

# COOKfest

24-25-26 OTTOBRE

Museo Nazionale  
Scienza e Tecnologia  
Cavallerizze  
Via Olona 4 | Milano

## PROGRAMMA

### VENERDÌ - 24 OTT

#### COLAZIONE D'AUTORE

Ore 10.00  
**CORNETTO O CROISSANT?**

con  
**Luigi Biasetto**  
pasticciere, *Pasticceria Biasetto*  
Padova  
**Sal De Riso**  
pasticciere, *Pasticceria Sal De Riso*  
Minori (SA)  
*Segue assaggio del cornetto all'italiana di Sal De Riso e le tre versioni di croissant di Luigi Biasetto*

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 10.00  
**SAN DANIELE DOP: AMBIENTE, PRODOTTO, PERSONE**

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele racconta le azioni di sostenibilità del comparto in una degustazione sensoriale con  
Esperti del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Powered by **CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**

#### CORSI DI CUCINA

Ore 10.00  
**BOTTONI DI PASTA**

con  
**Enrico Bartolini**  
chef *Enrico Bartolini al Mudec*  
Milano  
🍴🍴🍴 Michelin

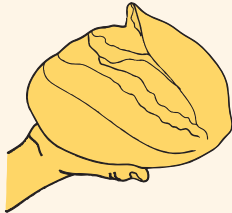
#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 11.00  
**RACCONTI DI BASILICATA TIPICA, DIALOGO TRA CHI CUSTODISCE LA TERRA E CHI LA RACCONTA NEL MONDO**

La riscoperta del fico secco di Miglionico

con  
**Giandomenico Caprioli**  
chef

**Marzia D'Alessandro**  
responsabile di Magnificus  
*Assaggio di prodotti tipici della Regione Basilicata*  
Powered by **REGIONE BASILICATA - DIREZIONE GENERALE POLITICHE AGRICOLE**



**PANE & PAROLE**  
Ore 11.30  
**QUELLE DUE**

con  
**Chiara Maci**  
imprenditrice digitale, food expert e conduttrice  
*Segue assaggio del Pane dei ritagli di tempo a cura di Davide Longoni*

#### CORSI DI CUCINA

Ore 11.30  
**SBRISOLONA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA E PERE**

con  
**Sal De Riso**  
pasticciere, *Pasticceria Sal De Riso*  
Minori (SA)

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 12.00  
**PIZZA PADELLINO**

con  
**Salvatore Lioniello**  
pizzaiolo  
Powered by **MULINO CAPUTO**

#### PRANZI DI FAMIGLIA

Ore 12.30  
**PRANZO DI FAMIGLIA**

con  
**Enrico Bartolini**  
chef *Enrico Bartolini al Mudec*  
Milano  
🍴🍴🍴 Michelin  
**Antonio Guida**  
chef *Seta - Mandarin Oriental*  
Milano  
🍴🍴🍴 Michelin  
**Luciana Lombardi**  
attivista  
**Francesca Senette**  
giornalista e conduttrice televisiva  
*Segue assaggio del Pane, prosciutto e pomodoro in chiave gourmet di Enrico Bartolini e della Parmigiana rivisitata di Antonio Guida.*  
*Vino Allegrini*

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 13.00  
**VIAGGIO DI GUSTO IN TOSCANA CON POMODORO PETTI**

con  
**Vera Epifano**  
marketing manager  
*Italian Food S.p.a. - Gruppo Petti*  
**Francesca Gambacorta**  
personal chef  
*Assaggio di Pici all'aglione rivisitato con crumble di salsiccia toscana profumato alle erbe*

Powered by **PETTI POMODORO**

#### CORSI DI CUCINA

Ore 13.00  
**IL POLLO? È GUSTOSO ED HEALTY**

con  
**Alessandro Cinciello**  
chef  
Powered by **AMADORI**

#### PANE&PAROLE

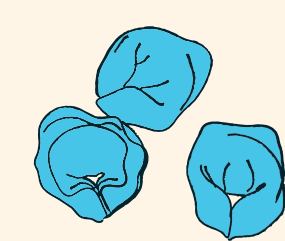
Ore 14.00  
**MOLLO TUTTO E MANGIO SANO**

con  
**Marco Bianchi**  
divulgatore scientifico  
*Segue assaggio di un pane con misto fiocchi e farina fresca a cura di Davide Longoni*

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 14.00  
**SAN DANIELE DOP: AMBIENTE, PRODOTTO, PERSONE**

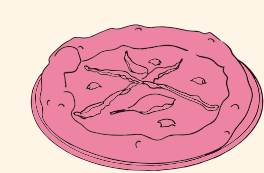
Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele racconta le azioni di sostenibilità del comparto in una degustazione sensoriale con  
Esperti del Consorzio del Prosciutto di San Daniele  
Powered by **CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**



#### CORSI DI CUCINA

Ore 14.30  
**PIZZA SENZA GLUTINE**

con  
**Vincenzo Capuano**  
pizzaiolo  
Powered by **MULINO CAPUTO**



#### GIROPIZZA

Ore 15.00  
**GIROPIZZA**

con  
**Franco Pepe**  
maestro pizzaiolo, *pizzeria Pepe in grani*  
Caiazzo (CE)  
**Francesco Capece**  
Confine - *Pizza e Cantina*, Milano  
**Mario Ventura**  
Confine - *Pizza e Cantina*, Milano  
*Segue assaggio di Contaminazione, la pizza frita con le spezie di Franco Pepe e l'Umaminara di Francesco Capece*

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 15.00  
**STRAPASTA: LA RIVOLUZIONE NEL PIATTO**  
+50% fibre, +38% proteine rispetto all'integrale, minerali preziosi...  
eppure il gusto resta lo stesso. La nuova frontiera della pasta è già qui

con  
**Emidio Mansi**  
direttore commerciale Italia e Global marketing director Garofalo  
*Assaggio delle mezze maniche Strapasta con la zucca al profumo di rosmarino*  
Powered by **PASTA GAROFALO**

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 16.00  
**IL CAMPESE, IL POLLO ALLEVATO ALL'APERTO**  
Il successo di un'eccellenza italiana

con  
**Tommaso Chiappa**  
responsabile Marketing Amadori  
**Gabriele Zondini**  
responsabile Ricerca & Sviluppo Amadori  
*Assaggio di straccetti di pollo all'arancia e bocconcini di pollo a bassa temperatura*  
Powered by **AMADORI**

#### CORSI DI CUCINA

Ore 16.00  
**RISOTTO, PANE MARSALA E PEPE NERO**

con  
**Davide Oldani**  
chef *D'O - Cornaredo* (MI)  
🍴🍴🍴 Michelin

#### FOOD TALK

Ore 16.30  
**CENT'ANNI AL GUSTO DI POMODORO**

con  
**Pasquale Petti**  
direttore generale  
*Italian Food S.p.A. - Gruppo Petti*  
**Anna Safroncik**  
attrice e brand ambassador Petti  
Show Cooking di  
**Francesca Gambacorta**  
personal chef  
*Segue assaggio di risotto all'amatriciana con guanciale croccante e fondente al pecorino*  
Powered by **PETTI POMODORO**

#### FOOD TALK

Ore 17.30  
**(STRA)COMFORT FOOD: LA PASTA ANCHE A DIETA**

con  
**Emidio Mansi**  
direttore commerciale Italia e Global marketing director Garofalo  
**Edoardo Mocini**  
medico chirurgo, specialista in Scienza dell'alimentazione  
Show Cooking di  
**Eugenio Boer**  
chef *[bu.r]*  
Milano  
*Segue assaggio delle mezze maniche Strapasta alla carbonara vegetale*  
Powered by **PASTA GAROFALO**

#### LISTENING BAR

Ore 17.30  
**LISTENING BAR**

con  
**Francesco Allegrini**  
Ceo Allegrini Wines  
**Chicco Cerea**  
executive chef *Da Vittorio*  
🍴🍴🍴 Michelin  
**Marisa Passera**  
conduttrice radio e TV e food blogger  
**Vic**  
speaker radiofonico  
*Segue assaggio di tre piatti a cura di Chicco Cerea e degustazione di tre vini di Allegrini*  
Powered by **ALLEGRI NI**



#### CORSI DI CUCINA

Ore 17.30  
**PIZZA DI CASA. PADELLINO TORINESE CON FRANCESCO CAPECE DI "CONFIN E"**

con  
**Francesco Capece**  
CoFounder *Confine*

**PANE & PAROLE**  
Ore 18.30  
**LA DIETA TERMODINAMICA. PERCHÉ INGRASSIAMO, PERCHÉ LE DIETE FALLISCONO E COME DIMAGRIRE VERAMENTE**

con  
**Dario Bressanini**  
divulgatore scientifico, saggista e chimico  
*Segue assaggio di pane con l'uvetta a cura di Davide Longoni*

#### COOK NIGHT

Ore 19.30  
**A CENA CON JANE AUSTEN**

con  
**Liliana Rampello**  
critica letteraria e saggista  
**Antonia Klugmann**  
chef *L'argine a Vençò*  
*Dolegna del Collio* (GO)  
🍴 Michelin  
**Alessandro Piperno**  
scrittore  
**Leonardo Colombati**  
scrittore e giornalista  
**Angela Frenda**  
responsabile editoriale di Cook  
**Chiara Dattola**  
visual storyteller  
*Segue assaggio di roast-beef alle erbe e senape, scones salati e composta di frutta.*  
In collaborazione con **MOLLY BLOOM**

### SABATO - 25 OTT

#### COLAZIONE D'AUTORE

Ore 10.00  
**PANFRUTTO ALLA CREMA + VENEZIANA ALLA CREMA**

con  
**Iginio Massari**  
pasticciere, *Pasticceria Veneto*  
Brescia  
*Segue assaggio del panfrutto alla crema e la veneziana alla crema*

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 10.00  
**BABÀ NAPOLETANO**

con  
**Salvatore Capparelli**  
pasticciere  
Powered by **MULINO CAPUTO**

#### CORSI DI CUCINA

Ore 10.00  
**SPAGHETTO CON TRIPLO POMODORO, MOUSSE DI PARMIGIANO E BUCCIA DI LIMONE**

con  
**Viviana Varese**  
chef *Passalacqua*  
Moletasio (CO)

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 11.00  
**IL CAMPESE, IL POLLO ALLEVATO ALL'APERTO**  
Il successo di un'eccellenza italiana

con  
**Tommaso Chiappa**  
responsabile Marketing Amadori  
**Gabriele Zondini**  
responsabile Ricerca & Sviluppo Amadori  
*Assaggio di straccetti di pollo all'arancia e bocconcini di pollo a bassa temperatura*  
Powered by **AMADORI**

#### PANE & PAROLE

Ore 11.30  
**CUCINA IN FAMIGLIA. CONSIGLI, MENÙ E RICETTE DA 0 A 99 ANNI E PER AMORE**

con  
**Myriam Sabolla**  
chef food organizer e food writer  
**Alice Agnelli**  
imprenditrice digitale e scrittrice  
*Segue assaggio della pizza della domenica sera a cura di Davide Longoni*

#### CORSI DI CUCINA

Ore 11.30  
**CROSTATA AL CIOCCOLATO SENZA COTTURA**

con  
**Luigi Biasetto**  
pasticciere, *Pasticceria Biasetto*  
Padova

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 12.00  
**STRAPASTA: LA RIVOLUZIONE NEL PIATTO**  
+50% fibre, +38% proteine rispetto all'integrale, minerali preziosi...  
eppure il gusto resta lo stesso. La nuova frontiera della pasta è già qui di moda  
con  
**Anita Menna**  
brand manager di Pasta Garofalo  
*Assaggio delle mezze maniche Strapasta con la zucca al profumo di rosmarino*  
Powered by **PASTA GAROFALO**

#### PRANZI DI FAMIGLIA

Ore 12.30  
**PRANZO DI FAMIGLIA**

con  
**Martina Caruso**  
*Ristorante Signum*, Salina Eolie (Messina)  
🍴 Michelin  
**Caterina Ceraudo**  
*Ristorante Dattilo*, Strongoli (Crotone)  
🍴 Michelin  
**Francesca Senette**  
giornalista e conduttrice televisiva  
*Segue assaggio della pasta al pomodoro e pane e olio di Caterina Ceraudo e la bagnacauda con ricci di mare crudi di Martina Caruso.*  
*Vino Sartori di Verona*

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 13.00  
**RACCONTI DI BASILICATA TIPICA, DIALOGO TRA CHI CUSTODISCE LA TERRA E CHI LA RACCONTA NEL MONDO**

Il Peperone crusco di Senise IGP come Atto di inclusione

con  
**Francesco Lasaponara**  
executive president di Fondazione Lab00 ETS  
**Giuseppe Tataranno**  
PeperonAUT

*Assaggio di prodotti tipici della Regione Basilicata*  
Powered by **REGIONE BASILICATA - DIREZIONE GENERALE POLITICHE AGRICOLE**

#### CORSI DI CUCINA

Ore 13.00  
**SPAGHETTI DI PANE, BROCCOLI, GUANCIALE E PEPE NERO**

con  
**Elio Sironi**  
chef *Ceresio 7 Pools & Restaurant*, Milano

#### PANE & PAROLE

Ore 14.00  
**VERTIGINE. STORIE DI CHI SI AFFIDA ALLA SCIENZA E DI CHI IMPARA A FARLO**

con  
**Beatrice Mautino**  
divulgatrice scientifica e saggista italiana  
*Segue assaggio del pane al lievito acido a cura di Davide Longoni*

#### ASSAGGI GUIDATI

Ore 14.00  
**CACAO: UN TESORO DELL'AMAZZONIA TUTTO DA SCOPRIRE**

Un viaggio fra le note di gusto del cacao Perù Vanini

con  
**Rossella Crisci**  
panel leader and quality control coordinator Vanini Cioccolato  
*Assaggio di Fondente 74% con granella di cacao, Fondente 82% con note di Rhum, Fondente 91%*  
Powered by **VANINI CIOCCOLATO**

#### FOOD TALK

Ore 15.00  
**L'IMPRESA FORMATO FAMIGLIA**

con  
**Anita Menna**  
brand manager Pasta Garofalo  
**Stefania Moroni**  
Ceo Aimo e Nadia, Milano  
**Lorenzo Pesci**  
executive chef *Voce Aimo e Nadia*  
*Segue assaggio degli ziti al ragu*  
Powered by **PASTA GAROFALO**

