

## SALA MASTERCLASS

10.30

### **Apertura Ufficiale**

Terza edizione di *Cultural*

11.00 **Coffee Break**

in collaborazione con *caffé Chixò*

11.30

### **Vitantonio Lombardo**

Masterclass cucina

Ristorante *Vitantonio Lombardo*

Matera

12.30

### **Marco Marinelli**

Masterclass cucina

*Masseria del Sale, Manduria*

13.30

### **Luca Lacalamita**

Masterclass pasticceria

*Lu.La Pane e Dessert, Trani*

14.30

### **Alessandra Rapisarda**

Masterclass cucina

*Ristorante Casa Rapisarda, Numana*

15.30

### **Fumiko Sakai**

Masterclass cucina

*Ristorante Il Bikini, Vico Equense*

16.30

### **Solaika Marrocco**

Masterclass cucina

*Ristorante Primo, Lecce*

17.30

### **Antonietta Santoro**

Masterclass cucina

*Ristorante Al Becco della Civetta, Castelmezzano*

## LABORATORI, TASTING & CENE OFF FESTIVAL

14.00

### **Beer Tasting**

Degustazione guidata delle due

birre più amate dagli italiani la "Bionda e la Rossa"

in collaborazione col Birrifico *Gloria Mundi*

15.15

### **Degustazione olio EVO:**

qualità e selezione degli

oli Extra Vergini di Oliva del

Premio Regionale *Olivarum 2018*

a cura di *Stefania D'alessandro e Giovanni Lacertosa*

16.30

### **Atelier tortellino emiliano**

L'arte del tortellino emiliano

raccontato da *Virginia Caravita,*

sous-chef ristorante *Dimora Ulmo*

17.30

### **San Pellegrino Cocktail Time**

Degustazione cocktail

*San Pellegrino*

20.30

### **Special Dinner**

#### **Ristorante Regia Corte**

*Hotel Sant'Angelo Luxury Resort*

*Piazza San Pietro Caveoso, Matera*

Chef: *Alessandro Rapisarda, Domingo Schingaro,*

*Luca Lacalamita, Pompeo Lorusso, Andrea Godi,*

*Giovanni Lorusso*

20.30

### **Special Dinner**

#### **La Dispensa di Aquatio**

*Aquatio Cave Luxury Hotel & Spa*

*Via Conche 12, Matera*

Chef: *Michele Rotondo, Marco Marinelli,*

*Solaika Marrocco, Fumiko Sakai, Carmine Chiarelli*

## 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 Addresso**

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

## SALA MASTERCLASS

11.30

**Valentino Tafuri**

Masterclass pizza  
Pizzeria 3 voglie, Battipaglia

12.30

**Nino Rossi**

Masterclass cucina  
Ristorante Qafiz, S.Cristina d'Aspromonte

13.30

**Riso Acquerello & San Pellegrino**

A pranzo col produttore

14.30

**Vittorio Colleoni**

Masterclass cucina  
Ristorante San Martino, Treviglio

15.30

**Angelo Paladino & Giuseppe Radano**

Masterclass pizza  
Pizzeria Da Zero, Matera

16.30

**Angelo Sabatelli**

Masterclass cucina  
Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano

17.30

**Stefano Di Gennaro,**

Masterclass cucina  
Ristorante Quintessenza - Trani

18.30

**Chiusura del festival Cultural**

Ringraziamenti ed anticipazioni della quarta edizione materna di Cultural

## LABORATORI, TASTING & CENE OFF FESTIVAL

14.00

**Beer Tasting:**

Degustazione guidata in collaborazione con il Birrifico Pagnotta di Altamura,

15.15

**Degustazione aglianico del Vulture:** tasting dedicato all'aglianico del Vulture in collaborazione con Cantine D'Angelo.

16.30

**Atelier pasta fresca:** La tradizione della pasta fatta in casa segreti e tecniche per la perfetta realizzazione in collaborazione con "Savy prodotti tradizionali da forno" e farine Petra.

17.30

**San Pellegrino Cocktail Time**

Degustazione cocktail  
San Pellegrino

20.30

**Special Dinner**

**Ristorante Vitantonio Lombardo**  
Via Madonna delle Virtù 13, Matera  
Chef: Angelo Sabatelli, Vitantonio Lombardo

20.30

**Special Dinner**

**Osteria San Francesco**  
Via del Corso 80, Matera  
Chef: Nino Rossi, Antonio Biafora, Nicola Morcinelli, Stefano Di Gennaro