

Programma

Domenica 31 ottobre 2021

(Ingressi liberi sino a esaurimento posti, Sala Blu solo su prenotazione)



Apertura Ufficiale festival ore 10.00 – Sala Verde

Saluto di benvenuto

Coffee Break ore 10:30 – Sala Caffetteria

in collaborazione con **Caffè Vergnano**

Masterclass Gran Chef ore 11.00 – Sala Verde

Chef **Vitantonio Lombardo**

Ristorante Vitantonio Lombardo, Matera

1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 11.15 – Sala Viola

Bartender **Tommaso Scamarcio**

Ristorante Noh Samba, Bari e Spirit Specialist Compagnia dei Caraibi

Masterclass Oro Puro ore 11.30 – Sala Gialla

Pizzaiolo **Giuseppe Maglione**

Pizzeria Daniele Gourmet, Avellino e Salerno

Masterclass Area Tasting ore 11.45 – Sala Blu

Frantoio D'Orazio, Conversano

Oil Tasting

Masterclass Gran Chef ore 12.00 – Sala Verde

Chef **Riccardo Bassetti**

Ristorante La Tavola, Il Porticciolo Hotel, Laveno Mombello

1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 12.15 – Sala Viola

Bartender **Nicola Ruggiero**

Katiuscia People & Drinks, Giovinazzo

Masterclass Oro Puro ore 12.30 – Sala Gialla

Pizzaiolo **Valentino Tafuri**

Pizzeria 3Voglie, Battipaglia

Masterclass Area Tasting ore 12.45 – Sala Blu

Birificio F.Ili Perugini, Montefalco

Birre in degustazione: Santachiara (Pale Ale 5.5%) bionda,

Alzabove (Belgian Ale 6.5%) rossa, Santamaria (Ale alla Canapa 5.5%) bionda

Masterclass Gran Chef ore 13.00 – Sala Verde

Chef **Mario Affinita**

Ristorante Don Geppi, Hotel Majestic Palace, Sant’Agnello, Sorrento
1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 13.15 – Sala Viola

Bartender **Luigi Sisto**

Antico Commercio, Corato

Masterclass Oro Puro ore 13.30 – Sala Gialla

Pizzaiolo **Diego Vitagliano**

Pizzeria 10 Pizzeria Diego Vitagliano, Bagnoli e Pozzuoli

Pasta Break ore 14:00 – Terrazza

Pasta Bar in collaborazione con **Pasta Alica**

(Condizioni climatiche permettendo)

Masterclass Area Tasting ore 14.45 – Sala Blu

Antica Enotria, Cerignola

*Vini in degustazione: Puragioia Nero di Troia igt, Nero di Troia igt,
Il sale della Terra Nero di troia igt Puglia*

Masterclass Gran Chef ore 15.00 – Sala Verde

Chef **Raffaele Lenzi**

Ristorante Berton al Lago, Il Sereno Hotel, Torno, Lago di Como
1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 15.15 – Sala Viola

Bartender **Lucio D’Orsi**

Dry Martini, Hotel Majestic Palace, Sant’Agnello, Sorrento

Masterclass Oro Puro ore 15.30 – Sala Gialla

Pastry **Chef Tommaso Foglia**

Ristorante Don Alfonso 1890, San Barbato, Lavello
1 stella Michelin

Masterclass Area Tasting ore 15.45 – Sala Blu

Vigne Mastrodomenico, Barile

*Vini in degustazione: Likos premiere 2017 Aglianico del Vulture Doc,
Likos 2015 Aglianico del Vulture DOC, Mos igt 2017*

Masterclass Gran Chef ore 16.00 – Sala Verde

Chef **Cristoforo Trapani**

Ristorante La Magnolia, Hotel Byron, Forte dei Marmi
1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 16.15 - Sala Viola

Imprenditore **Alessandro Bruno**

Horeca Hackers: comunicare online e offline nel mondo della ristorazione odierna

Masterclass Oro Puro ore 16.30 - Sala Gialla

Pizzaiolo **Francesco Marasciulo**

Pizzeria Chinè, Monopoli

Masterclass Area Tasting ore 16.45 - Sala Blu

Ômina Romana, Velletri (Roma)

Vini in degustazione: Chardonnay 2019, Viognier Ars Magna 2015, Cesanese 2016, Ceres Anesidora 2015

Masterclass Gran Chef ore 17.00 - Sala Verde

Chef **Vinod Sookar**

Ristorante Antonella Ricci & Vinod Sookar, Ceglie Messapica
1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 17.15 - Sala Viola

Barlady **Mariana Melillo**

Barz8, Bisceglie

Masterclass Oro Puro ore 17.30 - Sala Gialla

Pizzaiolo **Francesco Pellegrino**

Pizzeria Levante, Altamura

Masterclass Area Tasting ore 17.45 - Sala Blu

Rum Diplomatico e Sigaro Toscano

con **Tommaso Scamarcio** Spirit Specialist Compagnia dei Caraibi
e **Enzo Scivetti** Ambassador Manifatture Sigaro Toscano

Special Dinner Off festival ore 20.15 - Alvino 1884

Via San Vito, 28 - Matera

Cena Di Gala

Menu 7 portate

Abbinamento Vini Cantina Ômina Romana

Acqua San Benedetto e Caffè Vergnano

Con: chef Angelo Sabatelli (1 stella Michelin), chef Vitantonio Lombardo (1 stella Michelin), chef Riccardo Bassetti (1 stella Michelin) chef Luigi Salomone (1 stella Michelin), chef Mario Affinita (1 stella Michelin), pastry chef Tommaso Foglia (1 stella Michelin) pizzaioli Valentino Tafuri e Julien Serri, bartender Lucio D'Orsi

Programma

Lunedì 01 novembre 2021

(Ingressi liberi sino a esaurimento posti, Sala Blu solo su prenotazione)



Apertura festival ore 10.00

Coffee Break ore 10:15 – Sala Caffetteria

in collaborazione con **Caffè Vergnano**

Masterclass Gran Chef ore 11.00 – Sala Verde

Chef **Luigi Salomone**

Ristorante Re Santi e Leoni, Nola

1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 11.15 – Sala Viola

Bartender **Nacho Pappagallo**

Bit – Molfetta

Masterclass Oro Puro ore 11.30 – Sala Gialla

Pizzaiolo **Salvatore Gatta**

Pizzeria Fandango, Racconti di Grano, Scalera e Potenza

Masterclass Area Tasting ore 11.45 – Sala Blu

Le Ferre, Castellaneta

Oli in degustazione: Leccino – Coratina – Multivarietale

Masterclass Gran Chef ore 12.00 – Sala Verde

Chef **Angelo Sabatelli**

Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano

1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 12.15 – Sala Viola

Barlady **Mariana Melillo**

Barz8, Bisceglie

Masterclass Oro Puro ore 12.30 – Sala Gialla

Pizzaiolo **Julien Serri**

Pizzeria Magnà, Parigi

Masterclass Area Tasting ore 12.45 – Sala Blu

Piccolo Birrificio Indipendente Decimoprino, Trinitapoli

Birre in degustazione:

Masterclass Gran Chef ore 13.00 – Sala Verde

Chef **Domingo Schingaro**

Ristorante Due Camini, Borgo Egnazia, Savelletri
1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 13.15 – Sala Viola

Barlady **Antonella Benedetto**

Moonshine, La teoria del Gusto, Polignano a Mare

Masterclass Oro Puro ore 13.30 – Sala Gialla

Pizzaiolo **Antonello Scatorchia**

Pizzeria Glamour, Rionero in Vulture

Pasta Break ore 14:00 – Terrazza

Pasta Bar in collaborazione con **Pasta Alica**

(Condizioni climatiche permettendo)

Masterclass Area Tasting ore 14.45 – Sala Blu

Vitis in Vulture, Lavello

Vini in degustazione: Le Querce Aglianico del Vulture Doc biologico, Foragine Aglianico del Vulture e Merlot, Toppo di Viola Aglianico del Vulture Doc

Masterclass Gran Chef ore 15.00 – Sala Verde

Chef **Daniel Cavuoto**

Ristorante Hagakure Noh Samba, Bari

Masterclass Mixology ore 15.15 – Sala Viola

Bar Manager **Fabio Bacchi**

Fondatore di BarTales e Cofondatore del Roma Bar Show

Masterclass Oro Puro ore 15.30 – Sala Gialla

Pastry Chef **Tiziano Mita**

Ristorante Due Camini, Borgo Egnazia, Savelletri

Masterclass Area Tasting ore 15.45 – Sala Blu

Amastuola Organic Wine, Massafra

Vini in degustazione: Centosassi Primitivo, Ondarosa Aglianico, Bianco Salento

Masterclass Gran Chef ore 16.00 – Sala Verde

Chef **Donato De Leonardis**

Ristorante Don Alfonso 1890, San Barbato, Lavello
1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 16.15 - Sala Viola

Bartender **Tommaso Scamarcio**

Ristorante Noh Samba, Bari e Spirit Specialist Compagnia dei Caraibi

Masterclass Oro Puro ore 16.30 - Sala Gialla

Pizzaiolo **Salvatore Salvo**

Pizzeria Francesco & Salvatore Salvo

San Giorgio a Cremano e Napoli

Masterclass Area Tasting ore 16.45 - Sala Blu

Giovanni Aiello Enologo per Amore, Castellana Grotte

Vini in degustazioni: Chakra Blu, Chakra Essenza, Chakra Rosso

Masterclass Gran Chef ore 17.00 - Sala Verde

Chef **Felice Sgarra**

Ristorante Casa Sgarra, Trani

1 stella Michelin

Masterclass Mixology ore 17.15 - Sala Viola

Bartender **Peke Bochicchio e Emanuela Zarillo**

Barmacia Soluzioni Spiritose, Potenza

Masterclass Oro Puro ore 17.30 - Sala Gialla

Pastry Chef **Angelo Mattia Tramontano**

Gran Caffè Napoli 1850, Castellammare di Stabia

Masterclass Area Tasting ore 17.45 - Sala Blu

Spirits Tasting

Special Dinner Off festival ore 20.15 - Alvino 1884

Via San Vito, 28 - Matera

Cena di Gala

Menu 7 portate

Abbinamento Vini: Aiello Giovanni, Antica Enotria, Vigne Mastrodomenico,

Amastuola wine

Acqua San Benedetto e Caffè Vergnano

Con: chef Domingo Schingaro (1 stella Michelin), chef Cristoforo Trapani (1 stella Michelin), chef Raffaele Lenzi (1 stella Michelin), chef Donato De Leonardis (1 stella Michelin), pastry chef Tiziano Mita (1 stella Michelin), pastry chef Angelo Mattia Tramontano, pizzaioli Valentino Tafuri, Julien Serri e Antonello Scatorchia, bartender Tommaso Scamarcio
