



PROGRAMMA

SABATO 15 MARZO

10:30 Apertura Ufficiale XVI edizione di CULTURAL

11:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Vitantonio Lombardo, ristorante Vitantonio Lombardo a Matera, 1 stella Michelin e Michele Nuzzolese, bartender del Cocktail Bar Agua, Matera

12:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Andrea Catalano, ristorante Dissapore, Carovigno (Br), 1 stella Michelin e Alex D'Aloia bartender e owner del Lefty, di Orta Nova (FG)

12:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

In cucina con lo chef Celso Laforgia, co-founder di Urban L'Assassineria Urbana, cooking show e degustazione "Spaghetti all'Assasina"

13:00 Masterclass Pizza d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Francesco Pellegrino, pizzeria Levante di Altamura (Ba), 2 spicchi Gambero Rosso e Nacho Pappagallo, bartender presso Pole Pole di Molfetta (Ba)

14:00 Pausa pranzo - **Sala Ristoro**

(Acquisto ticket reception hotel)

Servizio ristoro a cura di Alvino Relais

15:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Leonardo D'Ingeo, ristorante Fràn di Torre Chianca (Le) e Paolo Scialpi, Bar Manager del ristorante Fràn



16:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Domingo Schingaro, ristorante Due Camini di Borgo Egnazia, Savelletri (Br),
1 stella Michelin e Gianvito Nicoletti, bartender presso Area 8, Matera

16:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Wine Tasting a cura della Cantina Battifarano, "Declinazione dei vini Matera DOC"

17:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Domenico Paolicelli e Nicola Stella del ristorante Myricae a Matera,
e i bartender Alessio Binetti & Antonio Divenuto della TastCompany

18:00 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

In cucina con il produttore: cooking show e degustazione con prodotti a base tartufo
dell'azienda Sassone Tartufi.

Il programma potrebbe subire delle variazioni

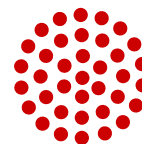
CULTURAL FESTIVAL
FESTIVAL DELLA CULTURA
ALIMENTARE ITALIANA
XVI EDIZIONE
15 – 16 MARZO 2025

Alvino Relais

Via G. Marconi, 28 Matera

Orario 10:30 - 19:00

Info e prenotazioni su www.culturalfestival.eu



PROGRAMMA

DOMENICA 16 MARZO

11:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Donato De Leonardis, ristorante Don Alfonso 1890, San Barbato Resort Golf & Spa, Lavello (Pz), 1 stella Michelin e Marco Lorusso bartender presso Ognissantino, Trani

12:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Giuseppe Rambaldi, ristorante Casa Rambaldi, Villar Dora (TO) e Giuseppe Barone, bartender socio A.I.B.E.S.

12:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

In cucina con lo chef Celso Laforgia, co-founder di Urban L'Assassineria Urbana, cooking show e degustazione "Spaghetti all'Assasina"

13:00 Masterclass Pizza d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Valentino Tafuri, pizzeria 3Voglie, Battipaglia (Sa), Pizzaiolo, panificatore e docente presso la Scuola di alta formazione Incibum e il bartender Vito Ciscutti dell'Arcimboldo di Bari

14:00 Pausa pranzo - **Sala Ristoro**

(Acquisto ticket reception hotel)

Servizio ristoro a cura di Alvino Relais

15:00 Masterclass Pizza d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Daniele Campana, pizzeria Campana Pizza in Teglia di Corigliano Calabro (CS), tre rotelle Gambero Rosso e il bartender Antonio Russo



15:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Cheese Tasting, degustazione di una selezione di formaggi affinati a cura di Kasanna Truffle e Cheese.

16:00 Masterclass Pizza d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Gigi Vurchio, pizzeria Virgo, Andria (Bt), 2 spicchi Gambero Rosso e il bartender Riccardo Santovito del Caffè38 Cocktail Bar di Vico del Gargano (Fg)

17:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Daniel Cavuoto, ristorante Hagakure Noh Samba, Bari e Michele Upupa, bartender dello Speakeasy di Bari

Il programma potrebbe subire delle variazioni

**CULTURAL FESTIVAL
FESTIVAL DELLA CULTURA
ALIMENTARE ITALIANA
XVI EDIZIONE
15 – 16 MARZO 2025**

Alvino Relais

Via G. Marconi, 28 Matera

Orario 10:30 - 19:00

Info e prenotazioni su www.culturalfestival.eu

