

Arti e mestieri 2019-12-10 Fiera di Roma, padiglione 4, da giovedì 12 a domenica 15 dicembre.
Ingresso est.

Elenco delle attività nell'area CiboFuturo, B33, C24, C29

SC= Show Cooking, L= laboratorio E= esposizione

Giovedì

	14.00	apertura al pubblico	
	15.00	presentazione programma (ad espositori food)	
SC*	16.00	CUCINARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet	I cuochi di CiboFuturo
L	17.00	Per mangiare bisogna poter respirare. Tecniche di Disostruzione	Cosimo Ciccarese, Food Smile,
L*	17.45	La Via delle Spezie, conoscere riconoscere ed usare la magia in cucina	Angelo Fanton, Michele Iurino
SC*	19.00	Spezial Cuisine, le ricette della Via delle Spezie	Angelo Fanton, Michele Iurino

Venerdì

E	10.30	La tavola di Natale, apparecchiare la tradizione	Andrea Caternozzi e allievi CFP CastelFusano
SC	11.30	S.Lucia, la tradizione gastronomica a Palermo	Chef Emilio Perucci
L	12.30	Per mangiare bisogna poter respirare. Tecniche di Disostruzione	Cosimo Ciccarese, Food Smile,
SC	13.00	Il Mestiere delle ostriche, segreti sapori e curiosità	Corrado Tenace, Oyster Oasis
L	14.00	Il Mestiere del Gelato...di...vino	Roberto Troiani, Gelati Divini
SC*	15.00	CUCIN ARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet	I cuochi di CiboFuturo
SC	16.00	Il Mestiere delle Ostriche, segreti sapori e curiosità	Corrado Tenace, Oyster Oasis
L	16.30	Il Mestiere del Panettone, riconoscere e scegliere bene	Fabrizio Frascetti
L*	17.30	La Via delle Spezie, conoscere riconoscere ed usare la magia in cucina	Angelo Fanton, Fabio Buccolini
SC*	18.30	Spezial Cuisine, le ricette della Via delle Spezie	Angelo Fanton, Michele Iurino

SC* 19.00 CUCIN ARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet I cuochi di Cibofuturo

Sabato

SC 11.30 Il Mestiere del Riccio di mare: sapore, mistero, tutela. Patrizio Vinci
L 12.30 Per mangiare bisogna poter respirare. Tecniche di Disostruzione Cosimo Ciccarese, Food Smile,
SC 13.00 Il Mestiere del Cuoco: dagli avanzi ad una grande ricetta di stagione. Chef Franco Emidi, Osteria Leggera
SC* 14.30 CUCIN ARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet I cuochi di Cibofuturo
SC* 15.00 CUCIN ARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet I cuochi di Cibofuturo
L 16.00 Il mestiere del Norcino...bio! Pietro Bologna, Salumi Serpepe Bio
L* 17.00 La Via delle Spezie, conoscere riconoscere ed usare la magia in cucina Fabio Buccolini, Michele Iurino
SC* 18.00 Spezial Cousine, le ricette della Via delle Spezie Fabio Buccolini, Michele Iurino
L 18.30 Il Mestiere bianco: luci ed ombre dell'ingrediente farina Fabrizio Frascchetti,
SC* 19.00 CUCIN ARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet I cuochi di Cibofuturo

Domenica

SC 11.00 Il Mestiere del Cuoco: l'importanza di una Scuola Chef Luigi Naccarato, Chef Danilo
Giuranno e allievi. Etoile Academy
SC* 12.00 CUCIN ARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet I cuochi di Cibofuturo
L 12.30 Per mangiare bisogna poter respirare. Tecniche di Disostruzione Stefano Burini, Food Smile,
SC* 13.30 CUCIN ARTI, le specialità di Arti e Mestieri diventano gourmet I cuochi di Cibofuturo
L 16.00 Il Mestiere del Panettone, riconoscere e scegliere bene Fabrizio Frascchetti, Giacomo Bianchi
SC* 16.30 Il Mestiere del Cuoco: la tradizione anti spreco Cibofuturo, Giacomo Bianchi
AG 17.00 Il Mestiere del Ghiaccio: Ambiente, cambiamento, sfide Sergio Ferraris Editore QualEnergia
Sentita Raffaella Bullo, ricercatrice
Dario Tamburrano, Commissione UE
E 18.30 Il Mestiere del Ghiaccio: dentro un concept cocktail sostenibile Fabio Buccolini, Pietro Esposito
20.00 Chiusura.