

SALA MASTERCLASS

10.30

Apertura Ufficiale

Terza edizione di *Cultural*

11.00 **Coffee Break**

in collaborazione con caffè 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