

**HOST - FIERA MILANO RHO**  
**18-22 OTTOBRE 2019**  
**PALINSESTO**

**Venerdì 18 Ottobre**

9:30	10:30	Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso! - degustazioni a cura di Caffè Milani
10:30	11:30	Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari – degustazioni a cura di Oranfresh
11:30	13:30	Future Bar Show - Il Barista, il Barman, il Bartender - a cura di Andrea Antonelli pluripremiato Campione Italiano di Latte Art S.C.A.
13:30	14:30	Food & Beverage - Bere e non solo... - degustazioni a cura di Orogel
14:30	16:30	Il Caffè del pomeriggio – degustazioni a cura di Caffè Milani
16:30	18:30	Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019 - Valutazioni a cura di APCI

**Sabato 19 Ottobre**

9:30	10:30	Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso! - degustazioni a cura di Caffè Milani
10:30	11:30	La pasticceria al Bar – degustazioni a cura di Artana Alimentare
11:30	12:30	Breakfast Point – “Quando la colazione incontra il digitale” a cura di Dv Communication
12:30	13:30	“La qualità si impara in aula: il caso dell’Accademia di Caffè Milani” a cura di Caffè Milani
13:30	14:30	Food & Beverage - Bere e non solo... - degustazioni a cura di Orogel
14:30	15:15	L’ingrediente misterioso che fa più buono un espresso, un cappuccino, un cocktail. La manutenzione delle macchine e degli accessori al banco bar spiegata da Gianfranco Carubelli (CEO) di polyCAFF e Nadia Rossi (Bar Giornale) con dimostrazione pratica a cura di Andrea Antonelli ( Brand Ambassador di polyCAFF )
15:15	18:30	Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019 - Valutazioni a cura di APCI

**Domenica 20 Ottobre**

9:30	10:30	Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso! – degustazioni a cura di Caffè Milani
10:30	11:30	Spremuta d’Arancia? Si grazie! - degustazioni a cura di Oranfresh
11:30	13:30	Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari - degustazioni a cura di Oranfresh
13:30	14:30	Food & Beverage - Bere e non solo... - degustazioni a cura di Orogel
14:30	15:15	Come si effettua la manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè Workshop a cura di Andrea Antonelli ( Brand Ambassador di polyCAFF )
16:30	18:30	Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019 - Valutazioni a cura di APCI

*per bere bene, sano, consapevole ed altro ancora...*

# Flair & Mixology *h24*

## Lunedì 21 Ottobre

9:30	10:30	Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso! – degustazioni a cura di Caffè Milani
10:30	12:30	Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari – degustazioni a cura di Oranfresh
12:00	13:00	<b>Conferenza stampa “Rimpiattino, un anno dopo”- La ristorazione italiana contro lo spreco alimentare con On. Maria Chiara Gadda*</b>
13:00	14:30	Food & Beverage - Bere e non solo... – degustazioni a cura di Orogel
14:30	16:30	<b>La Cucina 4.0 del Ristorante –Innovazione, Efficienza, Qualità *</b>
16:30	18:30	Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019 - Valutazioni a cura di APCI

## Martedì 22 Ottobre

9:30	10:30	Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso! – degustazioni a cura di Caffè Milani
10:30	11:30	Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari – degustazioni a cura di Oranfresh
11:30	13:30	<b>Punto Cassa: da strumento di pagamento a strumento di gestione *</b>
13:30	14:30	Food & Beverage - Bere e non solo... - – degustazioni a cura di Artana Alimentare
14:30	15:30	Breakfast Point – “l’app dedicata al mondo della colazione” - a cura di Dv Communication
15:30	17:00	Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019 - Valutazioni a cura di APCI
17:00	18:30	Premiazione Cocktail Host-Fipe-APCI

*\*appuntamenti presso lo stand*

*per bere bene, sano, consapevole ed altro ancora...*