



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)

Pizzaio 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

18:00 Show cooking - **Sala Masterclass**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

a cura di Vincenzo Florio con degustazione della pasta artigianale "la siciliana" della'azienda Molini Riggi

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

