

PRESENTA

Museo Nazionale
Scienza e Tecnolo
Cavallerizze Scienza e Tecnologia Via Olona 4 | Milano

VENERDÌ - 24 OTT

COLAZIONE D'AUTORE

Ore 10.00 **CORNETTO O CROISSANT?**

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

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**

Enrico Bartolini

chef Enrico Bartolini al Mudec Milano සීසීසී 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

Giandomenico Caprioli

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**

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

Sal De Riso

pasticciere, Pasticceria Sal De Riso

ASSAGGI GUIDATI Ore 12.00 PIZZA PADELLINO

Salvatore Lioniello

Powered by **MULINO CAPUTO**

PRANZI DI FAMIGLIA

Ore 12.30

PRANZO DI FAMIGLIA

Enrico Bartolini

chef Enrico Bartolini al Mudec Milano සුසුස Michelin

Antonio Guida

chef Seta - Mandarin Oriental Milano భి భి Michelin

Luciana Lombardi

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

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 erbette

Powered by **PETTI POMODORO**

CORSI DI CUCINA

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

Alessandro Circiello

Powered by **AMADORI**

PANE&PAROLE

Ore 14.00 **MOLLO TUTTO E MANGIO SANO**

Marco Bianchi

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

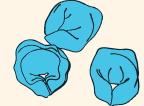
ASSAGGI GUIDATI

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

Vincenzo Capuano

Powered by **MULINO CAPUTO**



GIROPIZZA

Ore 15.00 **GIROPIZZA**

Franco Pepe

maestro pizzaiolo, pizzeria Pepe in grani Caiazzo (CE)

Francesco Capece Confine — Pizza e Cantina, Milano

Mario Ventura

Confine – Pizza e Cantina, Milano Seaue assagaio di Contaminazione, la pizza fritta 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

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

Davide Oldani

chef D'O - Cornaredo (MI) భిజు Michelin

FOOD TALK

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

Pasquale Petti

direttore generale Italian Food S.p.A. - Gruppo Petti

Francesca Gambacorta

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

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

Francesco Allegrini Ceo Allegrini Wines

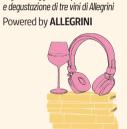
Chicco Cerea

Vic

executive chef Da Vittorio 総総総Michelin

Marisa Passera conduttrice radio e TV e food blogger

speaker radiofonico Segue assaggio di tre piatti a cura di Chicco Cerea



CORSI DI CUCINA

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

Francesco Capece CoFounder Confine

PANE & PAROLE

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

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

Liliana Rampello critica letteraria e saggista

chef *L'argine a Venc*ò Dolegna del Collio (GO) ଔ Michelin Alessandro Piperno

Antonia Klugmann

scrittore

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

Iginio Massari

pasticciere, Pasticceria Veneto

Segue assaggio del panfrutto alla crema e la veneziana alla crema

ASSAGGI GUIDATI Ore 10.00 **BABA NAPOLETANO**

Salvatore Capparelli

pasticciere Powered by MULINO CAPUTO

CORSI DI CUCINA Ore 10.00 SPAGHETTO CON TRIPLO

POMODORO, MOUSSE **DI PARMIGIANO** E BUCCIA DI LIMONE

Viviana Varese chef Passalacqua Moltrasio (CO)

ASSAGGI GUIDATI Ore 11.00 IL CAMPESE, IL POLLO

ALLEVATO ALL'APERTO

Il successo di un'eccellenza italiana

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, MENÚ E RICETTE** DA 0 A 99 ANNI

E PER AMORE

Myriam Sabolla

chef food organizer e food writer Alice Agnelli imprenditrice digitale e scrittrice

sera a cura di Davide Longoni

Ore 11.30 CROSTATA AL CIOCCOLATO SENZA COTTURA

Segue assaggio della pizza della domenica

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

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

Martina Caruso

Ristorante Signum, Salina Eolie (Messina) ₿ Michelin Caterina Ceraudo

Ristorante Dattilo, Strongoli (Crotone) €3 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

LA RACCONTA NEL MONDO Il Peperone crusco di Senise IGP come Atto di inclusione

CUSTODISCE LA TERRA E CHI

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,

PANE & PAROLE Ore 14.00 **VERTIGINE. STORIE DI CHI**

E DI CHI IMPARA A FARLO

Segue assaggio del pane al lievito acido a cura di Davide Longoni ASSAGGI GUIDATI Ore 14.00

TUTTO DA SCOPRIRE Un viaggio fra le note di gusto

panel leader and quality control coordinator Vanini Cioccolato

Fondente 82% con note di Rhum, Fondente 91%

FOOD TALK Ore 15.00

L'IMPRESA FORMATO FAMIGLIA

Anita Menna

Stefania Moroni Ceo Aimo e Nadia, Milano

executive chef Voce Aimo e Nadia

BROCCOLI, GUANCIALE E PEPE NERO

chef Ceresio 7 Pools & Restaurant, Milano

SI AFFIDA ALLA SCIENZA

divulgatrice scientifica e saggista italiana

Beatrice Mautino

CACAO: UN TESORO DELL'AMAZZONIA

del cacao Perù Vanini

Rossella Crisci

Assaggio di Fondente 74% con granella di cacao,

Powered by **VANINI CIOCCOLATO**

brand manager Pasta Garofalo

Lorenzo Pesci

Segue assaggio degli ziti al ragù

Powered by **PASTA GAROFALO**

Leonardo Colombati **Anna Safroncik** scrittore e giornalista attrice e brand ambassador Petti Angela Frenda Show Cooking di responsabile editoriale di Cook

personal chef



Un piccolo villaggio dei sapori, indirizzato al consumatore consapevole che vuole comprare direttamente dal produttore.

> TUTTI I GIORNI dalle 10.00 alle 19.00 AREA MARKET

ASSAGGI GUIDATI Ore 15.00 PROSCIUTTO DI SAN DANIELE: DEGUSTAZIONE SENSORIALE

Esperti del Consorzio del Prosciutto di San Daniele Powered by **CONSORZIO DEL** PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

PANE & PAROLE

Ore 16.00 L'INVENZIONE DEL CUOCO E LA STORIA MONDIALE **DELLA COTOLETTA**

Con

Luca Cesari storico della Gastronomia

Alberto Grandi

professore associato di Storia del cibo Università di Parma

Segue assaggio del pane San Francisco style a cura di Davide Longoni

ASSAGGI GUIDATI Ore 16.00 **VIAGGIO DI GUSTO** IN TOSCANA CON POMODORO PETTI

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 erbette

Powered by **PETTI POMODORO**

CORSI DI CUCINA

Ore 16.00 PASTA MARGHERITA **CON L'ANCIOVA**

Filippo La Mantia

FOOD TALK Ore 17.00 L'ARTE DEL PIZZAIUOLO **NAPOLETANO**

Antimo Caputo

Ceo Mulino Caputo Enzo Coccia

maestro pizzaiolo, pizzeria La Notizia

Segue assaggio di pizza al forno tradizionale Powered by **MULINO CAPUTO**



ASSAGGI GUIDATI

Ore 17.00 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

Anita Menna

brand manager di Pasta Garofalo Assaggio delle mezze maniche Strapasta con la zucca al profumo di rosmarino

Powered by **PASTA GAROFALO**

CORSI DI CUCINA Ore 17.30

PIZZA CONTEMPORANEA

Ciro Cascella

Powered by **MULINO CAPUTO**

PANE & PAROLE

Ore 18.00

IL DOLCE.

BASI E RICETTE DI PASTICCERIA

Sofia Fabiani food writer

Seque assaggio del "pane for Dummies" a cura di Davide Longoni

LISTENING BAR Ore 18.30

LISTENING BAR

Andrea Sartori

brand ambassador Sartori di Verona

Elena Orizio

pastry chef Trattoria Contemporanea

Andrea Noto chef Trattoria Contemporanea

Marisa Passera

conduttrice radio e TV e food blogger Segue assaggio di tre piatti a cura di «Trattoria Contemporanea» e degustazione di tre vini di Sartori di Verona

Powered by **SARTORI DI VERONA**

COOK NIGHT

Ore 19.30

IL PRANZO DI MATRIMONIO

Riccardo Rossi

attore e conduttore televisivo

Leonardo Colombati scrittore e poeta

Arcangelo Tinari

chef Villa Maiella a Guardiagrele (Chieti) ☼ Michelin

Angela Frenda

responsabile editoriale di Cook Segue assaggio della chitarra di patata, fonduta di pecorino e polvere di patate e la torta nuziale di Arcangelo Tinari.

In collaborazione con MOLLY BLOOM

0

BERLUCCHI

DOMENICA - 26 OTT

COLAZIONE D'AUTORE

Ore 10.00 **TORTA ALESSANDRA**

con

Ernst Knam pasticciere, *Ernst Knam* Milano

Frau Knam pasticciera, Frau Knam Milano

Segue assaggio della torta Alessandra con nocciole e albicocche, senza glutine e senza lattosio

CORSI DI CUCINA

Ore 10.00 **UOVO, PORCINI E PARMIGIANO**

Giancarlo Perbellini chef *Casa Perbellini 12 Apostoli* ଞ୍ଚେଞ୍ଚ Michelin

ASSAGGI GUIDATI

Ore 10.00 RACCONTI DI BASILICATA TIPICA, DIALOGO TRA CHI CUSTODISCE LA TERRA E CHI LA RACCONTA **NEL MONDO**

Giuggiole. Finger Lime e Perle d'Uva, frutti unici che non ti aspetti nelle conserve artigianali

Roberto Cicala

manager finanziario lucano a Milano

Rocco Venezia titolare di Naturalmonte

Assaggio di prodotti tipici della Regione Basilicata

Powered by

REGIONE BASILICATA - DIREZIONE GENERALE POLITICHE AGRICOLE

ASSAGGI GUIDATI

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

Non è un Pomodoro, è la Rossa. L'unicità della Melanzana

di Rotonda DOP

Francesco Loperfido medico

Nicola Lagamma

Consorzio melanzana rossa di Rotonda DOP

Assaggio di prodotti tipici della Regione Basilicata

Powered by

REGIONE BASILICATA - DIREZIONE GENERALE POLITICHE AGRICOLE

PANE & PAROLE

Ore 11.30 TUTTO IL MONDO **DEL PANE**

Fulvio Marino

panificatore

Segue assaggio di Fulvio Marino

CORSI DI CUCINA

Ore 11.30 TORTA ANTICA (INTEGRALE E CIOCCOLATO)

Ernst Knam pasticciere, Ernst Knam Milano

Frau Knam pasticciera, Frau Knam Milano

ASSAGGI GUIDATI

Ore 12.00 STRAPASTA: LA **RIVOLUZIONE NEL PIATTO**

+50% fibre, +38% proteine rispetto all'integrale, minerali preziosi... eppure il austo resta lo stesso. La nuova frontiera della pasta è già qui con

Anita Menna

brandmanager 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 **IL PRANZO DELLA DOMENICA**

Moreno Cedroni

chef La Madonnina del Pescatore, Senigallia (Ancona) සී සී Michelin

Giancarlo Perbellini chef Casa Perbellini 12 Apostoli, Verona 왕왕 Michelin

Emanuele Scarello chef Agli amici 1887, Udine සී සී Michelin

Pino Cuttaia chef La Madia di Licata (Agrigento)

සී සී Michelin La famiglia Nonino

Segue assaggio del tonno in carpaccio con salsa della mamma di Moreno Cedroni, la pasta reale di Giancarlo Perbellini, gli gnocchi asciutti su Emanuele Scarello. la nuova cassata di Pino Cuttaia in abbinamento un cocktail a cura della famiglia Nonino

ASSAGGI GUIDATI

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

NEL MONDO Caciocavallo Podolico: il Tesoro della Transumanza

Enrico Carretta titolare di Lucania Food

Giuseppe Sarubbi titolare Azienda Podolica Giuseppe Sarubbi

Assaggio di prodotti tipici della Regione Basilicata

Powered by **REGIONE BASILICATA - DIREZIONE GENERALE POLITICHE AGRICOLE**

CORSI DI CUCINA

Ore 13.00 ORECCHIETTE ALLE CIMETTE DI RAPA, ACCIUGHE DISSALATE, **POMODORINI APPESI**

E MOLLICA TOSTATA

Antonella Ricci

chef e personaggio televisivo

ASSAGGI GUIDATI Ore 14.00 **SAPORI DAL MOZAMBICO: VIAGGIO NEL GUSTO**

CON FATMATA BINTA

MAIN PARTNER

Fatmata Binta

chef e founder Dine on a mat Assaggio di pollo ai profumi del Mozambico

Powered by **ENI**

PANE & PAROLE

Ore 14.00 IL DIGIUNO SU MISURA

Annamaria Colao

endocrinologa

Segue assaggio del pane Naan a cura di Francesca Casci Ceccacci di Pandefrà

CORSI DI CUCINA

Ore 14.30 **HOT CROSS BUNS**

Fulvio Marino panificatore

FOOD TALK

Ore 15.00 **BOMBETTA + SUPPLÌ**

Alessandro Borghese chef Il lusso della semplicità

Milano e Venezia **Niko Romito** chef Reale

Castel di Sangro (AQ) සීසීසී Michelin

Francesca Senette giornalista e conduttrice televisiva Seque assaggio del supplì al telefono di Alessandro Borghese e Bombetta salata di Niko Romito. Vino Lungoparma

PANE & PAROLE

Ore 16.00 LA SICILIA DEI **SAPORI SEGRETI** E I POSTI SEGRETI **DEI FUNGHI**

Giusi Battaglia food blogger e scrittrice Maurizio Donelli

Seque assaggio a cura di

Francesca Casci Ceccacci di Pandefrà **CORSI DI CUCINA**

caporedattore Corriere della Sera

Ore 16.00 **RISOTTO** AL PREZZEMOLO, **COZZE E POLVERE** DI PORRO

Andrea Berton chef Ristorante Berton Milano ⇔ Michelin

FOOD TALK Ore 17.00 **CUCINARE FA BENE: IL PROGETTO CLEAN**

COOKING

Fatmata Binta chef e founder Dine on a mat

Gabriele Galimberti fotografo e documentarista

Andrea Marsanich

resp. carbon offset solutions & credit management Eni

Filippo Uberti

Powered by **ENI**

Segue assaggio di pollo ai profumi del Mozambico

LISTENING BAR Ore 17.30 LISTENING BAR

Cristina Ziliani vicepresidente e responsabile pubbliche relazioni Berlucchi Franciacorta

Enrico Croatti

chef Moebius Sperimentale Milano දි3 Michelin Marisa Passera

Segue assaggio di tre piatti a cura di Enrico Croatti e degustazione di tre vini Berlucchi Franciacorta Powered by **BERLUCCHI FRANCIACORTA**

conduttrice radio e TV e food blogger

CORSI DI CUCINA Ore 17.30

PROCIDA BY ZIO ROCCO

Rocco Cannavino pastry Chef Powered by MULINO CAPUTO

COOK NIGHT Ore 18.30 I GELATI SECONDO PROUST

Walter Siti

Ugo Alciati chef Guido Ristorante a Serralunga d'Alba ⇔ Michelin

critico letterario e scrittore

Chiara Dattola visual storyteller Segue assaggio del gelato in due versioni,

dolce e salata, di Ugo Alciati In collaborazione con MOLLY BLOOM Brindisi a cura di BERLUCCHI FRANCIACORTA

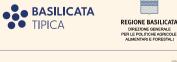


REGISTRATI SU

COOKFEST.IT



PARTNER ISTITUZIONALE



Amadori







PARTNER









DANIEL

SD



PREMIUM PARTNER

CAPUTO



TOSCANA + ITALIA







La libertà delle idee