

LE DIFFERENTI DECLINAZIONI E CONTAMINAZIONI DELLA CUCINA CONTEMPORANEA RACCONTATE ATTRAVERSO GLI SHOWCOOKING DEI SUOI GRANDI PROTAGONISTI

FIERA MILANO – PADIGLIONE 4

Ogni giorno dalle 11.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 16.00

VENERDI' 18 OTTOBRE

EXTRAORDINARIAMENTE PANE

H. 11.00 David Bedu: chef boulanger

Prodotto eseguito: Pane in terracotta – Pane Margherita

H. 13.00 Roberta Pezzella: chef boulanger La Pergola Hilton Rome (3 stelle Michelin)

Prodotto eseguito: focaccia romana farcita

H. 14.00 Ezio Marinato: boulanger del Ristorante Gellio (1 stella Michelin)

Prodotto eseguito: Panpolenta

H. 15.00 Nicola Trentin: boulanger per Villa Crespi (2 stelle Michelin)

Prodotto eseguito: Il pane alla segale di Villa Crespi

SABATO 19 OTTOBRE

EXTRAORDINARIAMENTE GELATO

H.11.00 Alberto Marchetti con la chef Chiara del ristorante La Credenza di Igor Macchia

H.12.00 Tommaso Arrigoni, Innocenti Evasioni (Milano) – 1 stella Michelin

H. 14.00 Squadra Italiana con Filippo Novelli, Leonardo Ceschin e Andrea Olivero, con rivisitazione di preparazioni del mondiale: Novelli: entrée in tre parti: macaron al basilico con battuta di gamberi di Sanremo, gelato al pomodoro, lollipop al basilico; Ceschin: gelato Olivero: pralina all'olio d'oliva extravergine;

H.15.30 Davide Oldani con il suo chef Alessandro Procopio del Ristorante D'O con la cipolla caramellata e il gelato caldo e freddo al Grana Padano

DOMENICA 20 OTTOBRE

Host 20 ottobre Cucina

H. 11.00 Andrea Mainardi

Prodotto eseguito: Crazy foie gras, cioè magnum di foie gras con ciliegie e menta

H. 12.00 Emanuele Scarello

H. 13.00 Chicco Cerea

H. 15.00 Luisa Valazza

LUNEDI' 21 OTTOBRE

EXTRAORDINARIAMENTE DOLCE

H. 11.00 Gianluca Fusto

H. 12.00 Ernst Knam

H. 14.00 Salvatore De Riso

H. 15.00 Luigi Biasetto

MARTEDI' 22 OTTOBRE

EXTRAORDINARIAMENTE PIZZA

H 11.00 Simone Padoan (presenta un impasto con il lievito naturale e un topping creativo autunnale in cui protagoniste sono le lumache).

H 12.00 Renato Bosco

H 14.00 Ruggero Ravagnan ("Una signora pizza al prosciutto", con burrata pugliese, prosciutto di Mora Romagnola, emulsione di senape, farina Petra e lievito madre).

15.00 Beniamino Bilali (Pizza Margherita)