Galbusera.
Un'attenzione particolare anche per i nostri ospiti celiaci, ZeroGrano.

Esposizione area Street Food “Apening” Alessi.

10:30 TRAINING

In collaborazione con Rancilio Group.
“Street Food & Coffee: Drink freschi e alternativi a base di caffè, nelle versioni da passeggio”.

12.00 SHOW COOKING

In collaborazione con BSH Siemens Elettrodomestici, Alessi, FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Wüsthof.
Chef FIPE Giancarlo Morelli interpreta lo streetfood con estro e creatività.

Esposizione area Street Food “Apening” Alessi.

14:00 SELEZIONE NAZIONALE GARA “GRANPREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA”

A cura della Professional Coffee Academy.
Degustazione accompagnata dalle piccole squisitezze a firma Galbusera.

18:30 HAPPY HOUR

In collaborazione con Alessi e Galbusera.
Degustazione di cocktail a base di frutta, di caffè per un aperitivo sano e leggero. I Barman interpreteranno l'aperitivo con i prodotti Galbusera.

Esposizione area Street Food “Apening” Alessi.

Street food “Happening”

9:00 am BREAKFAST

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera, Tre Marie and Alessi.
Coffee and cappuccino tasting with the Coffee Masters of the Professional Coffee Academy, made with the professional Rancilio Class 11 espresso machine and served with small delicacies presented by Galbusera.
A special attention also to our celiac guests: ZeroGrano (gluten free).

“Street Food Happening” exhibition area - Alessi.

TRAINING

In partnership with Rancilio Group.
Streetfood & Coffee: Alternative and fresh coffee-drink”.

SHOW COOKING

In partnership with BSH Siemens Appliances, Alessi, FIPE (Italian Federation of Public Concerns) and Wüsthof.
Giancarlo Morelli (FIPE chef) interprets street food with creativity and flair.

“Street Food Happening” exhibition area - Alessi.

NATIONAL SELECTION FOR THE “GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA” COMPETION

By the Professional Coffee Academy.
Tasting accompanied by small delicacies presented by Galbusera.

HAPPY HOUR

In partnership with Alessi and Galbusera.
Tasting of fruit-coffee based cocktails for a light and healthy drink. Bartenders will interpret the aperitif using Galbusera's products:

“Street Food Happening” exhibition area - Alessi.

Feste

09:00 BREAKFAST

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera, Tre Marie, Viceversa.

Degustazione caffè e cappuccini con i Maestri del Caffè, realizzati con la macchina professionale Rancilio Classe 11 e accompagnati dalle piccole squisitezze a firma Galbusera.

Straordinariamente per ENJOY THE TABLE Panettone Tre Marie, il panettone Milanese.

Esposizione area Feste L'Abitare, Galbiati, Viceversa.

10:00 TRAINING

In collaborazione con Caffè Musetti

"Metodo alternativo di estrazione del caffè: il CHEMEX"

10.30 TRAINING

In collaborazione con Professional Coffee Academy e Pulycaff.

- "Il Cappuccino perfetto: Come lavorare il caffè e il latte per ottenere il cappuccino ideale".

- "Le cure che fanno più buono l'espresso"

11:30 TRAINING

In collaborazione con Rancilio Group

- "Drink per le feste": Come declinare l'espresso per stupire gli amici durante le occasioni speciali.

12:30 SHOW COOKING

In collaborazione con BSH Siemens Elettrodomestici, Ballarini e Wüsthof.

Cucina la salute con gusto.

Chef Danilo Angè di APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), in collaborazione con la dietista Elena Piovanelli di ANDID (Associazione Nazionale Dietitisti) e LIFEGATE.

Durante lo show cooking Alessia Gorni Silvestrini - Responsabile Comunicazione di Ballarini - illustrerà il progetto ideato dall'azienda mantovana per Expo 2015.

Alla base tre parole chiave: Gusto, Salute, Sostenibilità, un percorso educativo e culturale incentrato sul ricettario che vede l'intervento di importanti esperti a livello internazionale.

Esposizione area Feste Villeroy & Boch.

15:00 TRAINING

In collaborazione con Professional Coffee Academy

"Latte Art: I Cappuccini Colorati"

16:00 TRAINING

In collaborazione con Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera, Tre Marie.

- "Come si diventa Baristi, introduzione alla formazione professionale in caffetteria".

- "Assaggiare l'espresso".

Degustazione accompagnata dal panettone e piccole squisitezze a firma Galbusera.

18:30 HAPPY HOUR

In Collaborazione con Bugatti, Alessi, Galbusera.

Degustazione di cocktail a base di frutta, di caffè per un aperitivo sano e leggero. I Barman interpreteranno l'aperitivo con i prodotti Galbusera.

Esposizione area Feste Bugatti, Onlylux, Villeroy & Boch.

Festivities

BREAKFAST

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera, Tre Marie and Viceversa.

Coffee and cappuccino tasting with the Coffee Masters, made with the professional Rancilio Class 11 espresso machine and served with small delicacies presented by Galbusera.

Especially for ENJOY THE TABLE, the Tre Marie Panettone, the Milanese panettone.

"Festivities" exhibition area - L'Abitare, Galbiati, Viceversa.

TRAINING

In partnership with Caffè Musetti

CHEMEX: an alternative coffee extraction method.

TRAINING

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy and Pulycaff.

- The perfect cappuccino. How to work the coffee and milk for a great cappuccino.

- Treatment and care for a better tasting espresso.

TRAINING

In partnership with Rancilio Group

"Drink and festivities: How to amaze your friends with special drinks".

SHOW COOKING

In partnership with BSH Siemens Appliances, Ballarini and Wüsthof.

Healthy and tasty cuisine with the chef Danilo Angèdi of APCI (Professional Association of Italian Chefs) in collaboration with the dietitian, Ms. Elena Piovanelli of ANDID (National Association of Dietitians), and LIFEGATE.

During the show cooking, Ms. Alessia Gorni Silvestrini – Ballarini's Head Communication – will outline the project created by the Mantuan company for Expo 2015, based on three key words: Taste, Health and Sustainability. An educational and cultural path focused on the recipe and ingredients, which also involves leading international experts.

"Festivities" exhibition area - Villeroy & Boch.

TRAINING

In partnership with Professional Coffee Academy

"Milk Art: The Coloured Cappuccinos"

TRAINING

In partnership with Rancilio Group, Professional Coffee Academy, Galbusera and Tre Marie.

- How to become a Barista; introduction to vocational training in cafeteria.

- How to taste espresso.

Tasting accompanied by panettone and small delicacies presented by Galbusera.

HAPPY HOUR

In partnership with Bugatti, Alessi and Galbusera.

Tasting of fruit-coffee based cocktails for a light and healthy drink. Bartenders will interpret the aperitif using Galbusera's products:

- Trà: the cracker snack;
- RisosuRiso: light cracker with puffed rice;
- Buonicosi, crispy crackers with no yeast.

"Festivities" exhibition area - Bugatti, Onlylux, Villeroy & Boch.