



LA FILIERA DEL FUORICASA: QUALITÀ, EFFICIENZA, VALORE



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



In collaborazione con:



Sponsor e partner tecnici



MEETING

Il punto sullo stato del mercato, dell'innovazione, della qualità della filiera del fuori-casa senza trascurare gli aspetti normativi e quelli socio-culturali. Il luogo di incontro tra gli operatori del settore.

INFORMAZIONI

**TUTTI I GIORNI
PRESSO IL DESK FIPE**

INFORMAZIONI
E DOCUMENTAZIONE
IN MATERIA AMMINISTRATIVA,
IGIENICO-SANITARIA,
SIAE/SCF
a cura dello STAFF FIPE

DEGUSTAZIONI

IN COLLABORAZIONE con
GianGusto, F.Ili Abbascià,
Caseificio Capurso, Olio Viragi,
Cosmai Caffè

FIDA
Federazione Italiana
Dettaglianti Alimentazione
www.fidaonline.it

Fondo Est
www.fondoest.it

Ente Mutuo
www.entemutuomilano.it

www.fipe.it - @fipeconf

PROGRAMMA TUTTOFOOD 2015 AREA MULTIMEDIALE PAD. 14 - STAND M47-N40

DOMENICA 3 MAGGIO

- 10.30-11.30 Inaugurazione dell'Area**
Welcome Coffee a cura di *Cosmai Caffè*
Interviste ai protagonisti della filiera
Caseificio Capurso, Olio Viragi
- 11.30-12.30 Nuovi trend, nuovi format**
La riscoperta della tradizione e della tipicità:
i casi Boutique caffetteria Vergani, Ca'puccino, GianGusto
- 14.30-16.00 Nuovi trend, nuovi format**
La ricerca di benessere e salute:
i casi NaturaSi e Gluti Nostress Café.
- 17.00-18.00 Barformance**
L'aperitivo di qualità
Frutta esotica e decorazione vintage
Presentazione e degustazione a cura di Pierluigi Cucchi

LUNEDÌ 4 MAGGIO

- 10.30-11.30 Barformance**
La colazione tradizionale e le proposte salutistiche
Frullati e centrifughe di frutta
- 11.30-12.30 Interviste ai protagonisti della filiera**
Caseificio Capurso, Olio Viragi
- 14.30-16.30 PRESENTAZIONE DELLA RICERCA FIPE**
"La filiera del fuoricasa: qualità, efficienza, valore"
Interviste ai protagonisti di Tuttofood sui temi della ricerca
- 17.00-18.00 Barformance**
Il valore della formazione
Cocktail di tendenza e snack tradizionale
Presentazione e degustazione a cura di Pierluigi Cucchi

MARTEDÌ 5 MAGGIO

- 10.30-11.30 Barformance**
Il gelato incontra il caffè
- 11.30-12.30 La tazzina di caffè al bar**
Prezzi, qualità, concorrenza
In collaborazione con Cosmai Caffè
- 12.30-13.30 Barformance**
Il pranzo veloce
La piadina doc di GianGusto
- 14.30-16.00 Nuovi trend, nuovi format**
Non solo food: l'esperienza Indabox/Nestlé
- 16.00-17.00 Aperitivo, happy hour, apericena**
L'evoluzione del bar serale
- 17.00-18.00 Barformance**
L'aperitivo di qualità
Cocktail a base di frutta di stagione
Presentazione e degustazione a cura di Pierluigi Cucchi

MERCOLEDÌ 6 MAGGIO

- 10.30-11.30 Barformance**
Milkshake e biscotteria integrale
- 12.30-13.30 Barformance**
Il pranzo veloce
Piantane mediterranee: il segreto dell'olio
a cura di Olio Viragi