

2 0 2 2

WPS
World Pastry Stars

**ESSERE
I PASTICCERI
DI DOMANI**

**Sfide e opportunità
delle pasticcerie
di oggi**

Milano, 3 ottobre 2022

PROGRAMMA

Con il coordinamento del Maestro Iginio Massari

Introduce e conduce i lavori: Francesco Briglia, direttore Italian Gourmet

8:30 - 9:30 **Welcome Coffee by illy**

9:30 - 10:00 **OSSERVATORIO WPS
SULLA PASTICCERIA
ARTIGIANALE - EDIZIONE
SPECIALE**

Identikit del nuovo
consumatore: come cambiano
abitudini e preferenze
d'acquisto in pasticceria

Presentazione a cura di Carlo Meo

10:00 - 10:35 **ROY SHVARTZAPEL**
Tradizione e Modernità

10:40 - 11:15 **FRANK HAASNOOT**
Qualità e creatività: nuove idee
per una pasticceria sostenibile

11:15 - 11:45 • **Coffee Break by illy**

• **Degustazione Zeppole
di Enzo e Grazia**

11:45 - 12:20 **FRANÇOIS STAHL**
Dall'albero del cacao
alla tavoletta di cioccolato

12:20 - 13:30 **ITALIAN PASTRY AWARDS
by IL PASTICCERE**
Consegna awards e
presentazione delle case history
delle pasticcerie premiate

13:30 - 14:30 **Lunch**

14:30 - 16:00 TRAINING SESSION

16:00 - 16:35 **JEAN-PAUL HEVIN**
La tradizione di domani

16:40 - 17:10 **PERSONAL BRANDING
ED EMPLOYER
BRANDING**
Come scegliere e utilizzare
al meglio i social
per la tua pasticceria
A cura di Davide Novali

17:10 - 17:45 **THIERRY BAMAS**
Razionalizzare la pasticceria
tra innovazione e creatività

17:45 - 18:30 **AWARD WPS
MIGLIOR PASTICCERE
DEL MONDO 2022**

• Intervento special guest
PACO TORREBLANCA

• Intervento special guest
JORDI ROCA

18:30 Fine lavori



SALA WORKSHOP 1

14:30 - 15:10 Daisy: lo stile di pasticceria di Frank Haasnoot per Debic

15:15 - 15:45 Carmen Vecchione con illy e Università del Caffè

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

ISOLA DEL GELATO

14:30 - 15:00 Il gelato in pasticceria secondo Agrimontana
Con degustazione pasticceria gelata

15:00 - 16:00 Degustazione gelato by Bravo e Agrimontana



CHOCOLATE EXPERIENCE

Partecipa alla degustazione guidata del maître chocolatier François Stahl

→ Lounge

BOOK SHOP

Le ultime novità di Italian Gourmet a prezzi scontatissimi

→ Lounge

SALA WORKSHOP 2

14:30 - 15:00 La tecnologia Polin: soluzioni efficienti per il risparmio energetico

15:15 - 15:45 Dal classico all'integrale: tutti i segreti per realizzare impasti lievitati perfetti con Molino Dallagiovanna

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

CHIEDI AL MAESTRO

Incontri riservati per consulenze personalizzate
Non stop dalle 14:30 alle 16:00



• ANNA SARTORI
E UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ



• GINO FABBRI

Prenota il tuo incontro riservato al desk libri

COFFEE EXPERIENCE

Degustazioni guidate delle migliori miscele di caffè illy

→ Lounge - Coffee Point - Stand illy

SPORTELLO FORMAZIONE

Corsi e orientamento professionale con gli esperti di Congusto Gourmet Institute

→ Lounge

WPS

World Pastry Stars

SPONSOR

ÉLITE



P POLIN
GROUP

tecnoarredamenti
t-studio
—
food
retail
design
lab

PREMIUM

agrimontana



GOLD



m MEIKO **m** MEIKO **GREEN**
The clean solution WASTE SOLUTIONS

PARTNER TECNICO

CONGUSTO
GOURMET INSTITUTE

OFFICIAL SUPPLIER

**PASTICCERIA
ENZO & GRAZIA**
www.pasticceriaenzoegrazia.com

PARTNER



ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI RIPPANTI

m&ti



Relais Desserts