

**SIGEP**  
WORLD

16-20 GENNAIO 2026

FIERA DI RIMINI

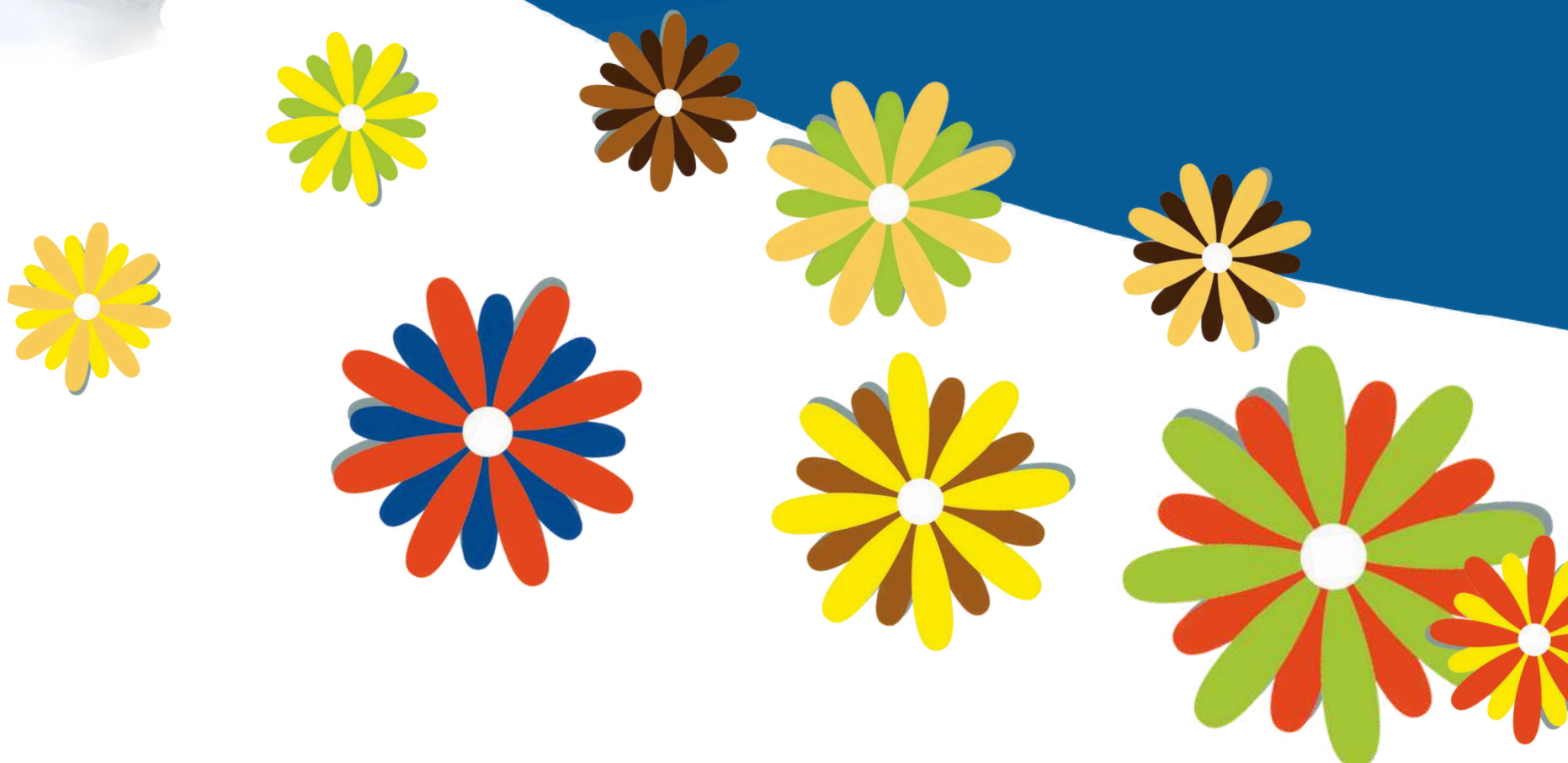


# CALENDARIO EVENTI

**PASTRY & BAKERY**



**PAD B5  
STAND 021**





## **VENERDÌ 16/01**

10.30-11.30

**IL DOLCE E IL SALATO CON I PRODOTTI BRAZZALE**  
Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio - Dolce e Salato  
Con i prodotti Brazzale e Gran Moravia

11.30-12.30

**BRUNCH AL GRAN MORAVIA**  
Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio - Dolce e Salato

12.30-13.30

**LA MANDORLA E IL MANDARINO**  
monoporzioni al piatto con Burro Aroma Naturale  
**Damiano Suma**

14.00-15.30

**LA NUOVA ERA DELLA VIENNOISERIE**  
illustrazione tecniche di impasto e piegatura con incasso burro  
**Antonio Bachour - Agugiaro e Figna**

16.00-17.30

**VIAGGIO NELLA BISCOTTERIA DI QUALITÀ**  
Tumminello





## SABATO 17/01

10.30-11.30

### **IL DOLCE E IL SALATO CON I PRODOTTI BRAZZALE**

**Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio - Dolce e Salato**  
Con i prodotti Brazzale e Gran Moravia

10.30-12.00

### **“COFFEE MILLE FEUILLE”**

**Ian Matthew Baker**

12.00-13.30

### **MAESTRIA, MATERIA, CIOCCOLATO: L'ALTA PASTICCERIA DI ERNST KNAM**

**Ernst Knam**

14.00-15.00

### **“THE UNITY KNOT”**

**Emily Köhler - Janus Ripken - Niklas Ring**  
Special guest: **Günther Koerffer**

15.30-16.30

### **BRAZZALE CHIAMA SPAGNA**

tapas rivisitate con Burro Fratelli Brazzale, Gran Moravia e scamorza affumicata  
**José Romero Barranco**



## DOMENICA 18/01

10.00-11.30

### IL DOLCE E IL SALATO CON I PRODOTTI BRAZZALE

“Lo strudel felix” mela annurca, burro agli agrumi e nocciole di Avella

Biagio Martinelli - Dolce e Salato

12.00-13.00

### ATTORE PER SBAGLIO, CUOCO PER VOCAZIONE

Andy Luotto

13.30-15.00

### I SEGRETI DEI MAESTRI

Il prestigio della cucina italiana in cinque storie

Iginio Massari - Piercristiano Brazzale

Franco Pepe - Carlotta Fabbri - Francesca di Martino

Moderata: Roberto Brazzale

15.00-16.00

### “AURA”: I DESSERT AL PIATTO BY DAVID VIDAL

David Vidal - Agugiaro e Figna

16.00-18.00

### “IL FLAN PARISIENNE BRAZZALE”: LA PASTICCERIA SALATA

Damiano Carrara e Alessandro Mango





## LUNEDÌ 19/01

10.00-11.30

### IL DOLCE E IL SALATO CON I PRODOTTI BRAZZALE

“Il lievitato gourmet” nocciole di Avella, pere, formaggio e Gelato Fratelli Brazzale

Marco Aliberti - Dolce e Salato

11.30-12.30

### IL FORNO DI NICO E MICHELE

Michele Segreto e Nico Iacovera

12.30-13.30

### GIOVANI TALENTI DEI GRANDI LIEVITATI

Giuseppe Buoninconti e Vincenzo Caputo - Anna Magnani - Lucia Morrone  
AMLM

13.30-14.30

### PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP: UNA SFIDA SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

Giovanna Chen - Francesco Elmi - Claudio Gatti - Alessandro Bertuzzi  
AMLM

14.30-15.30

### “ATTORE PER SBAGLIO, CUOCO PER VOCAZIONE”

Andy Luotto

15.30-17.00

### SCIÙ SCIÙ E MISCAKE - MORRONCINI - NOCCIOLA IMBOTTITA

Marco Merola - Eugenio Morrone - Francesco Mastroianni  
APEI



**MARTEDÌ 20/01**

10.30-11.30

**IL DOLCE E IL SALATO CON I PRODOTTI BRAZZALE**

**Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio - Dolce e Salato**  
Con i prodotti Brazzale e Gran Moravia

I talk e le demo saranno moderati con la collaborazione di  
**Domenicantonio Galatà** - Biologo nutrizionista e consulente nel  
settore food nutraceutico.

