

Vini DELLE COSTE

PROGRAMMA CONDIMENTI

Domenica 30 marzo

Chef Cristiano Tomei

con la partecipazione di Antonio Galatà, Giuseppe Carrus, Umberto Cinquini

Ore 12.00 **20 Anni di Ora d'Aria**

con: Marco Stabile, chef del Ristorante "Ora d'Aria" di Firenze

Ore 15.00 **Una sfoglia d'oro sulla cucina**

con: Enrico Dandolo, Direttore Fondazione Gualtiero Marchesi

Ore 17.00 **Colori Mantecati**

con: Gianfrancesco Cutelli e Cinzia Otri, premiati gelatai; Massimo Giacon, fumettista

Lunedì 31 marzo

Chef Cristiano Tomei

con la partecipazione di Giuseppe Carrus

Ore 11.30 **"Io sono come sono"**

con: Edoardo Tilli, chef dell'Agriturismo Podere Belvedere di Pontassieve

Ore 14.00 **Galeotta fu la Lasagna**

con: Piero Pompili direttore del Ristorante Il Cambio di Bologna; Chiara Gambacorti ed Elisabetta Gemignani proprietarie del Ristorante La Torre a Montecarlo

Ore 16.00 **Arbusto o Arbustico?**

con: Cristian Torsiello, chef dell'Osteria Arbustico di Paestum, 1 Stella Michelin

Ore 18.00 **Tutto il dolce di una Pesca**

con: Andrea Sacchetti, pasticceria Nuovo Mondo di Prato