



SABATO 5 NOVEMBRE

Sala degli Atti
Dialoghi di Gusto

Sala Re Enzo
Masterclass

Sala del Podestà
Cucina Italia

Mercato del Gusto

Cortile
Mercato del Gusto

10:00
12:00
Il Comune senso del Gusto
Cibo e Territori: come vivere e convivere con l'engogastronomia

Con: Alberto Cirio, presidente Regione Piemonte; Matteo Lepore, sindaco di Bologna; Riccardo Ily, presidente Polo del Gusto; Enrico Bartolini, chef del Mudec; Roberto Garibaldi, Amministratore Delegato Enit. Dialogano con: Massimo Giannini, direttore La Stampa

10:00
Con Domori nello scrigno del cacao
Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei"

Con: Roberta Giusto, trainer choccoler e formatrice Domori. Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

10:15
Colazione con il San Daniele
Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata

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

11:20
Marmellata comfort food per l'anima
La storia di un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità

Con: Lisa Lombardo, marketing manager Agrimontana. Dialoga con: Francesco Seminara, Il Gusto

11:35
Impastare, impastare qualche cosa resterà
Fulvio Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa vostra

Con: Fulvio Marino, autore. Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto. Con saluto in chiusura di Luca Ferrua, direttore Il Gusto

Ore 12:40
La Molisana. Una storia di tenacità
La pasta più amata da Marcell Jacobs fa parte integrante della dieta del campione. Scopriamo insieme il buono che fa bene.

Con: Rossella Ferro, direttore marketing La Molisana. Marcell Jacobs, campione olimpico e lo chef Max Mascia. Dialogano con: Francesco Seminara, Il Gusto



12:00
13:00
Re Carlo si racconta: a tu per tu con Cracco
Dialogo con lo chef tra ristorante, tv e azienda agricola

Con: Carlo Cracco, chef ristorante Cracco. Dialoga con: Andrea Malagutti, vicedirettore La Stampa

13:00
15:00
Una vita da predestinati
Lo chef Massimiliano Alajmo insieme al mental coach Dario Silvestri esplorano i percorsi professionali cominciati in famiglia e sviluppati con determinazione

Con: Massimiliano Alajmo, chef delle Calandre; Dario Silvestri, mental coach. Dialogano con: Eleonora Cozzella, Il Gusto

15:00
17:00
Il talento. A prescindere
Cucina, pasticceria, editoria. Storie di donne che hanno realizzato le loro ambizioni rompendo il soffitto di cristallo

Con: Viviana Varese, chef del ristorante Vivia; Loretta Fanella, chef pâtissier; Martina Liverani, editrice; Cristina Bowerman, chef del ristorante Glass. Dialogano con: Lorenzo Cresci, Il Gusto

15:00
Rito del Tea
Dammann Frères la più elegante casa di produzione di Tea in Europa vi insegna come gustare e preparare i Tea più preziosi

Con: Cristina Poncini, store manager Dammann Frères. Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

15:15
Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile
Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei prodotti di un'azienda combattente

Con: Roberto Brazzale, presidente Brazzale. Dialoga con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto

16:35
Impariamo a criticare
Tre maestri della critica gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante

Con: Eleonora Cozzella, giornalista, scrittrice e gastronomo; Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e gastronomo; Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e gastronomo

17:40
La lunga attesa del Carapace
Un'imperdibile degustazione dei vini delle Tenute Lunelli dal Sagrantino al Carapace Lunga Attesa

Con: Alessandro Lunelli, amministratore delegato Tenute Lunelli. Dialoga con: Luca Ferrua, Il Gusto

17:55
L'ora dell'aperitivo
Degustiamo i cocktail di Giulia Castellucci da portare a casa

Con: Giulia Castellucci, bartender. Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

17:00
19:00
Il cibo che racconta il territorio
Un viaggio attraverso linguaggi, paesaggi, sapori e competenze di un Paese che tutti vogliono assaggiare

Con: Mario Cichetti, direttore Generale del Consorzio del Prosciutto di San Daniele; Giorgio Ferrero, regista; Cristina Bowerman, chef del ristorante Glass Hostaria; Daniele Ara, assessore all'Agricoltura Agroalimentare ed Educazione ambientale; Enzo Ornatto, Des Martin caseificio e aggriturismo; Giuseppe Cerasa, direttore delle Guide di Repubblica. Dialogano con: Martina Liverani, Il Gusto

19:00
21:00
Il Suono del Gusto

Con: Camilla Giorgia Bernabè in arte Sintesi, cantante; Cristina Bowerman, chef del ristorante Glass; Nicoletta Abeni, responsabile marketing e comunicazione presso Tescoma S.p.A.; Bandakadabra, streetstage comedy orchestra; Patrizio Roversi, conduttore televisivo; Alessandro Lunelli, amministratore delegato Tenute Lunelli. Dialogano con: Roberto Pavanello, La Stampa



11:30
La Ricetta
Spaghetti ad archetto Arte Antica Gragnano al pomodoro

In abbinamento con: Ortrugo dei Colli Piacentini DOC Frizzante

12:45
La Ricetta
Spaghetti pasta 3 grani alla carbonara

In abbinamento con: Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore

14:00
La Ricetta
Tagliatelle alla bolognese

In abbinamento con: Romagna DOC Sangiovese

15:15
La Ricetta
Tortellini alla crema di parmigiano

In abbinamento con: Colli di Scandiano e Canossa DOP. Spumante Metodo Classico Brut-Spergola



19:30
La Ricetta
Paccheri Gragnano con ragù Napoletano

In abbinamento con: Lambrusco di Sorbara DOC Frizzante Secco

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

Stand
Ciòcapià
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

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 18:00 - 18:30. Fino a esaurimento posti

Stand
Riseria 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 maestro 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

13:00 - 14:00
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Accompagna chef Lorenzo Cantoni. Max 30 persone nell'arco dell'ora

14:30 - 15:00
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Come nasce la Bufala Campana DOP. Laboratorio di filatura live con il maestro casaro del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. Max 30 persone nell'arco dell'ora

15:00 - 15:30
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

16:00 - 16:30
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Come nasce la Bufala Campana DOP. Laboratorio di filatura live con il maestro casaro del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. Max 30 persone nell'arco dell'ora

16:30 - 17:00
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

17:00 - 17:30
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Come nasce la Bufala Campana DOP. Laboratorio di filatura live con il maestro casaro del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. Max 30 persone nell'arco dell'ora

17:30 - 18:00
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Tutte le forme del Gusto. Alla scoperta del fascino della Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata. Max 30 persone nell'arco dell'ora