

SAB
26

H. 16.00 - 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

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, Agostino Bouillas, William Zonfa

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, Agostino Bouillas, William Zonfa

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

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

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

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

PREMIAZIONI
E BRINDISI FINALE

PER INFO E PRENOTAZIONI RELATIVE AI WORKSHOP

CHIAMARE IL tel. 346.6160972

o mandare una mail a: eventi@witaly.it