2013 Cooking X Art ROMA

PROGRAMMA

SAB 26

AREA GOURMET
CRYSTAL GARDEN

H. 11.00 - 23.00

GLI STELLATI
Maurizio e Sandro Serva - La Trota

JRE
Giulio Terrinoni - Acquolina

CUCINA CREATIVA
Gianfranco Pascucci - Pascucci al Porticciolo

CUCINA TRADIZIONALE
Marco Gallotta - Primo al Pigneto

IL GELATO
Emanuele Fattori - Gelateria Fattori
Marco Radicioni - Otaleg

LA PIZZA
Gabriele Bonci - Pizzarium

LA PASTICCERIA
Andrea De Bellis - Pasticceria De Bellis

SHOW COOKING
PALCO

16.30 – 18.00

PRESENTAZIONE CHEF CRYSTAL GARDEN

18.00 – 23.00

CHEF DI MONTAGNA:
I TERRITORI
Val Gardena,Val di Fiemme, Sappada Dolomiti, Carnia, Valle d'Aosta, Altopiano di Asiago, Unione Comuni Alta Ossola, Teramo ed il Gran Sasso d'Italia, L'Aquila Magione Papale, Merano.

GLI CHEF
Niko Romito, Alessandro Dal Degan, Mauro Buffo, Alessandro Bellingeri, Sabatino Lattanzi, Daniele Cortiula, Felix Lo Basso, Matteo Sormani, Emanuele Lattanzi e Agostino Bouillas

WORKSHOP
SALA CONFERENZE

16.00 - 17.00 Degustiamo i formaggi dell'arco Alpino
Onaf: *Elio Ragazzoni*
17.00 - 18.00 Cuciniamo con le marmellate RIGONI di Asiago
Dolce e salato: *Alessandro Dal Degan*
18.00 - 19.00 Delizie di montagna sul tavolo
Conoscerle e cucinarle: *Mauro Buffo*
19.00 - 20.00 Cucinare con Matteo Sormani
Introduzione di *Francesca Negri*
20.00 - 21.00 Percorsi per motociclisti, Luoghi sconosciuti
Federazione Moto
21.00 - 22.00 Il vino naturale questo sconosciuto
Organicool
22.00 - 23.00 Degustazione alla cieca metodo classico: il gusto
Alessandro Scorsone e Marilena Vasilica Ardelean

DOM 27

H. 12.00 - 20.00

GLI STELLATI
Anthony Genovese - Il Pagliaccio

JRE
Angelo Troiani - Il Convivio

CUCINA CREATIVA
Roy Caceres - Metamorfosi

CUCINA TRADIZIONALE
Arcangelo Dandini - L'Arcangelo

IL GELATO
Emanuele Fattori - Gelateria Fattori

LA PIZZA
Stefano Callegari - 00100 - Sforno

LA PASTICCERIA
Alba Esteve - Marzapane

12.00 – 13.30

PRESENTAZIONE CHEF CRYSTAL GARDEN

13.30 – 20.00

CHEF DI MONTAGNA:
I TERRITORI
Val Gardena,Val di Fiemme, Sappada Dolomiti, Carnia, Valle d'Aosta, Altopiano di Asiago, Unione Comuni Alta Ossola, Teramo ed il Gran Sasso d'Italia, L'Aquila Magione Papale, Merano.

GLI CHEF
Niko Romito, Alessandro Dal Degan, Mauro Buffo, Alessandro Bellingeri, Sabatino Lattanzi, Daniele Cortiula, Felix Lo Basso, Matteo Sormani, Emanuele Lattanzi e Agostino Bouillas

12.00 - 13.00 Muschi, licheni e affumicatura legni
Impariamo ad affumicare. *Alessandro Dal Degan e Gourmet Services*
13.00 - 14.00 Questioni di lievito
Stefano Callegari e Gino Sorbillo
14.00 - 15.00 Conoscere, riconoscere e cucinare i funghi
Amer Micologi e Alessandro Bellingeri
15.00 - 16.00 Preparare "la chitarra"
insieme ai grandi chef teramani: *Sabatino Lattanzi*
16.00 - 17.00 Percorsi per motociclisti, luoghi sconosciuti
Federazione Moto
17.00 - 18.00 Variazioni di pasta e parmigiano
De Cecco,Parmigiano Reggiano. Le ricette di *Marco Martini*
18.00 - 19.00 Riso, Bollicine e Spirito Contadino
Cucina con *Felix Lo Basso*
19.00 - 20.00 Degustazione alla cieca metodo classico: il gusto
Alessandro Scorsone e Marilena Vasilica Ardelean

LUN 28

H. 10.00 - 17.00

GLI STELLATI
Oliver Glowig - Oliver Glowig

JRE
Daniele Usai - Il Tino

CUCINA CREATIVA
Cristina Bowerman - Glass Hostaria

CUCINA TRADIZIONALE
Flavio Di Maio - Flavio al Velavevodetto

IL GELATO
Stefano Taglioli - La Mucca Bianca

LA PIZZA
Alessandro e Pierluigi Roscioli - Antico Forno Roscioli

LA PASTICCERIA
Fabio Trinti - Splendor Partenopes

I piatti dell'Area Gourmet hanno un costo massimo di 5 gettoni*

*I gettoni hanno il valore di 1,00 € e sono acquistabili all'ingresso del Crystal Garden

10.00 – 10.45

PRESENTAZIONE GUIDA TOURING
ALBERGHI E RISTORANTI 2014

10.45 – 13.00

FINALE MIGLIOR CHEF EMERGENTE D'ITALIA 2013
Alessandro Bellingeri, Marco Martini e Danilo Vita

10.45 – 13.00

CONSEGNA PREMI E ATTESTATI
GUIDA TOURING

10.45 – 13.00

PREMIO EMERGENTE SALA
Valentina Dellepiane, Daniele Natalino e Vincenzo Scannapieco

PREMIAZIONI
E BRINDISI FINALE

11.00 - 12.00 Apri anche tu il tuo ristorante itinerante
GM Design Revolution
12.00 - 13.00 Tecnologie in cottura
Stefano Conti
13.00 - 14.00 Sai tutto sull'acqua che servi a tavola?
Giuseppe Dada Ferrarelle
14.00 - 15.00 Macchine per il sottovuoto
Maurilio Turchetto e Rosario Cananzi Orved
15.00 - 16.00 Cucinare con i Formaggi dei grandi Alpeggi
Onaf, Val Formazza e Matteo Sormani
16.00 - 17.00 De Cecco, la pasta
a lezione con un *Grande Chef*

PER INFO E PRENOTAZIONI RELATIVE AI WORKSHOP
CHIAMARE IL tel. 346.6160972
o mandare una mail a: eventi@witaly.it

sponsor dell'evento
De Cecco
Ferrarelle
Parmigiano Reggiano

design by: repubblicagastronomica.com