

PROGRAMMA GOURMANDIA 2017

12 MAGGIO 2017

18.00 WOOD*ING BAR

Cocktail Bar - GOURMANDIA FEST

*Nella corte dell'ex filanda, i ragazzi di Wood*ing Bar propongono 4 cocktail in esclusiva ispirati alla regione Veneto, alla tradizione dello spritz, alle alpi e ai grandi spazi verdi prealpini. Wood*ing Bar utilizza per i propri drink ingredienti selvatici classificati e raccolti in territori incontaminati con la disciplina del foraging e i dettami delle scienze alimurgiche, nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.*

20.00 SOUL FOOD

Live Dj Set _ Radio Padova - AREA GOURMANDIA FEST

Soulfood: cibo per l'anima. Quattro ore per ritrovare la giusta dimensione per l'anima grazie alle note selezionate dallo chef della musica Alberto Martin. Ogni pezzo è scovato con cura per accarezzarti l'anima con ritmi delicatamente new soul, un pizzico di vintage e una spolverata di soft funky.

21.00 INVASIONI LUNARI

Compagnia Teatrale ParolaBianca - AREA GOURMANDIA FEST

Una performance artistica realizzata dalla compagnia teatrale internazionale Parolabianca e capace di evocare, attraverso la danza del corpo, i costumi, le luci e i giochi d'ombra, un universo di immagini surreali che trasporta in un metafisico mare lunare.

22.30 INVASIONI LUNARI

Compagnia Teatrale ParolaBianca - AREA GOURMANDIA FEST

Una performance artistica realizzata dalla compagnia teatrale internazionale Parolabianca e capace di evocare, attraverso la danza del corpo, i costumi, le luci e i giochi d'ombra, un universo di immagini surreali che trasporta in un metafisico mare lunare.

13 MAGGIO 2017

Dalle 12.00 WOOD*ING BAR

Cocktail Bar - AREA ESTERNA

*Nella corte dell'ex filanda, i ragazzi di Wood*ing Bar propongono 4 cocktail in esclusiva ispirati alla regione Veneto, alla tradizione dello spritz, alle alpi e ai grandi spazi verdi prealpini. Wood*ing Bar utilizza per i propri drink ingredienti selvatici classificati e raccolti in territori incontaminati con la disciplina del foraging e i dettami delle scienze alimurgiche, nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.*

15.00 MANGIA E BEVI IL TUO HABITAT

Valeria Margherita Mosca _ Wood*ing Wild Food Lab – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO Valeria Margherita Mosca, forager e cuoca di Wood*ing Wild Food Lab, spiega come utilizzare il cibo selvatico, raccolto attraverso la disciplina del foraging e i dettami delle scienze alimurgiche, in cucina e nella mixologia.

15.00 **LO SVILUPPO ECONOMICO E TURISTICO NEI SITI PATRIMONIO DELL'UNESCO**

In collaborazione con: Veneto tra la Terra e il Cielo, Veneto Agricoltura, Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene – SALA DIBATTITI & CONVEGNI

Un dibattito che, partendo dalla case history “I paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato”, vuole indagare sugli effetti che la candidatura Unesco a Patrimonio dell'Umanità ha sulla promozione turistica di un territorio.

16.00 **UN'IMPRENDITRICE IN CUCINA**

Katia da Ros _ Irinox – SALA DIBATTITI&CONVEGNI

Katia da Ros presenta il suo ultimo libro “Un'imprenditrice in cucina” edito da Linea. Un ricettario che vuole raccontare le esperienze culinarie e l'amore per gli ingredienti che caratterizzano la sua vita, dall'adolescenza fino all'ingresso, nel 1992, in Irinox.

16.30 **L'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE**

Denis Lovatel e Alessandro Favrin _ Pizzeria da Ezio e La Corte del Lampone – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Il pizzaiolo Denis Lovatel della Pizzeria da Ezio di Alano di Piave (BL), uno dei maggiori interpreti veneti del disco lievitato, presenta la pizza “Risveglio di primavera” realizzata insieme allo chef Alessandro Favrin del ristorante La Corte dei Lamponi del Rosapetra Spa Resort di Cortina d'Ampezzo (BL). Una pizza con fior di latte, tartare di cervo, spuma di Casatella DOP Trevigiana, pesto di tarassaco, spugnole confit e gel ai frutti di bosco.

17.00 **PERFECT SERVE: COME DEGUSTARE LEFFE, LA BIRRA BELGA D'ABBAZIA DAL 1240**

Gianni Bertamini _ Birra Leffe – AREA ESTERNA

Gianni Bertamini, Quality Manager di Leffe Italia, descrive le caratteristiche della millenaria birra d'abbazia belga e spiega come degustarla al meglio per assaporare fino in fondo le note speziate e luppolate che la contraddistinguono.

18.00 **CHEESE-NIC**

Valsana con Anna Maria Pellegrino _ La Cucina di Q.B. – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO Anna Maria Pellegrino, cuoca, foodblogger de La Cucina di qb e Presidente dell'Associazione Italiana Food Blogger, dimostrerà come realizzare un perfetto cheese-nic a base di mozzarella e ricotta di bufala, chiroboga blue, morlacco fresco, pecorino semi stagionato e yogurt. Un piccolo menù, con delle ricette veloci, che si propongono valorizzare le materie prime, trasformandole il meno possibile.

18.00 **L'APERITIVO NONINO / THAT'S AMARO**

Antonella Nonino _ Nonino Distillatori – AREA ESTERNA

Nella corte dell'ex filanda, gli ambasciatori della grappa italiana nel mondo realizzeranno l'aperitivo Nonino That's Amaro, in cui i profumi dell'arancia esaltano il gusto del pregiato Amaro Quintessenza per un longdrink originale e dal gusto vintage.

18.30 **WOOD*ING BAR**

Cocktail Bar – GOURMANDIA FEST

*Nella corte dell'ex filanda, i ragazzi di Wood*ing Bar propongono 4 cocktail in esclusiva ispirati alla regione Veneto, alla tradizione dello spritz, alle alpi e ai grandi spazi verdi prealpini. Wood*ing Bar utilizza per i propri drink ingredienti selvatici classificati e raccolti in territori incontaminati con la disciplina del foraging*

e i dettami delle scienze alimurgiche, nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.

19.00 L'ULTIMO DEI MOECANI

David Marchiori e Andrea Rossi _ Osteria Plip e Orizzonti del pescatore – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Il radicale chef dell'Osteria Plip di Venezia, David Marchiori, propone la rivisitazione di un piatto molto legato al territorio veneto, come le sarde in saor. Lo chef propone una versione creativa dell'antipasto veneto per antonomasia, sostituendo le sarde con le moeche dell'azienda Orizzonti del Pescatore di Burano (VE).

20.00 SOUL FOOD

Live Dj Set _ Radio Padova – GOURMANDIA FEST

Soulfood: cibo per l'anima. Quattro ore per ritrovare la giusta dimensione per l'anima grazie alle note selezionate dallo chef della musica Alberto Martin. Ogni pezzo è scovato con cura per accarezzarti l'anima con ritmi delicatamente new soul, un pizzico di vintage e una spolverata di soft funky.

21.00 CRYSTAL WINGS

Compagnia Teatrale ParolaBianca –GOURMANDIA FEST

Una performance artistica, realizzata dalla compagnia teatrale internazionale Parolabianca, in cui i tre elementi principali, luna, danza e luci, giocano con i ballerini per creare forme in equilibrio tra paesaggi cosmici e scenari fiabeschi, in un'atmosfera futuristica e fluttuante.

22.30 CRYSTAL WINGS

Compagnia Teatrale ParolaBianca –GOURMANDIA FEST

Una performance artistica, realizzata dalla compagnia teatrale internazionale Parolabianca, in cui i tre elementi principali, luna, danza e luci, giocano con i ballerini per creare forme in equilibrio tra paesaggi cosmici e scenari fiabeschi in un'atmosfera futuristica e fluttuante.

14 MAGGIO 2017

11.00 MATERIE PRIME E TERRITORIO: LA LAGUNA VENETA

Nicola Portinari _ La Peca – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO *Nicola Portinari, chef bistellato del ristorante La Peca di Lonigo (VI), presenta un piatto fortemente identitario in cui i profumi della Laguna veneta diventano i principali ingredienti. La ricetta sarà realizzata con i di frutti di mare e le alghe provenienti dalla Laguna.*

Dalle 12.00 WOOD*ING BAR

Cocktail bar – AREA ESTERNA

*Nella corte dell'ex filanda, i ragazzi di Wood*ing Bar propongono 4 cocktail in esclusiva ispirati alla regione Veneto, alla tradizione dello spritz, alle alpi e ai grandi spazi verdi prealpini. Wood*ing Bar utilizza per i propri drink ingredienti selvatici classificati e raccolti in territori incontaminati con la disciplina del foraging e i dettami delle scienze alimurgiche, nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.*

12.00 STAGIONALITÀ E RACCOLTA SUL CONFINE

Antonia Klugmann _ L'Argine a Vencò – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Antonia Klugmann, chef del ristorante stellato L'Argine a Vencò a Dolegna del Collio (GO), porta a Gourmandia la sua cucina di confine che viaggia tra due culture diverse. La chef, nominata recentemente

giudice della nuova stagione di Masterchef, realizzerà un piatto a sorpresa con questi 3 ingredienti: asparagi bianchi, mandorle e sambuco.

13.00 PADRE E FIGLIO, TRADIZIONE E RIVOLUZIONE A CONFRONTO

Nicola e Mario Fiasconaro _ Fiasconaro – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Nicola Fiasconaro della storica azienda pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (PA), insieme al figlio Mario, presenta un panettone fusion dal cuore made in Sicily e dall'involucro piemontese, con gianduia e marron glacé. Due generazioni a confronto: un padre e un figlio che mettono sulla scena la tradizione e la rivoluzione.

14.00 DAL GRANO ALLA TAVOLA: IMPASTI NATURALI E SENZA SPRECHI

Molino Quaglia con Lello Ravagnan e Pina Toscani _ Pizzeria Grigoris – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Il pizzaiolo Lello Ravagnan e la pasticceria Pina Toscani della pizzeria Grigoris di Mestre (VE) realizzeranno delle ricette con diverse farine della linea Petra di Molino Quaglia: cannolo fritto ricavato dagli scarti della pizza ripieno di baccalà; assaggi di pane con caponata siciliana; pizza in pala alla romana farcita con i mugnoli della ventricina teramana e peperoni semiseccchi; focaccia veneta dolce di Pina abbinata con la sua crema.

15.00 CINQUANTA SFUMATURE DI STRUDEL

Emanuele Scarello _ Agli Amici dal 1887 – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Emanuele Scarello, l'eccellente chef del ristorante bistellato Agli Amici dal 1887 di Udine, presenta il dolce mitteleuropeo per antonomasia, lo strudel, accompagnato con gelato al fior di latte. Un dolce storico dalle origini antiche che si è integrato nella cultura friulana cambiando i suoi connotati e assumendo un'identità sfumata.

16.00 IL PROSECCO DOC IN VITICOLTURA E NEL PAESAGGIO: QUALI RELAZIONI PER QUALI STRATEGIE

In collaborazione con il Consorzio di Tutela della Doc Prosecco – SALA DIBATTITI&CONVEGNI

17.30 NATURART: LA NATURA IN CUCINA

Riccardo de Prà _ Dolada – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Il vulcanico estro di Riccardo de Prà del ristorante stellato Dolada di Pieve d'Alpago (BL), presenterà un risotto alle erbe e ai fiori selvatici. Un piatto che combina sapientemente i profumi del bosco, il gusto intrigante della natura selvaggia e la creatività del giovane chef.

18.00 PESCE CRUDO E ABBATTITORE

Enrico Giavon _ Irinox – SALA DIBATTITI&CONVEGNI

Enrico Giavon, tecnologo alimentare e ricercatore all'università di Udine, insegna come scegliere, trattare e abbattere il pesce crudo per consumarlo in sicurezza ed evitare il pericolo Anisakis.

18.00 NONINO TONIC

Antonella Nonino _ Nonino Distillatori – AREA ESTERNA *Nella corte dell'ex Filanda gli ambasciatori della grappa italiana nel mondo preparano il Nonino Tonic, in cui il re dei longdrink viene presentato in una versione originale a base di grappa Nonino 43, ammorbidita da Tonica, fetta di limone e rosmarino.*

18.30 **WOOD*ING BAR**

Cocktail Bar –GOURMANDIA FEST

*Nella corte dell'ex filanda, i ragazzi di Wood*ing Bar propongono 4 cocktail in esclusiva ispirati alla regione Veneto, alla tradizione dello spritz, alle alpi e ai grandi spazi verdi prealpini. Wood*ing Bar utilizza per i propri drink ingredienti selvatici classificati e raccolti in territori incontaminati con la disciplina del foraging e i dettami delle scienze alimurgiche, nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.*

19.00 **RITRATTI DI MALGA**

Danilo Gasparini _ Valsana – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Danilo Gasparini, docente di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Università di Padova, presenta un progetto sui malgari realizzato in collaborazione con Valsana e documentato dal regista Michele Trentini. Segue un dibattito guidato dal prof. Gasparini sulla difficoltà di questo mestiere, con la testimonianza di alcuni malgari (Serena Stramare, Ruggero Montagner, Irene Piazza).

20.00 **SOUL FOOD**

Live Dj Set _ Radio Padova – GOURMANDIA FEST

Soulfood: cibo per l'anima. Quattro ore per ritrovare la giusta dimensione per l'anima grazie alle note selezionate dallo chef della musica Alberto Martin. Ogni pezzo è scovato con cura per accarezzarti l'anima con ritmi delicatamente new soul, un pizzico di vintage e una spolverata di soft funky.

15 MAGGIO 2017

10.00 **A.A.A. DIFETTI DEL VINO CERCASI**

Stefano Zaninotto _ Amorim Cork – SALA DIBATTITI&CONVEGNI

Stefano Zaninotto, Responsabile Qualità Amorim Cork Italia, parlerà dei difetti del vino e in particolare di come cambia il vino da alimento a simbolo; come cambia il difetto da biochimico a sensoriale; cos'è il naso intelligente, ossia cosa significa bere con il naso; perché ingerire e non sputare.

11.30 **PASSIONI CARNALI**

Dario Cecchini _ Antica Macelleria Cecchini – SALA DIBATTITI&CONVEGNI

Dario Cecchini, istrionico macellaio di Panzano in Chianti (FI), attraverso la sua verve toscana e la sua storica esperienza, descrive come si possono utilizzare parti minori dell'animale, rottamando il filetto e insegnando a prendere sul serio il motto "dell'animale non si butta via niente".

11.30 **PREMIO GASTRONAUTA/CANTINA TRAMIN ALLE MIGLIORI ENOTECHE D'ITALIA – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO**

La storica Cantina Tramin di Termeno (BZ), insieme a Gastronauta®, consegnerà il premio alle migliori enoteche italiane, selezionate attraverso un sondaggio tra opinion leader, giornalisti e winelovers, che si sono distinte per la professionalità, la qualità della proposta e la ricerca nella selezione dei vini.

12.30 **TINO VETTORELLO E LE ECCELLENZE DI EAT'S FOOD STORE**

Tino Vettorello _ Le Tre Panoce – SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO

Tino Vettorello, chef del ristorante Tre Panoce di Conegliano (TV), racconta la qualità dei prodotti utilizzati e provenienti dalla piattaforma di EAT'S, con un focus sulle materie prime usate per realizzarli e sui fornitori dello store.

13.30 TUTTO QUELLO CHE AVRETE SEMPRE VOLUTO SAPERE SUL MOSTO COTTO E NON AVETE MAI OSATO CHIEDERE

Mariangela Montanari _ Acetaia La Cà dal Non – SALA DIBATTITI&CONVEGNI

Mariangela Montanari dell'Acetaia Cà del Non di Vignola (MO) racconta la tradizione della Saba, un condimento dal gusto vintage che, attraverso antiche ricette di famiglia, ha utilizzato per la nuova linea di prodotti dell'azienda.