

PROGRAMMA COOKING SHOW

10.00 INAUGURAZIONE.

10.30 **Chef Unione Regionale Cuochi Lucani** Rocco Giubileo, Marco Pietrafesa, Francesco Paolo Fiore, Antonio Zazzerini. ⁽¹⁾

11.00 **Marcello Zaccaria**, ⁽²⁾ chef "Accademia Barilla".

11.30 **Alessandro Circiello**, ⁽³⁾ chef RAI, esperto in sana alimentazione, dirigente FIC.

12.00 **Maria Probst**, ⁽⁴⁾ chef "La Tenda Rossa" Cerbaia (FI).

12.30 **Claudio Sadler**, ⁽⁵⁾ 2 stelle Michelin, chef ristorante "Sadler" Milano.

13.00 **Giancarlo Morelli**, ⁽⁶⁾ 1 stella Michelin, chef ristorante "Pomiroeu" Seregno (MB).

14.30 **Bruno Stippe**, ⁽⁷⁾ chef de "Cantina C...Que Sabe!" - Sao Paulo - Presidente delegazione FIC Brasile.

15.00 **Filippo La Mantia**, ⁽⁸⁾ chef ristorante "Filippo La Mantia" Milano.

15.30 **Francesco Di Benedetto**, ⁽⁹⁾ componente NIC, head chef "Hibiscus" 2 stelle Michelin London.

16.00 **Luigi Diotaluti**, ⁽¹⁰⁾ chef ristorante "Al Tiramisù" di Washington, staff culinario del Dipartimento di Stato degli Stati Uniti.

16.30 **Pietro D'Agostino**, ⁽¹¹⁾ 1 stella Michelin, chef ristorante "La Capinera" Taormina (ME).

17.00 **Daniele Preda**, ⁽¹²⁾ **Gerardo Novi**, ⁽¹³⁾ **Germano Pontoni** ⁽¹⁴⁾ e **Michelangelo Raiola** ⁽¹⁵⁾ - Maestri di Cucina ed Executive Chef della FIC.

17.30 **Fabio Picchi**, ⁽¹⁶⁾ chef ristorante "Il Teatro del Sale" Firenze.

PROGRAMMA CONFERENCE

IN MATTINA INTERVERRANNO:

Luca Braia, Assessore Politiche Agricole e Forestali - Regione Basilicata.

Giorgio Berloff, Presidente CNA Professioni.

Sara Farnetti, Nutrizionista Rai, specialista in nutrizione funzionale e metabolismo.

Alberto Luca Somaschini, Docente ITP - Istituto Alberghiero Collegio Ballerini - Seregno (MB).

Marco Romagnoli, segretario generale CCT (Confederazione Cacciatori Toscani).

NE POMERIGGIO INTERVERRANNO:

Anna Maria Pellegrino, presidente Associazione Italiana Food Blogger (AIFB).

Marco Magiarotti, Critico enogastronomico de "Il Giorno"

Simone Fracassi, ideatore "Capolavori a Tavola" – Artista delle carni di Rassina.

Erminio Monteleone, Professore Associato Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Firenze.

Rossana Del Santo, fondatrice di "Coquinaria".

Carlo Romito, presidente di Solidus (Associazione delle professioni alberghiere).

Edy Marruchi, psicoterapeuta de "la banda dei piccoli chef"

Saranno previsti interventi del Ministero delle Politiche Agricole (MIPAAF) e dei vertici di Confagricoltura, che hanno patrocinato il congresso.



PROGRAMMA COOKING SHOW

10.00 **Peter Brunel**,⁽¹⁾ EXECUTIVE CHEF LUNGARNO COLLECTION
Chef dei ristoranti: BSI , Borgo San Jacopo, CDO, Caffè dell'oro,
Fusion, Cucina fusion e nikkei.

10.30 **Loretta Fanella**,⁽²⁾ pastry chef "Borgo San Jacopo" Hotel
Lungarno Firenze.

11.00 **Mauro Uliassi**,⁽³⁾ 2 stelle Michelin, chef ristorante "Uliassi"
Senigallia (AN).

11.30 **Mirko Martinelli**,⁽⁴⁾ chef del ristorante "Oasi" Follonica.

12.00 **Giuseppe Rambaldi**,⁽⁵⁾ secondo chef ristorante
"Combal.zero" di Davide Scabin - Rivoli (TO), 2 stelle Michelin.

12.30 **Seby Sorbello**,⁽⁶⁾ chef ristorante "Parco dei Principi" Hotel
"Esperia Palace" Zafferana Etnea (CT) e Dirigente FIC.

13.00 **Daniele Caldarulo**,⁽⁷⁾ Team Manager della Nazionale
Italiana Cuochi e chef ristorante "Black and White" di Bari.

14.30 **Giancarlo Perbellini**,⁽⁸⁾ chef pluristellato ristorante "Casa
Perbellini" Verona.

15.00 **Enrico Derflingher**,⁽⁹⁾ chef pluristellato e Presidente Euro
Toques International.

15.30 **Niko Romito**,⁽¹⁰⁾ 3 stelle Michelin, chef ristorante "Reale"
Castel di Sangro (AQ).

16.00 **Paolo Teverini**,⁽¹¹⁾ 1 stella Michelin, chef ristorante "Paolo
Teverini" Bagno di Romagna (FC).

16.30 **Giuseppe Giuliano**,⁽¹²⁾ pastry chef e responsabile settore
pasticceria FIC.

17.00 **Luciano Zazzeri**,⁽¹³⁾ 1 stella Michelin , chef Ristorante "La
Pineta" Bibbona (LI).

17.00 **Giovanni Battista Guastamacchia**,⁽¹⁴⁾ chef Ristorante
"Parco dei Cigni" Tricarico (MT).

PROGRAMMA CONFERENCE

IN MATTINA INTERVERRANNO:

Carolina Rey, conduttrice televisiva (RAI Gulp) e attrice.

Roberto Copparoni, direzione generale Ministero della
Salute dipartimento Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione.

Francesco Nanei, di nutriSi.

Umberto Montano, Presidente Mercato Centrale Firenze.

NEL POMERIGGIO INTERVERRANNO:

Alessandro Circiello, Dirigente FIC e chef di RAI 2 esperto in
sana alimentazione.

Gianni Caggiani, (H-Farm).

Edoardo Scinetti – Calcmenù.

Alberto Lupini, direttore "Italia a Tavola".

Saranno previsti interventi del **Ministero delle Politiche Agricole (MIPAAF)** e dei vertici di **Confagricoltura**, che hanno patrocinato il congresso.



Martedì 10 novembre 2015

PROGRAMMA COOKING SHOW

10.00 **Roberto Rosati**,⁽¹⁾ chef e direttore "Villa Pocci", coordinatore Dipartimento Emergenze e Solidarietà FIC.

11.00 **Federico Anzellotti**,⁽²⁾ pastry chef e Presidente Compait (Confederazione Pasticceri Italiani).

11.30 **Alessia Uccellini**,⁽³⁾ chef di Geo&Geo - RAI 3

12.00 **Gaetano Trovato**,⁽⁴⁾ 2 stelle Michelin, chef ristorante "Arnolfo" Colle Val d'Elsa (SI).

12.30 **Nazionale Italiana Cuochi**,⁽⁵⁾ presentazione tavolo competizione.

13.00 **Igles Corelli**,⁽⁶⁾ chef pluristellato, ristorante "Villa Rospigliosi" Lamporecchio (PT).

14.30 **Gaetano Ragunì**,⁽⁷⁾ responsabile Team Junior della Nazionale Italiana Cuochi e chef "Osteria dei Noci" Mendola (FC).

15.00 **Igor Macchia**,⁽⁸⁾ 1 stella Michelin, chef del ristorante "la Credenza" di San Maurizio Canavese (TO).

15.30 **Fabio Tacchella**,⁽⁹⁾ chef titolare di Decorfood Italy e Dirigente FIC.

16.00 **Pierluca Ardito**,⁽¹⁰⁾ Team Coach Nazionale Italiana Cuochi e chef ristorante "Nobil" Chiusa di Chietri - Alberobello.

16.30 **Alessandra Baruzzi**,⁽¹¹⁾ Coordinatrice Nazionale Lady Chef FIC.

17.00 **Marco Stabile**,⁽¹²⁾ chef ristorante "Ora d'Aria" Firenze.

17.30 **Simone Loi**,⁽¹³⁾ Chef Rai "La prova del cuoco", responsabile Compartimento Giovani della FIC.

PROGRAMMA CONFERENCE

IN MATTINA INTERVERRANNO:

Barbara Lapini, dietista de "la banda dei piccoli chef".

Sergio Grasso, antropologo alimentare, giornalista e scrittore.

Livia Chiriotti, Direttore editoriale "Pasticceria Internazionale".

Davide Paolini, Giornalista del Sole 24 ore, conduttore radiofonico, critico gastronomico noto come «il Gastronauta».

Luigi Cremona, critico gastronomico, direttore della Guida del Touring Club.

NEL POMERIGGIO INTERVERRANNO:

Paolo Iannetti, responsabile Marketing di Metro Italia.

Domenico Maggi, Direttore continentale sud Europa Wacs.

Monica Micheli, autrice di "Eroskitchen" libro di ricette basato sulle leggi dell'erotismo e della seduzione.

Alfonso Pecoraro Scanio, presidente fondazione UniVerde ex Ministro dell'Ambiente.

Saranno previsti interventi del Ministero delle Politiche Agricole (MIPAAF) e dei vertici di Confagricoltura, che hanno patrocinato il congresso.

