

FESTIVAL DELLA Pasticceria ITALIANA



DEGUSTAZIONI

con i Maestri

SABATO 5 OTTOBRE

SALA DELLA TORRE

- 10:30 **Spongata**
CORRADO CAROSI | GiuBea Pasticceria
- 11:00 **Macaron vegano al cioccolato**
LUIGI BIASETTO | Pasticceria Biasetto
- 11:30 **Pastiera napoletana**
SALVATORE GABBIANO | Gabbiano - Dulcis in Pompei
- 12:00 **Torta Fortunæ**
ANDREA URBANI | Pasticceria Guerrino
- 12:30 **Strudel di mele**
MASSIMO ALVERÀ | Pasticceria Alverà
- 14:30 **Panettone Milanese**
ROBERTO COSMO | Cosmo Pasticceria
- 15:00 **Torta Rosegota**
STEFANO ZIZZOLA | Pasticceria Zizzola
- 15:30 **Mignon esotico**
MARCO BATTAGLIA | Marlà Pasticceria
- 16:00 **L'Ortolone**
CARLO POZZA | Pasticceria Davenicio
- 16:30 **Coccola**
DENIS DIANIN | Pasticceria Dianin

DOMENICA 6 OTTOBRE

SALA DELLA TORRE

- 10:30 **Treccia**
RICCARDO FERRACINA | Pasticceria Ferracina
- 11:00 **Cannolo siciliano**
SANTI PALAZZOLO | Pasticceria Palazzolo
- 11:30 **Zuppa inglese**
PAOLO SACCHETTI | Pasticceria Nuovo Mondo
- 12:00 **Dolce Sole di San Nicola**
ROBERTO CANTOLACQUA | Roberto Cantolacqua Pasticcere
- 12:30 **Ricotta e pere**
SALVATORE DE RISO | Sal De Riso Costa d'Amalfi
- 14:30 **Crostata di uva integrale**
SANDRO FERRETTI | Ferretti Dessert
- 15:00 **Tette della monaca**
ANTONIO DALOISO | Pasticceria Daloiso
- 15:30 **Panettone Milanese**
DIEGO CROSARA | Marchesi 1824
- 16:00 **Tiramisù**
MASSIMO ALBANESE | Pasticceria Cioccolateria Max
- 16:30 **Pan Ramata**
CARMEN VECCHIONE | Pasticceria Dolciarte

MASTERCLASS

con i Maestri

AUDITORIUM

- 10:30 **Il fritto perfetto, dolce e salato: french toast**
ARMANDO PALMIERI *by Italian Gourmet*
- 11:15 **Snack al cocco e cacao**
YURI CESTARI
- 12:15 **La colazione: cake al cioccolato e banana bread**
CESARE MURZILLI
- 14:15 **Gusto della memoria: latte, pane e cioccolato**
GIUSEPPE AMATO
- 15:15 **Lievitati artigianali: tutto ha origine dalla pasta madre**
GIAMBATTISTA MONTANARI
- 16:15 **Crostata in Valle**
MAURIZIO SANTIN
- 17:15 **Maestri del cioccolato ad Halloween: la paura che si mangia**
MAURIZIO FRAU *by Italian Gourmet*

AUDITORIUM

- 10:30 **Le "fondamenta" della pasticceria: l'importanza di partire dalle giuste basi**
LUIGI BIASETTO *by Italian Gourmet*
- 11:15 **Aspettando il Natale: i soggetti in cioccolato**
MAURIZIO FRAU
- 12:15 **American taste: il banana bread**
ARMANDO PALMIERI
- 13:15 **I profumi della Sicilia: un biancomangiare creativo**
ALESSANDRO TISCIONE
- 14:15 **Questa torta di formaggio non è una bufala: cheese cake con latte di bufala**
CARMINE DI DONNA E FABRIZIO FIORANI
- 15:15 **Pasticceria da ristorazione: la tradizione napoletana incontra l'Oriente**
ANTONINO MARESCA
- 16:15 **Il Panettone gioca con il design**
IMMA IOVINE
- 17:15 **Il dessert (non) è un gioco: divertirsi in pasticceria**
PAOLO GRIFFA *by Italian Gourmet*