

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 - Come esaltare la birra in cucina
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 *Luca de Santi* - Pastry Chef - Ratanà - Milano - Il tortino al cioccolato vuole l'anima liquida
18.15 *Davide Scabin* - Combal.0 - Rivoli (Torino) - Pasta sotto pressione

Lunedì 07 Marzo

- 11.00 *Wine Tasting*: i vini premiati "Merano Wine Award"
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 *Wine Tasting*: i vini premiati "Merano Wine Award"
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 in fase di definizione
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