



La scuola di **IDENTITÀ GOLOSE**

L'ABC della cucina d'autore



coordinata da
ConviviumLab
ARTE DEL CONVIVIO

Domenica 06 Marzo

- 11.00 *Lola Torres* - Docente - Arte del Convivio - Milano - Lollypop di frutta e cioccolato
12.15 *Claudio Sadler* - Sadler - Milano - Lasagna al grano arso, carciofi e stracciatella
13.30 *Andrea Ribaldone* - I Due Buoi - Alessandria - Spaghetti Milano
PAUSA
15.30 *Corrado Assenza* - Caffè Sicilia - Noto (Ragusa) - La pasticceria naturale del maestro Assenza
17.00 *Davide Scabin* - Combal.0 - Rivoli (Torino) - Pasta sotto pressione
18.15 *Luca de Santi* - Pastry Chef - Ratanà - Milano - Il tortino al cioccolato vuole l'anima liquida

Lunedì 07 Marzo

- 11.00 *The Wine Hunter* TRENTODOC: Tempo e spazio delle bollicine di montagna
12.15 *Christian Milone* - Trattoria Zappatori - Pinerolo (Torino) - Risotto a tutta birra
13.30 *Ugo Alciati* - Guido Ristorante - Serralunga d'Alba (Cuneo) - La grande tradizione piemontese
PAUSA
15.30 *Davide Oldani* - D'O - Cornaredo - I segreti del mio risotto
17.00 *Lola Torres* - Docente - Arte del Convivio - Milano - *Fabiano Omodeo* - Bar tender e docente AIBES - È tempo di cocktail
18.15 *Cristina Bowerman* - Glass Hostaria - Roma

Martedì 08 Marzo

- 11.00 *The Wine Hunter* Hunting & Tasting: Feudo Antico e la micro DOP Tullum
12.15 *Riccardo Gaspari* - El Brite De Larieto - Località Larieto - Cortina d'Ampezzo (Belluno) Pizza e birra
13.30 *Loretta Fanella* - Pastry Chef - Dolce Fanella
PAUSA
15.30 *Francesca Morandin* - Consulente - Tutti i segreti del lievito madre
17.00 *Daniela Cicioni* - Chef Vegana, Crudista e Macrobiotica - Cucina vegana in fermento
18.15 *Fabiano Omodeo* - Bar tender e docente AIBES - È tempo di cocktail