



SMART FOOD SMART CHEF SMART FUTURE

L'orizzonte sostenibile della cucina consapevole

HOSTMILANO 2025

17-21 OTTOBRE 2025

PAD. 2 – STAND T47 U48

FIERAMILANO RHO



VENERDÌ 17

10.00 – 10.30

SMART OPENING

Taglio del Nastro con **Sonia Re**
e **Anna Maria Pellegrino**

10.30 – 11.30

*Pizzerie con cucina o
cucine con pizza?*

Talk – **Carlo Meo**

Tasting – Chef **Antonio Sorrentino**

11.30 – 12.30

SMART CHEF

APCI CHEF LAB

*APCI Total White:
la Pasta fresca*

Focus on: Mulino Caputo
Chef **Fabio Lusetti** e
Antonio Sorrentino

13.00 – 14.00

SMART TASTE

Ristorazione d'Hotel

Chef **Andrea Vecchia** –
APCI Chef Lab

14.30 – 15.30

SMART FUTURE

*Talk – Oltre la camera: quando
il ristorante fa l'hotel*

Corrado Amato *Christiania Hotel*
Stefano Risolè *Hotel Chateau
Monfort, Ristorante Rubacuori
e Planetaria Hotels*
Enrica Tomei *Accor*

16.00 – 17.00

SMART FOOD

*Ospitalità Responsabile: la
cucina pugliese che non spreca*
Chef **Corrado Amato** e **Carlo
Papagni** – **APCI Puglia**

SABATO 18

10.30 – 11.30

SMART OPENING

APCI Breakfast

Focus on: METRO Italia

11.30 – 12.30

SMART CHEF

APCI CHEF LAB

*Filiera corta e identità
territoriale*

By **Arburent** – **Osteria
di Confine**
Chef **Federico Costa**

13.00 – 14.00

SMART TASTE

Ristorazione Sociale

By **Ristoranti Contro la Fame**

Panna che ti passa!

Focus on: Elena

**Pastry Chef Giuseppe
Cristofaro**

14.30 – 15.30

SMART FUTURE

*Talk – Oltre il Cibo. Ricette di
cambiamento: quando la
Ristorazione diventa Sociale*

Banco Alimentare
Ristoranti Contro la Fame
I Ragazzi di Robin
Tasting – **Gli ImpolpettAbili**

16.00 – 17.00

SMART FOOD

APCI Total Sweet

Focus on: Mulino Caputo
**Pastry Chef Giuseppe
Cristofaro**

DOMENICA 19

10.30 – 11.30

SMART OPENING

APCI Brunch

Focus on: Alaska Seafood
Chef **Fabrizia Ventura**

11.30 – 12.30

SMART CHEF

APCI CHEF LAB

*Siamo fritti! Tra tradizione
e innovazione*

Focus on: Olitalia
Chef **Alberto Laterza**
e **Lorenzo Buraschi**

13.00 – 14.00

SMART TASTE

*Alta Ristorazione, spirito di
Casa: il Pranzo della Domenica*

Chef **Vincenzo Butticè**

14.30 – 15.30

SMART FUTURE

*Talk – Fresco, creativo,
sorprendente: il gelato che
in Ristorazione non ti aspetti*
Tommaso Mandorino *Locanda
Sempione*
Antonio Mezzalira *Golosi di
Natura*

Antonio Morgese *Il Rigoletto*

Franco Puglisi *CEO Editrade*

Achille Sassoli *Carpigiani*

Federico Trobbiani *Locatelli
Milano*

Marco Venturino *I Giardini di
Marzo*

Claudio Zani *Slip Slap*

16.00 – 17.00

SMART FOOD

*Gelato University: aggiungi il
gelato al tuo menu*

Focus on: Carpigiani
By **Antonio Mezzalira**

LUNEDÌ 20

10.00 – 10.30

SMART OPENING

Con **Roberto Carcangiu**

10.30 – 11.30

Appuntamento all'Alba

Focus on: Mulino Caputo
By **Club Richemont** – **Matteo
Cunsolo**

11.30 – 12.30

SMART CHEF

APCI CHEF LAB

Black Cod d'Alaska:

il pesce bianco degli

Smart Chef

Focus on: Alaska Seafood
Chef **Andrea Azzarito**

13.00 – 14.00

SMART TASTE

*Ad ogni evento diventa più
bella: Polo Parma, il progetto
sostenibile che alimenta la città*

Michele Soavi *CEO Polo Parma*

Filippo Gandolfi *Owner*

Lungoparma

Chef **Nello De Riggi** *APCI Chef
Lab*

14.30 – 15.30

SMART FUTURE

*Talk – La digitalizzazione al
servizio della ristorazione:*

innovazione e connettività

per il futuro del food service

Andrea Arizzi *The Fork*

Leopoldo Angelini *MenuMal*

16.00 – 17.00

SMART FOOD

Pasta Party

Focus on: La Molisana

Chef **Fabio Zanetello**

MARTEDÌ 21

10.30 – 11.30

SMART OPENING

APCI Breakfast

11.30 – 12.30

SMART FUTURE

*Talk – Filiere ed ecosistemi:
prospettive della formazione
professionale*

By **Andrea Sinigaglia** *Istituto
De Filippi* – **Varese**

ELIS – **Roma**

13.00 – 14.00

SMART TASTE

L'arte dello Svuotafrigo:

non si butta via niente!

By **APCI Chef Lab**



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

POWERED BY



PARTNER

