



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

10:00
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 Mudex; Roberto Garibaldi, Amministratore Delegato Enit. Dialogano con: Massimo Giannini, direttore La Stampa

11:00
Essere il numero uno
Sulla pista d'atletica o sulla scena internazionale della gastronomia, due grandi personalità dialogano su come si diventa campioni (e quanto conta il cibo) nel fisico e nella testa
Con: Marcell Jacobs, campione olimpico; Massimo Bottura, chef Osteria Francescana; Prof. Giorgio Calabrese, nutrizionista e dietologo; Giulia Zonca giornalista La Stampa; Rosella Ferro, direttore marketing La Molisana. Dialogano con: Luca Ferrus, direttore Il Gusto

12:00
13:00

12:00
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 Malaguti, vicedirettore La Stampa

13:00
15:00

13:00
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

14:00
L'Italia che scala il mondo
Il formaggio che identifica il nostro Paese e i salumi delle diverse tradizioni regionali: prodotti che il mondo ci invidia e che attraverso i ristoranti diventano nostri ambasciatori all'estero
Con: Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP; Roberto Paris, titolare del ristorante Il Buco di NY; Alberto Santini, direttore di sala del ristorante dal Pescatore Santini; Francesco Pizzagalli, presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani; Guido Barendson, giornalista. Dialogano con: Lara De Luna, Il Gusto

15:00
17:00

15:00
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

16:00
Il Paese delle meraviglie di Heinz Beck
Il più mediterraneo degli chef tedeschi, si è da anni innamorato dell'Italia con il suo patrimonio di ricchezze enogastronomiche fino a diventare un entusiasta ambasciatore
Con: Heinz Beck, chef del ristorante La Pergola. Dialoga con: Antonio Scoteri, Il Gusto

17:00
19:00

17:00
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; Luciano Monosillo, chef del ristorante Luciano Cucina Italiana; Daniele Ara, assessore all'Agricoltura Agroalimentare ed Educazione ambientale; Enzo Ornatto, Dns Martin caseificio e agiturismo; Giuseppe Cerasa, direttore delle Guide di Repubblica. Dialogano con: Martina Liverani, Il Gusto

19:00
21:00

19:30
Il Suono del Gusto
Con: Camilla Giorgia Bernabò in arte Sirtesi, cantante; Cristina Bowerman, chef del ristorante Glass; Nicoletta Abeni, responsabile marketing e comunicazione presso Tescoma S.p.A.; Bandakadabra, streetstage comedy orchestra; Patrizio Roveri, conduttore televisivo; Alessandro Lunelli, amministratore delegato Tenute Lunelli. Dialogano con: Roberto Pavanello, 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: Gianluca Franzoni, fondatore e presidente 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 Ferrus, direttore Il Gusto



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
Spaghettoni 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 Ciòcapiat
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 Castellfranco 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 Nuvoia
Vendita prodotto

Degustazioni guidate ore 18:00 - 18:30

Fino a esaurimento posti

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



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 MACD Foundation; Mauro Carbone, direttore Centro Nazionale Studi Tartufi; Mattia Spedicato, maître e sommelier del ristorante Geranium di Copenhagen, World's Best Restaurant 2022; 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 Ceresa, chef del ristorante Da Vittorio; Rodolfo Guzman, chef del ristorante Boragò; 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 Niederkoffer, 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 Niederkoffer, chef del Ristorante St. Hubertus; Gennaro Esposito, chef del Ristorante Torre del Saracino; Dialogano con: Guido Sarenzoni, 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 Davianio, imprenditore; Luigi Diotallevi, chef e patron del ristorante Al Tramisì Washington DC; Marino Nola, antropologo; Dialogano con: Luca Ferrua, 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 Piaggio; 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'Imbutto; Dario Silvestri, mental coach; Dialogano con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto

17:00
19:00
Un cielo stellato di birre
Ipa, Lager, Bianche 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'Imbutto; 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 bolognese

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; Dialogano 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
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; 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 Härti, 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 trifilati bronzo all'amatriciana
In abbinamento con Guttusimo 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 Lambrusco Grisparrassa 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 Seminary, 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
Ciòcapiati
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 18:30 - 19:00
Fino a esaurimento posti

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

12:30 - 13:00
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

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 affumicata
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

