

SIGEP

WORLD

16-20 GENNAIO 2026

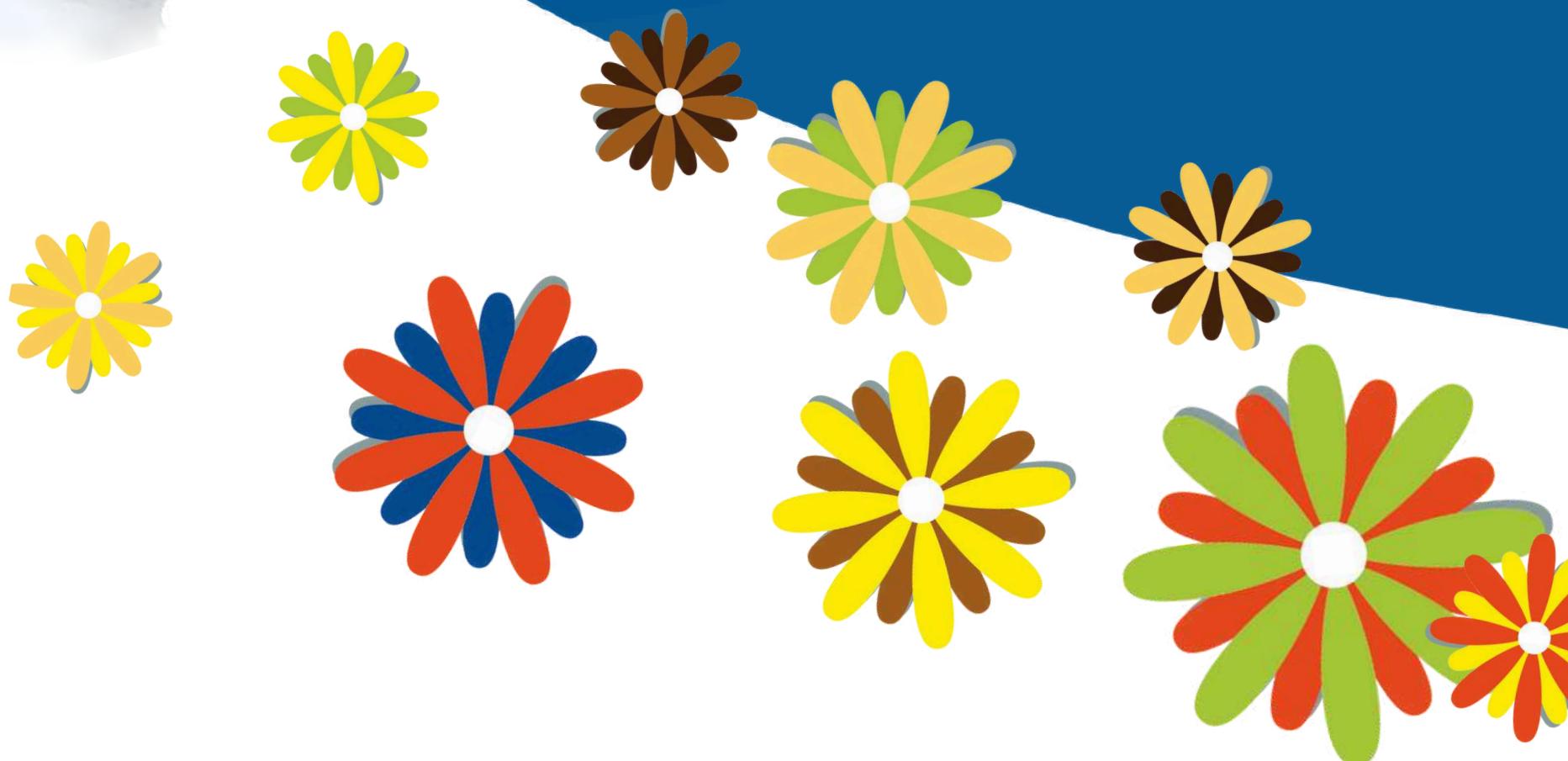
FIERA DI RIMINI



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 BurroAroma 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”

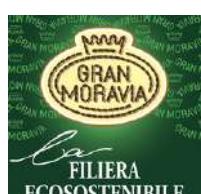
Emily Köhler - Janus Ripken - Niklas Ring
Special guest: **Günther Koerffer**



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

Modera: 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.