



## **SHOWCOOKING - VENERDI' 4 MARZO 2016**

### ***Padiglione 2 Area Laboratori***

- Ore 10.00-10.45      **Sushi Piacentino**  
Showcooking a cura di Istituto Alberghiero Raineri/Marcora di Piacenza.
- Ore 11.00-11.45      ***Locanda di Mezzo "Portiamo le idee in tavola".***  
Showcooking - Chef: Francesco Piacentini - Locanda di Mezzo
- Ore 12.15-13.00      ***Locanda di Mezzo "Portiamo le idee in tavola".***  
Showcooking - Chef: Francesco Piacentini - Locanda di Mezzo
- Ore 13.30-14.00      ***La Nutraceutica: Una risposta ad una nuova domanda di salute.***  
Showcooking a Cura di NaturAlly
- Ore 14.30-15.30      ***A tutta Ciccia con la Fiorentina!!!!***  
Showcooking a cura di Maurizio Comiciottoli - Nonno Lancia
- Ore 16.00-17.00      ***La scuola del Laboratorio di Arti Culinarie.***  
***Lezioni di cucina alla scoperta della primavera.***  
Showcooking a cura di Laboratorio di Arti Culinarie. Chef Andrea Buccoliero
- Ore 17.30-18.00      ***Gelato con azoto liquido***  
Showcooking a cura di: Gelateria Mil Sabores - Pontenure – PC

# **SHOWCOOKING - SABATO 5 MARZO 2016**

## ***Padiglione 2 Area Laboratori***

- Ore 11.00-11.45      *La Nutraceutica: Una risposta ad una nuova domanda di salute.*  
Showcooking a Cura di NaturAlly
- Ore 12.15-13.00      *La scuola del Laboratorio di Arti Culinarie.*  
*Lezioni di cucina alla scoperta della primavera.*  
Showcooking a cura di Laboratorio di Arti Culinarie. Chef Andrea Buccoliero
- Ore 13.30-14.00      *Gelato con azoto liquido.*  
Showcooking a cura di: Gelateria Mil Sabores - Pontenure - PC
- Ore 14.30-15.30      *Locanda di Mezzo "Portiamo le idee in tavola".*  
Showcooking - Chef: Francesco Piacentini - Locanda di Mezzo
- Ore 16.00-17.00      *Locanda di Mezzo "Portiamo le idee in tavola".*  
Showcooking - Chef: Francesco Piacentini - Locanda di Mezzo
- Ore 17.30-18.30      *Un nuovo modo di bere: " i cocktail sferificati ed in gelatina alcolici ed analcolici".*  
Showcooking a cura di Istituto Alberghiero Raineri/Marcora di Piacenza.

# **SHOWCOOKING - DOMENICA 6 MARZO 2016**

## ***Padiglione 2 Area Laboratori***

- Ore 10.00-10.45 *La Nutraceutica: Una risposta ad una nuova domanda di salute.*  
Showcooking a Cura di NaturAlly
- Ore 11.00-11.45 *Locanda di Mezzo "Portiamo le idee in tavola".*  
Showcooking - Chef: Francesco Piacentini - Locanda di Mezzo
- Ore 12.15-13.00 *Locanda di Mezzo "Portiamo le idee in tavola".*  
Showcooking - Chef: Francesco Piacentini - Locanda di Mezzo
- Ore 13.30-14.00 *Gelato con azoto liquido.*  
Showcooking a cura di: Gelateria Mil Sabores - Pontenure - PC
- Ore 14.30-15.30 *"The Honey Bar" - Preparazione di Cocktails con i prodotti dell'alveare: miele, polline e propoli.*  
A Cura di Gennaro Acampora, bartender di Genova e Apicoltore.  
Iniziativa promossa da Unaapi, Ami e Bee Generation.
- Ore 16.00-17.00 *La scuola del Laboratorio di Arti Culinarie.*  
*Lezioni di cucina alla scoperta della primavera.*  
Showcooking a cura di Laboratorio di Arti Culinarie. Chef Andrea Buccoliero
- Ore 17.30-18.30 *A tutta Ciccia con la Fiorentina!!!!*  
Showcooking a cura di Maurizio Comiciottoli - Nonno Lancia