

SALA MASTERCLASS

10.30

Michele Rotondo

Masterclass cucina

Ristorante Masseria Petrino, Palaginello

11.30

Domingo Schingaro

Masterclass cucina

Ristorante Due Camini, Borgo Egnazia

12.30

Felice Lo Basso

Masterclass cucina

Felix Lo Basso, Milano

Memorie, Trani

13.30

Andrea Pansa

Masterclass pasticceria

Pasticceria Pansa, Amalfi

14.30

Antonio Bufi

Masterclass cucina

Ristorante Le Giare, Bari

15.30

Andrea Godi

Masterclass pizza

Pizzeria 400 gradi, Lecce

16.30

Gennaro Di Pace

Masterclass cucina

Osteria Porta del Vaglio, Saracena

17.30

Antonello Magistà, Domenico Di Gennaro, Francesco Russo, Donato Addesso

Masterclass sala

Pashà - Conversano | Quintessenza - Trani | Dimora Ulmo -
Matera | Vitantonio Lombardo - Matera

LABORATORI, TASTING & CENE OFF FESTIVAL

12.00

San Pellegrino Cocktail Time

Degustazione cocktail

San Pellegrino

14.00

Beer Tasting

Degustazione guidata a cura del mastro birraio

Ersilia D'Amico del Birrifico del Vulture

15.30

Degustazione aglianico del Vulture: un tasting dedicato all'aglianico del Vulture considerato "il Barolo del sud" a cura di Andrea Manzani ed Elena Fucci.

16.30

Laboratorio Pizza

L'arte del pizzaiolo napoletano riconosciuta patrimonio immateriale dall'UNESCO. Laboratorio su impasto, tecniche di cottura e topping.

17.30

San Pellegrino Cocktail Time

Degustazione cocktail

San Pellegrino

20.30

Special Dinner

Ristorante Dimora Ulmo

Via Pennino 28, Matera

Chef: Felice Lo Basso, Antonio Bufi, Michele Castelli,
Valentino Tafuri

20.30

Special Dinner

Ristorante Ego Gourmet

Via Stigliani 44, Matera

Chef: Vittorio Colleoni, Gennaro Di Pace,
Nicola Popolizio, Andrea Pansa