



**SAPORI SEGRETI**  
FOOD • TOURISM • INNOVATION



+39 329 22 98 226



press@saporisegreti.it



www.saporisegreti.it

Sapori Segreti è un marchio di CFT Eventi srl

## PROGRAMMA I EDIZIONE

### SABATO 30 Novembre 2019

#### Ore 10:30: **Taglio del nastro e giro tra gli stand**

- Dario Franceschini, Ministro dei Beni Culturali<sup>1</sup>
- Vincenzo Miceli, Presidente di CFT Eventi
- Corrado Luca Bianca, Amministratore Delegato di CFT Eventi

#### Ore 11.00 - **Villaggio del Caffè: Espresso e Cappuccino di qualità**

*Workshop con degustazione*

- Pietro Rastelli e Matteo Di Lorenzo, Atypica

#### Ore 11:30 - **Palco dei Sapori: Convegno di Apertura**

*Sapori Segreti: Creatività, Sostenibilità e Tecnologia al servizio di qualità e innovazione*

- Corrado Luca Bianca, AD di CFT Eventi
- Renato Bonanni, fondatore di MultiOlistica e ideatore del concept Sapori Segreti
- Dario Franceschini, Ministro dei Beni Culturali<sup>1</sup>
- Gaetano Di Pietro e Massimiliano Marcucci, Presidente e Direttore di FonTer<sup>2</sup>
- Arcadio Alfieri, Direttore Tecnico di Gruppo Innova  
*Sostenibilità nella ristorazione collettiva*
- Angelo Troiani, chef patron del ristorante "Il Convivio Troiani" di Roma  
*Qualità, sostenibilità e innovazione nell'alta ristorazione*
- Saluti di Vincenzo Miceli, Presidente di CFT Eventi Srl

Moderatore: Federico Quaranta

#### Ore 11:30 - **Villaggio del Caffè: Influenze del caffè nella creatività culinaria**

*Workshop con degustazione*

- Chef Roberto Antonelli, CNOS-FAP e Pietro Rastelli, Atypica

#### Ore 13:30 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

#### Ore 13:30 - **Villaggio del Caffè: Conosciamo l'acqua**

*Workshop con degustazione di acque ed espressi*

- Acquasmart Srl e Matteo Di Lorenzo, Atypica

#### Ore 15:00 - **Villaggio del Caffè: Conosciamo il caffè**

*Workshop con degustazione di espressi da miscela, monorigine, specialty - in filtro*

- Co Grader BEST COFFEE e Pietro Rastelli, Atypica

#### Ore 15:30 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

#### Ore 17:00 - **Borgo del Gelato: Trofeo Palatinus d'oro**

Concorso riservato agli Ambasciatori e Cavalieri del Gelato

#### Ore 18:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

<sup>1</sup> In alternativa Lorenza Bonaccorsi

<sup>2</sup> Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale per la Formazione Continua del Terziario



**SAPORI SEGRETI**  
FOOD • TOURISM • INNOVATION



+39 329 22 98 226



press@saporisegreti.it



www.saporisegreti.it

Sapori Segreti è un marchio di CFT Eventi srl

## **DOMENICA 01 Dicembre 2019**

Ore 10.00 - **Palco dei Sapori: Dolci Sapori Segreti**

*La storia del gelato negli ultimi 50 anni – a cura degli ambasciatori del gelato*

- Tito Pennestrì, Maestro Gelatiere
- Gianni Clapis, Tecnologo alimentare
- Gabriel Giuseppe Nicodemo, Cavaliere del Gelato Juniores

Ore 10:00 - **Villaggio del Caffè: Conosciamo il caffè**

- Co Grader BEST COFFEE e Pietro Rastelli, Atypica

Ore 10.30 - **Palco dei Sapori: Gelato World Heritage**

*Gara fra maestri del gelato artigianale con la partecipazione delle Ambasciate*

Moderatrice: Francesca Barberini

Ore 10.30 - **Villaggio del Caffè: 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.*

Ore 11:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

Ore 11:00 - **Villaggio del Caffè: Specialty Coffee e Micro Roastery**

*Workshop con Cupping alla Brasiliana di Specialty e Fine Coffee*

- Fabio Conti, Conti Roaster | Antonello Serani, L'artigiano del caffè | Massimo Chiarella, Misceliamo

Ore 13:30 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

Ore 15:00 - **Palco dei Sapori: Sapori Segreti sostenibili**

*L'eco-sostenibilità in cucina*

- Lisa Casali, scrittrice, giornalista e blogger
- Franco Aliberti, chef del ristorante Tre Cristi di Milano

Ore 15:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

Ore 15:00 - **Villaggio del Caffè: Finale di Latte Art**

Ore 16.00 - **Palco dei Sapori: I Sapori Segreti dell'ospitalità**

*Creatività, Sostenibilità e Tecnologia nelle imprese turistiche - a cura di ASSOTURIMO e FIJET<sup>3</sup>*

- Vittorio Messina, Presidente Assoturismo/Confesercenti
- Giacomo Glaviano, Presidente FIJET Italia
- Giuseppe Russo, cofounder di Spoken Srl e ristoratore allievo ALMA  
*I trend della ristorazione*
- Giorgio Maviglia, cofounder di Spoken Srl  
*L'importanza dell'innovazione*
- Alessandro Piperò, ristoratore

Moderatore: Federico Quaranta

Ore 16.00 - **Villaggio del Caffè: Gran Galà Atypica**

*Premiazione e buffet di chiusura con esibizione live dei JAM SOLDIERS*

Ore 18.00 - **Borgo del Gelato: Concorso gelato gastronomico**

Ore 18:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

<sup>3</sup> Federazione Internazionale dei Giornalisti di Turismo



**SAPORI SEGRETI**  
FOOD • TOURISM • INNOVATION



+39 329 22 98 226



press@saporisegreti.it



www.saporisegreti.it

Sapori Segreti è un marchio di CFT Eventi srl

## LUNEDÌ 02 Dicembre 2019

### Ore 10:00 - **Palco dei Sapori: I Sapori Segreti nel pubblico esercizio**

*Creatività, Sostenibilità e Tecnologia per gli esercenti*

- Paola Pisano (Ministra dell'Innovazione)
- Corrado Luca Bianca, Coordinatore Nazionale FIEPET Confesercenti
- Carlo Hausmann, Direttore Generale di Agro Camera
- Cristiano Nervegna, Direttore Generale di Deep Lab  
*Innovazione e blockchain al servizio del pubblico esercizio*

Moderatore: Federico Quaranta

### Ore 10.00 - **Villaggio del Caffè: La caffetteria del futuro e le micro roastery**

*Workshop sul lavoro artigianale del caffè con degustazione in cupping alla Brasiliana*

### Ore 11.00 - **Palco dei Sapori: I Sapori Segreti nell'imprenditoria e nel sociale**

*Creatività, Sostenibilità e Tecnologia nelle startup, le PMI e le cooperative sociali*

- 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

Moderatore: Federico Quaranta

### Ore 11.00 - **Villaggio del Caffè: La formazione professionale nella ristorazione**

*Tavola rotonda aperta agli operatori ed alle aziende del settore*

- Regione Lazio, Confesercenti, FonTer, Agenzia del Lavoro, ANPA, CNOS-FAP

### Ore 11:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

### Ore 11.30 - **Villaggio del Caffè: Ricerca, sviluppo e innovazione per macchine espresso e macinadosatori**

*Workshop con test di funzionalità su macchine da caffè e macinadosatori*

- Ing. Maurizio Galassi, Nuova Simonelli

### Ore 12.00 - **Palco dei Sapori: Insieme per crescere... chi si forma non si ferma**

*La formazione innovativa per le imprese - a cura di FonTer<sup>3</sup>*

- Gaetano Di Pietro e Massimiliano Marcucci, Presidente e Direttore di FonTer
- Staff di FonTer

Light lunch a seguire

### Ore 13.00 - **Villaggio del Caffè: Espresso e Cappuccino di qualità**

*Workshop con degustazione*

- Pietro Rastelli e Matteo Di Lorenzo, Atypica

### Ore 13:30 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

### Ore 14.30 - **Villaggio del Caffè: Ricerca, sviluppo e innovazione per macchine espresso e macinadosatori**

*Workshop con test di funzionalità su macchine da caffè e macinadosatori*

- Ing. Maurizio Galassi, Nuova Simonelli

### Ore 15:00 - **Borgo del Gelato: Il miglior sorbetto alla frutta**

*Concorso aperto a tutti i gelatieri*

### Ore 15:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

### Ore 16:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**

### Ore 18:00 - **Borgo del Gelato: La miglior coppa di gelato**

*Concorso aperto a tutti i gelatieri*

### Ore 18:00 - **Cucina dei Segreti: Show Cooking**