



SABATO 19 FEBBRAIO

10,30 - Apertura

11,30 - 13,00 Chef **Nazzareno MENGHINI** - cooking demonstration e degustazione

14,00 - 15,30 Chef **Angelo TROIANI** - cooking demonstration

16,00 - 17,30 Chef **Luigi POMATA** - cooking demonstration

17,30 - 19,00 Chef **Gianfranco PASCUCCI** - cooking class e degustazione

DOMENICA 20 FEBBRAIO

10,30 - 12,30: Spazio Relazioni “**Produrre eccellenze per superare la crisi e rilanciare lo sviluppo**”.

Intervengono:

- **Pietro DI PAOLO** - Assessore Attività Produttive e Politiche dei Rifiuti - Regione Lazio

- **Giancarlo CREMONESI** - Presidente Unioncamere Lazio -

- **Sergio CHERUBINI** - Professore Ordinario di Marketing Facoltà di Economia - Università Tor Vergata Roma

- **Carlo PETRINI** – Presidente Slow Food

12,30 - 13,00: A pranzo con “**VERRIGNI**”

13,00 - 14,30: Chef **Cristina BOWERMAN** - cooking demonstration

15,00 - 16,30: Chef **Davide CIANETTI** - cooking demonstration

17,00 - 19,00: Chef **Andrea FUSCO** - cooking demonstration e degustazione

LUNEDI 21 FEBBRAIO

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - “**LA BUCA DI RIPETTA**”

14,30 - 16,00: Chef **Maurizio SERVA** - cooking demonstration

16,30 - 17,30: Chef **Enrico CRIPPA e CERETTO** - cooking demonstration e degustazione

18,00 - 19,00: Chef **Kotaro NODA** - cooking demonstration

MARTEDI 22 FEBBRAIO

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - **“ENOTECA BACCANO”**

14,30 - 16,30: Scuola **“TU CHEF”** - Lezione

17,00 - 18,00: Chef **Iside DE CESARE e Romano GORDINI** – cooking demonstration e degustazione

17,00 - 19,00: Degustazione **“VIGNE DEL LAZIO”**

MERCOLEDI 23 FEBBRAIO

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - **“OSTERIA DEGLI AMICI, TESTACCIO”**

15,00 - 17,00: **Luisa PROIETTI**: “il temperaggio di due cioccolati e l’analisi sensoriale dei cioccolati”

17,30: Degustazione “**HAUSBRANDT CAFFE’** ”

GIOVEDI 24 FEBBRAIO

10,30 - 12,00: “**AMALATTEA**” per le scuole

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - “**ZENZERO**”

15,00 - 17,00: **Gabriella CINELLI** lezione sulla degustazione degli Olii

17,00: Degustazione “**THERESIANER BIRRE**” con **Alessandro SCORZONE**

degustazione **FRANCIACORTA VILLA CRESPIA**

VENERDI 25 FEBBRAIO

10,30 - 12,00: “**LATTE SANO**” per le scuole

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - “**TRATTORIA DEGLI AMICI, S.EGIDIO**”

15,00 - 17,00: **Sara PAPA** - Laboratorio sulla Panificazione

17,00 - 19,00: Laboratorio sulle Birre artigianali a cura di “**DOMUS BIRRAE**”

SABATO 26 FEBBRAIO

10,30 - 12,30: Tavole Rotonde

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - “**HOSTERIA DEL MARE**”

14,00 - 16,00: Chef **Giulio TERRINONI** - cooking demonstration

16,15 - 18,00: Chef **Michele GIOIA** - cooking demonstration

18,45 - 20,00: **Letizia GRELLA** - cake design: dimostrazione e degustazione

DOMENICA 27 FEBBRAIO

10,30 - 12,00: Chef Roy **CACERES** - cooking demonstration

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - “**OSTERIA BUCAVINO**”

15,00 - 16,30: Chef **Anthony GENOVESE e Marion LICHTLE** – cooking demonstration

17,30 - 19,00: Chef **Salvatore TASSA** - cooking demonstration e degustazione

SABATO 19 FEBBRAIO

10,30 - Apertura

11,30 - 13,00: Chef Nazzareno MENGHINI - cooking demonstration e degustazione

14,00 - 15,30: Chef Angelo TROIANI - cooking demonstration

16,00 - 17,30: Chef Luigi POMATA - cooking demonstration

17,30 - 19,00: Chef Gianfranco PASCUCCI - cooking class e degustazione

DOMENICA 20 FEBBRAIO

10,30 - 12,30: Spazio Relazioni

12,30 - 13,00: A pranzo con "VERRIGNI"

13,00 - 14,30: Chef Cristina BOWERMAN - cooking demonstration

15,00 - 16,30: Chef Davide CIANETTI - cooking demonstration

17,00 - 19,00: Chef Andrea FUSCO - cooking demonstration e degustazione

LUNEDI 21 FEBBRAIO

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - "LA BUCA DI RIPETTA"

14,30 - 16,00: Chef Maurizio SERVA - cooking demonstration

16,30 - 17,30: Chef Enrico CRIPPA e CERETTO - cooking demonstration e degustazione

18,00 - 19,00: Chef Kotaro NODA - cooking demonstration

MARTEDI 22 FEBBRAIO

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - "ENOTECA BACCANO"

14,30 - 16,30: Scuola "TU CHEF" - Lezione

17,00 - 18,00: Chef Iside DE CESARE e Romano GORDINI - cooking demonstration e degustazione

17,00 - 19,00: Degustazione "VIGNE DEL LAZIO"

MERCOLEDI 23 FEBBRAIO

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - "OSTERIA DEGLI AMICI, TESTACCIO"

15,00 - 17,00: Luisa PROIETTI: "il temperaggio di due cioccolati e l'analisi dei cioccolati"

sensoriale

17,30: Degustazione "HAUSBRAND CAFFE"

GIOVEDI 24 FEBBRAIO

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - "ZENZERO"

15,00 - 17,00: Gabriella CINELLI lezione sulla degustazione degli Olii

17,00: Degustazione "THERESIANER BIRRE"

VENERDI 25 FEBBRAIO

10,30 - 12,00: "LATTE SANO" per le scuole

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - "TRATTORIA DEGLI S. EGIDIO"

AMICI,

15,00 - 17,00: Sara PAPA - Laboratorio sulla Panificazione

17,00 - 19,00: Laboratorio sulle Birre artigianali a cura di "DOMUS BIRRAE"

SABATO 26 FEBBRAIO

10,30 - 12,30: Tavole Rotonde

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - "HOSTERIA DEL MARE"

14,00 - 16,00: Chef Giulio TERRINONI - cooking demonstration

16,15 - 18,00: Chef Michele GIOIA - cooking demonstration

18,45 - 20,00: Letizia GRELLA - cake design: dimostrazione e degustazione

DOMENICA 27 FEBBRAIO

10,30 - 12,00: Chef Roy CACERES - cooking demonstration

12,30 - 14,00: Spazio Osterie con degustazione - "OSTERIA BUCAVINO"

15,00 - 16,30: Chef Anthony GENOVESE e Marion LICHTLE - cooking demonstration

17,30 - 19,00: Chef Salvatore TASSA - cooking demonstration e degustazione