



DOMENICA 6 NOVEMBRE

Sala degli Atti
Dialoghi di Gusto

Sala Re Enzo
Masterclass

Loggiato
Masterclass

Sala del Podestà
Cucina Italia Mercato del Gusto

Cortile
Mercato del Gusto

10:00
12:00
Il Modello Danimarca
Quello che tutte le nazioni avrebbero voluto ottenere e non hanno mai osato chiedere

Con: Melina Shannon-DiPietro, executive director di MAD Foundation; Mauro Carbone, direttore Centro Nazionale Studi Tartufi; Mattia Spedicato, maître e sommelier del ristorante Geranium di Copenhagen, World's Best Restaurant 2022; Martina Peluso, pastry chef
Dialogano con: Eleonora Cozzella, Il Gusto

11:00
Siamo al verde
Tutti parlano di sostenibilità, spesso in modo astratto. Come si può agire concretamente nel rapporto con l'ambiente e con le persone

Con: Maura Latini, AD di Coop Italia; Enrico Cera, chef del ristorante Da Vittorio; Rodolfo Guzman, chef del ristorante Boragó; Francesco Pizzagalli, presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani
Dialogano con: Maurizio Molinari, direttore La Repubblica

12:00
13:00
Benedetta al Massimo
Benedetta Rossi dialoga con il direttore de La Stampa Massimo Giannini

Con: Benedetta Rossi, autrice
Dialoga con: Massimo Giannini, direttore La Stampa

13:00
15:00
Quel sottile filo che unisce mari e monti
Mare e montagna dove batte il cuore del gusto. Norbert Niederkofler, lo chef trisstellato del ristorante St. Hubertus e Gennaro Esposito, il mito della cucina del sud si confrontano su piatti, ricette e ingredienti

Con: Norbert Niederkofler, chef del Ristorante St. Hubertus; Gennaro Esposito, chef del Ristorante Torre del Saraceno
Dialogano con: Guido Barendsen, Il Gusto

14:00
Tu vuoi fare l'italiano
Gli Usa amano il cibo e il vino italiano come nessun altro, ma come nessun altro sanno contaminarlo e cambiarlo. Ma come si mangia italiano nella Merica? Ce lo raccontano i protagonisti

Con: Maurizio Molinari, direttore La Repubblica; Paolo Damiano, imprenditore; Luigi Diotallevi, chef e patron del ristorante Al Tramisì a Washington DC; Marino Nola, antropologo
Dialogano con: Luca Ferrus, direttore Il Gusto

15:00
17:00
Contaminiamoci
L'incontro tra culture è l'unico modo per non restare prigionieri della gabbia dorata della tradizione

Con: Giada Zhang, CEO e co-fondatrice Mulan Group; Riccardo Monco, chef Enoteca Pinchiorri; Anthony Genovese, chef ristorante Il Piaggiaccio
Dialogano con: Eleonora Cozzella, Il Gusto

16:00
Tutta colpa di Masterchef
Il successo dei programmi televisivi ha entusiasmato migliaia di giovani, ma il lavoro è tutta un'altra storia

Con: Philippe Léveillé, chef Ristorante Miramonti L'Altro; Cristiano Tomè, chef ristorante L'Imbuto; Dario Silvestri, mental coach
Dialogano con: Luca Ferrus, direttore Il Gusto

17:00
19:00
Un cielo stellato di birre
Ipa, Lager, Blanche entrano nel mondo del fine dining. Può essere un'alternativa al vino? Ne parliamo con Quality Beer Academy

Con: i selezionatori di Quality Beer Academy e Massimo Corrado, presidente Associazione Go Wine
Dialogano con: Lara De Luna, Il Gusto

19:00
21:00
Il Suono del Gusto

Con: Lo Stato Sociale, gruppo musicale; Cristiano Tomè, chef del ristorante L'Imbuto; Bandakadabra, street&stage comedy orchestra
Dialogano con: Roberto Pavanello, La Stampa

10:00
Ayurvedica, la cucina che cura
Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il Dr. Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria

Con: Ilaria Palmas, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl e Rajesh Shrivadtava, dottore

10:15
Dolce e salata, quale colazione vince?
Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop

Con: Antonella Donato, direzione qualità Coop Italia; Giulia Mancini, giornalista Il Gusto e Lara De Luna, giornalista Il Gusto

11:20
Come il pane con il cioccolato
Le dolcezze di Forno Brisa: una storia bionesse

Con: Pasquale Polito, fondatore Forno Brisa; Riccardo Orlandi, responsabile produzione Forno Brisa; Clementina Verrocchio, responsabile rendering Forno Brisa
Dialogano con: Luca Cesari, Il Gusto

11:35
Assaggiare i campioni svizzeri
Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato

Con: Giovanna Frova, Country Manager Switzerland Cheese Marketing Italia; Filippo Bellotti, Ambassador Formaggi dalla Svizzera
Dialogano con: Manuela Zennaro, Il Gusto

12:40
Quando la bolla incontra la bomba
I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con lo Champagne di Nicolas Feuillatte

Con: Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

12:55
Lasciatevi stupire dalla birra
Lezioni di cucina dove la birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto

Con: Nicola di Tarsia, chef
Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

15:00
Il lusso di un biscotto
Dalle frolle ai biscottoni fino al panettone, tutte le emozioni della dolcezza

Con: Giuseppe Pintaudi, fondatore Pintaudi e mastro pasticciere
Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

15:15
È sempre l'ora del San Daniele
Come si taglia, si serve e si assaggia un capolavoro Made in Italy

Con: Nicola Sivillotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele
Dialoga con: Lorenzo Cresci, Il Gusto

16:20
La Cucina vegetale. Il piacere ritrovato
Con le chef di Altatto apriamo le porte sul mondo che ci cambierà la vita

Con: Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, chef ristorante Altatto; David Zonta, floral & garden designer
Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto

17:40
Dove batte il cuore della Toscana
Una degustazione esclusiva dei grandi vini della cantina Mastrojanni

Con: Giulia Härtl, enologa Mastrojanni
Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto



11:30
La Ricetta
Mezze Maniche 3 grani alla Norma

In abbinamento con Bosco Elicoo DOC Fortana Frizzante Secco

12:45
La Ricetta
Bucatini trafilati bronzo all'amatriciana

In abbinamento con Gutturino DOC Superiore

14:00
La Ricetta
Pasta mista 3 grani e fagioli

In abbinamento con Romagna DOCG Albana Secco

15:15
La Ricetta
Salame al cioccolato

In abbinamento con Lambusco Graparossa di Castelvetro DOP Frizzante Amabile

16:30
La Ricetta
Tiramisù

In abbinamento con Romagna DOCG Albana Passito

17:55
La griglia delle meraviglie
Lo chef Roberto Pintadu, il produttore Simone Pantano e l'esperto Beppe Romeo ci guidano tra carne, verdure, fuoco e braci in un viaggio unico

Con: Roberto Pintadu, chef; Simone Pantano, produttore e Beppe Romeo, esperto di carni
Dialogano con: Francesco Seminara, Il Gusto

19:30
La Ricetta
Cannoli Siciliani

In abbinamento con Malvasia dell'Emilia IGT Spumante Dolce

Stand
Quality Beer Academy
Vendita e degustazione per l'intera giornata

Stand
Ciòcapiàt
Vendita e degustazione per l'intera giornata

Stand
Formaggi della Svizzera
Degustazione per l'intera giornata

Stand
Polo del Gusto
Vendita e degustazione per l'intera giornata

Agrimontana, Dammann Frères, Domori, Mastrojanni, Pintaudi

Degustazione Vini Martojanni ore 16:00 - 16:30
Fino a esaurimento posti

Stand
La SanNicola
Vendita prodotto

Degustazioni guidate del tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia ore 12:00 - 12:30 | 17:00 - 17:30
Fino a esaurimento posti

Stand
Storico Ribelle
Vendita e degustazione per l'intera giornata

Stand
Apicoltura Baccanelli
Vendita e degustazione per l'intera giornata

Stand
Des Martin
Vendita e degustazione per l'intera giornata

Stand
Cantina Sociale di Quistello
Vendita prodotto e somministrazione

Degustazioni guidate ore 10:30 - 11:00 | 13:30 - 14:00 | 16:30 - 17:00 | 18:30 - 19:00
Fino a esaurimento posti

Stand
Enoteca Regionale Emilia Romagna
Somministrazione

Degustazioni guidate ore 11:00 - 11:30 | 14:00 - 14:30 | 17:00 - 17:30 | 19:00 - 19:30
Fino a esaurimento posti

Stand
Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
Somministrazione

Degustazioni guidate ore 11:30 - 12:00 | 14:30 - 15:00 | 17:30 - 18:00 | 19:30 - 20:00
Fino a esaurimento posti

Stand
Riso Nuvola
Vendita prodotto

Degustazioni guidate ore 18:30 - 19:00
Fino a esaurimento posti

Stand
Risiera Vignola
Vendita per l'intera giornata

Stand
Gelà Monfrà
Vendita e degustazione per l'intera giornata

Stand
Brazzale
Vendita e degustazione per l'intera giornata

11:00 - 11:30
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Come nasce la Bufala Campana DOP
Laboratorio di filatura live con il mastro casaro del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Max 30 persone nell'arco dell'ora

11:30 - 12:00
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Tutte le forme del Gusto
Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP
Max 30 persone nell'arco dell'ora

12:00 - 12:30
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Tutte le forme del Gusto
Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP
Max 30 persone nell'arco dell'ora

12:30 - 13:00
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Come nasce la Bufala Campana DOP
Laboratorio di filatura live con il mastro casaro del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Max 30 persone nell'arco dell'ora

13:00 - 13:30
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Tutte le forme del Gusto
Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP
Max 30 persone nell'arco dell'ora

13:30 - 14:00
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Tutte le forme del Gusto
Alla scoperta del fascino della Mozzarella di Bufala Campana DOP affiancata
Max 30 persone nell'arco dell'ora

14:30 - 15:00
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Accompagna chef Nicola di Tarsia
Max 30 persone nell'arco dell'ora

