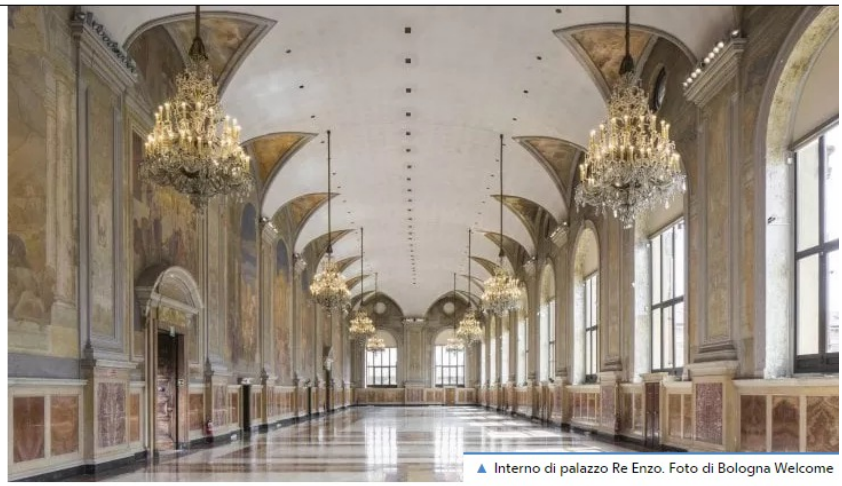
Il programma del Festival "C'è più Gusto a Bologna"



▲ Interno di palazzo Re Enzo. Foto di Bologna Welcome

Due giorni insieme, il 5 e 6 novembre, a Palazzo Re Enzo, in un'agora della cucina nazionale e internazionale. Con uno sguardo rivolto al futuro

25 OTTOBRE 2022 ALLE 16:10

1 MINUTI DI LETTURA

Cerca titolo evento, relatore, moderatore

QUANDO	ALLE ORE	TALK	WORKSHOP	SPEAKER	MODERATORE
SABATO 5 NOVEMBRE	10:00	**Il Comune senso del Gusto** Cibo e Territori: come vivere e convivere con l'enogastronomia		**Alberto Cirio**, presidente Regione Piemonte **Matteo Lepore**, sindaco di Bologna **Riccardo Illy**, presidente Polo del Gusto **Enrico Bartolini**, chef del Mudec **Roberta Garibaldi**, Amministratore Delegato Enit	**Massimo Giannini**, direttore La Stampa
5 NOVEMBRE	10:00		**Con Domori nello scrigno del cacao** Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei"	**Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente Domori	**Lara Loreti**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	10:15		**Colazione con il San Daniele** Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata	**Nicola Sivilotti**, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele	**Jacopo Fontaneto**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	11:20		**Marmellata comfort food per l'anima** La storia di un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità	**Lisa Lombardo**, marketing manager Agrimontana	**Francesco Seminara**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	11:00	**Essere il numero uno** Sulla pista d'atletica o sulla scena internazionale della gastronomia, due grandi personalità dialogano su come si diventa campioni (e quanto conta il cibo) nel fisico e		**Marcell Jacobs**, campione olimpico **Massimo Bottura**, chef **Prof. Giorgio Calabrese**, nutrizionista e dietologo **Giulia Zonca**, giornalista La Stampa	**Luca Ferrua**, direttore Il Gusto

		nella testa			
5 NOVEMBRE	11:20				
5 NOVEMBRE	11:35		**Impastare, impastare qualche cosa resterà** Fulvio Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa vostra	**Fulvio Marino**, autore	**Martina Liverani**, Il Gusto con saluto in chiusura di **Luca Ferrua**, direttore Il Gusto
5 NOVEMBRE	12:00	**Re Carlo si racconta: a tu per tu con Cracco** Dialogo con lo chef tra ristorante, tv e azienda agricola		**Carlo Cracco**, chef ristorante Cracco	**Andrea Malaguti**, vicedirettore La Stampa
5 NOVEMBRE	13:00	**Una vita da predestinati** Lo chef Massimiliano Alajmo insieme al mental coach Dario Silvestri esplorano i percorsi professionali cominciati in famiglia e sviluppati con determinazione		**Massimiliano Alajmo**, chef delle Calandre **Dario Silvestri**, mental coach	**Eleonora Cozzella**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	14:00	**L'Italia che scala il mondo** Il formaggio che identifica il nostro Paese e i salumi delle diverse tradizioni regionali: prodotti che il mondo ci invidia e che attraverso i ristoranti diventano nostri ambasciatori all'estero		**Pier Maria Saccani**, direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana dop **Roberto Paris**, titolare del ristorante Il Buco di NY **Alberto Santini**, direttore di sala del ristorante Dal Pescatore Santini **Francesco Pizzagalli**, presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani(IVSI) **Guido Barendson**, giornalista	**Lara De Luna**, Il Gusto

QUANDO	ALLE ORE	TALK	WORKSHOP	SPEAKER	MODERATORE
5 NOVEMBRE	15:00	**Il talento. A prescindere** Cucina, pasticceria, editoria. Storie di donne che hanno realizzato le loro ambizioni rompendo il soffitto di cristallo		**Viviana Varese**, chef del ristornate Viva **Loretta Fanella**, chef pâtissier **Martina Liverani**, editrice	**Lorenzo Cresci**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	15:00		**Il rito del tea** Dammann Frères la più elegante casa di produzione di tea in Europa vi insegna come gustare e preparare i tea più preziosi	**Cristina Poncini**, store manager Dammann Frères	**Laura Loreti**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	15:15		**Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile** Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei prodotti di un'azienda combattente	**Roberto Brazzale** , presidente Brazzale	**Luca Ferrua**, direttore Il Gusto
5 NOVEMBRE	16:00	**Il Paese delle meraviglie di Heinz Beck** Il più mediterraneo degli chef tedeschi, si è da anni innamorato dell'Italia con il suo patrimonio di ricchezze enogastronomiche fino a diventarne un entusiasta ambasciatore		**Heinz Beck**, chef del ristorante La Pergola	**Antonio Scuteri**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	16:35		**Impariamo a criticare** Tre maestri della critica gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante	**Eleonora Cozzella**, giornalista, scrittrice e gastronoma **Luciano Pignataro**, giornalista, scrittore e gastronomo **Edoardo Raspelli**, giornalista, scrittore e gastronomo	
5 NOVEMBRE	17:00	**Il cibo che racconta il territorio** Un viaggio attraverso linguaggi, paesaggi, sapori e competenze di un Paese che tutti vogliono assaggiare		**Mario Cichetti**, Direttore Generale del Consorzio del Prosciutto di San Daniele **Giorgio Ferrero**, regista **Cristina Bowerman**, chef del ristorante Glass Hostaria	**Martina Liverani**, Il Gusto

		assaggiare		Fiostarà **Enzo Ornato**, legale rappresentante di Des Martin Caseificio e Agriturismo **Giuseppe Cerasa**, direttore delle Guide di Repubblica **Daniele Ara**, assessore all'Agricoltura, Agroalimentare ed Educazione ambientale	
5 NOVEMBRE	17:55		**L'ora dell'aperitivo** Degustiamo i cocktail di Giulia Castellucci da portare a casa	**Giulia Castellucci**, bartender	**Lara De Luna**, Il Gusto
5 NOVEMBRE	19:30	**Il suono del Gusto**		**Camilla Giorgia Bernabò, in arte Sintesi**, cantante **Cristina Bowerman**, chef del ristorante Glass **Nicoletta Abeni**, responsabile marketing e comunicazione presso Tescoma S.p.A. **Bandakadabra**, Street & stage comedy orchestra	**Roberto Pavanello**, La Stampa
DOMENICA 6 NOVEMBRE	10:00	**Il Modello Danimarca** Quello che tutte le nazioni avrebbero voluto ottenere e non hanno mai osato chiedere		**Melina Shannon Di Pietro**, executive director di Danish for Food **Mattia Spedicato**, maître e sommelier del ristorante Geranium di Copenaghen, World's Best Resturant 2022 **Mauro Carbone**, direttore Centro Nazionale Studi Tartufi	**Eleonora Cozzella**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	10:00		**Ayurvedica, la cucina che cura** Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il dottor Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria	**Ilaria Palmas**, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl **Rajesh Shrivadtava**, dottore	**luca Cesari**, Il Gusto

QUANDO	ALLE ORE	TALK	WORKSHOP	SPEAKER	MODERATORE
6 NOVEMBRE	10:15		**Dolce e salata, quale colazione vince?** Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop	**Antonella Donato**, Direzione Qualità Coop Italia **Giulia Mancini**, giornalista Il Gusto **Lara De Luna**, giornalista Il Gusto	
6 NOVEMBRE	11:00	**Siamo al verde** Tutti parlano di sostenibilità, spesso in modo astratto. Come si può agire concretamente nel rapporto con l'ambiente e con le persone		**Maura Latini**, AD di Coop Italia **Enrico Cerea**, chef del ristorante Da Vittorio **Rodolfo Guzman**, chef del ristorante Boragò **Francesco Pizzagalli**, presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani	**Maurizio Molinari**, direttore La Repubblica
6 NOVEMBRE	11:20		**Come il pane con il cioccolato** Le dolcezze di Forno Brisa: una storia bolognese	**Pasquale Polito**, fondatore Forno Brisa **Riccardo Orlandi**, responsabile produzione Forno Brisa **Clementina Verrocchio**, responsabile rendering Forno Brisa	**Luca Cesari**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	11:35		**Assaggiare i campioni svizzeri** Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato	**Giovanna Frova**, country manager Switzerland Cheese Marketing Italia **Filippo Belletti**, ambassador Formaggi dalla Svizzera	**Manuela Zennaro**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	12:00	**Benedetta al Massimo** Benedetta Rossi dialoga col direttore de La Stampa Massimo Giannini		**Benedetta Rossi**, autrice	**Massimo Giannini**, direttore La Stampa
6 NOVEMBRE	12:40		**Quando la bolla incontra la bomba** I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana	**Domenico Raimondo**, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana	**Lara Loreti**, Il Gusto

			DOP in abbinamento con lo Champagnes di Nicolas Feuillatte	DOP	
6 NOVEMBRE	12:55		**Lasciatevi stupire dalla birra** Lezioni di cucina dove la birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto	**Nicola di Tarsia**, chef	**Lara De Luna**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	13:00	**Quel sottile filo che unisce mari e monti** Mare e montagna dove batte il cuore del gusto. Norbert Niederkofler, lo chef tristellato del ristorante St. Hubertus e Gennaro Esposito, il mito della cucina del sud si confrontano su piatti, ricette e ingredienti		**Norbert Niederkofler**, chef del Ristorante St. Hubertus **Gennaro Esposito**, chef del Ristorante Torre del Saracino	**Antonio Scuteri**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	14:00	**Tu vuò fà l'italiano** Gli Usa amano il cibo e il vino italiano come nessun altro, ma come nessun altro sanno contaminarlo e cambiarlo. Ma come si mangia italiano nella Merica. Ce lo raccontano i protagonisti		**Maurizio Molinari**, direttore La Repubblica **Paolo Damilano**, imprenditore **Luigi Diotaiuti**, chef e patron del ristorante Al Tiramisù Washington DC **Marino Niola**, antropologo	**Luca Ferrua**, direttore Il Gusto
6 NOVEMBRE	15:00	**Contaminiamoci** L'incontro tra culture è l'unico modo per non restare prigionieri della gabbia dorata della tradizione		**Giada Zhang** CEO and Co-founder Mulan Group **Riccardo Monco** chef Enoteca Pinchiorri **Anthony Genovese** chef ristorante Il Pagliaccio	**Eleonora Cozzella** Il Gusto

QUANDO	ALLE ORE	TALK	WORKSHOP	SPEAKER	MODERATORE
6 NOVEMBRE	15:00		**Il lusso di un biscotto** Dalle frolle ai biscottoni fino al panettone, tutte le emozioni della dolcezza	**Giuseppe Pintaudi** FondatPintaudi e Mastro Pasticcere	**Lara De Luna**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	15:15		**É sempre l'ora del San Daniele** Come si taglia, si serve e si assaggia un capolavoro made in Italy	**Nicola Sivilotti** pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele	**Lorenzo Cresci**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	16:00	**Tutta colpa di Masterchef** Il successo dei programmi televisivi ha entusiasmato migliaia di giovani, ma il lavoro è tutta un'altra storia		**Philippe Léveillé**, chef Ristorante Miramonti L'Altro **Cristiano Tomei**, chef ristorante L'Imbuto **Dario Silvestri**, mental coach	**Luca Ferrua**, direttore Il Gusto
6 NOVEMBRE	16:20		**La cucina vegetale. Il piacere ritrovato** Con le chef di Altatto apriamo le porte sul mondo che ci cambierà la vita	**Sara Nicolosi Cinzia De Lauri**, chef ristornate Altatto	**Martina Liverani**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	16:35		**La griglia delle meraviglie** Lo chef Roberto Pintadu, il produttore Simone Pantano e l'esperto Beppe Romeo ci guidano tra carne, verdure, fuoco e braci in un viaggio unico	**Roberto Pintadu**, chef **Simone Pantano**, produttore **Beppe Romeo**, esperto di carni	**Francesco Seminara**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	17:00	**Un cielo stellato di birre** Ipa, Lager, Blanche entrano nel mondo del fine dining. Può essere un'alternativa al vino? Ne parliamo con Quality Beer Academy		**I selezionatori di Quality Beer Academy Massimo Corrado** , presidente Associazione Go Wine	**Lara De Luna** , Il Gusto
6 NOVEMBRE	17:40		**Dove batte il cuore della Toscana** Una degustazione esclusiva dei grandi vini della cantina Mastrojanni	**Giulia Härri**, enologa Mastrojanni	**Lara Loretia**, Il Gusto

6 NOVEMBRE	17:55		**La griglia delle meraviglie** Lo chef Roberto Pintadu, il produttore Simone Pantano e l'esperto Beppe Romeo ci guidano tra carne, verdure, fuoco e braci in un viaggio unico	**Roberto Pintadu**, chef **Simone Pantano**, produttore **Beppe Romeo**, esperto di carni	**Francesco Seminara**, Il Gusto
6 NOVEMBRE	18:30	**Il suono del gusto**		**Lo Stato Sociale**, gruppo musicale **Cristiano Tomei**, chef ristorante L'Imbuto **Bandakadabra** Street & stage comedy orchestra,	**Roberto Pavanello** , La Stampa