

LA CUCINA ITALIANA VERSO EXPO2015

LAZIO ETERNA SCOPERTA

BOZZA PROGRAMMA:

11 DICEMBRE 2014

ORE 15

SALVAGUARDIAMO E ALIMENTIAMO IL PIANETA

Apertura con il Presidente della FederCuochi Lazio Alessandro Circiello ,
istituzioni locali e le ricette della Nazionale Italiana Cuochi appena reduci dalle
medaglie della coppa del mondo di cucina in Lussemburgo

ORE 17 DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Le ricette della squadra di cucina Team Lazio con il tartufo nero

ORE 18.00 Ricette in pochi minuti

Le ricette dello Chef de "la Prova del Cuoco" Simone Loi

ORE 19.00 ABBINAMENTO CIBO/VINO

In collaborazione con AIS Associazione Italiana Sommelier grandi chef e
sommelier a confronto

Ore 20.00 La critica enogastronomica come si giudica un ristorante

Il direttore della guida Touring Club Italia Luigi Cremona

12 DICEMBRE

ORE 11 La regione e le sue tipicità

Presentazione di piatti del territorio con i cuochi di Frosinone : cucinano legumi e
cereali

ORE 12 Birra, Miele e Tartufo

grandi eccellenze come creare il giusto connubio insieme

ORE 13 L'ECCELLENZA DEL GUSTO

Produttori di eccellenze agroalimentari di Roma e del Lazio

Ore 14 La regione e le sue tipicità

Presentazione di piatti del territorio con i cuochi di Civitavecchia : ricette a tutto pesce

Ore 15 La regione e le sue tipicità

Presentazione di piatti del territorio con i cuochi di Rieti : ricette a base di olio extra vergine d'oliva e formaggi

Ore 16 Incontri con i libri di cucina e pasticceria

La giornalista Valeria Arnaldi, il Messaggero, presenta il suo nuovo libro “ il libro segreto degli chef “

Ore 17 La regione e le sue tipicità

Presentazione di piatti del territorio con i cuochi di Latina : a base di molluschi e frutti di mare

Ore 18 La regione e le sue tipicità

Presentazione di piatti del territorio con i cuochi di Viterbo : prodotti da forno dolci e salati della Tuscia Viterbese

Ore 19 Un anno di alta cucina

Lo chef stellato Michelin Fabio Ciervo , presenta i suoi nuovi piatti

Ore 20 Le ricette dello sport

Lo chef Egidio Longo presenta le ricette per sportivi

13 DICEMBRE

Ore 11.00

Cerimoniere e galateo come apparecchiare la tavola a cura della AMIRA Associazione Italiana Maitre

Ore 12.00 Senso estetico in un piatto

Come impiattare in poche mosse per rendere una ricetta vincente

Ore 13.00 A scuola di formaggi con i mastri affinatori

Ore 14.00 Falsi Miti in cucina

a cura della nutrizionista Dott.ssa Sara Farnetti

Ore 15.00 La sana alimentazione si parte da giovani

Laboratorio di cucina per ragazzi con la presentatrice Carolina Rey di Rai Gulp

Ore 16.00 LA CUCINA DELLA NONNA

Le ricette di tradizione tramandate da generazioni

Ore 17.00 A lezione di caffè

Come degustare in maniera corretta una tazzina di caffè

ORE 18.00 Il cuoco professione di tendenza

I giovani cuochi delle scuole di cucina, ricette ed emozioni dei giovani cuochi

ORE 19.00 Gioielli in tavola

Le ricette della tradizione di mare abbinate alla preparazione di una tavola a tema per le feste

Ore 19.30 Rispettare l'ambiente per una corretto stile di vita

Legambiente presenta " la terra dei cuochi"

ORE 20.00 RICETTE STELLATE

Le nuove stelle della Guida Michelin realizzano delle ricette in diretta

14 DICEMBRE

Ore 11 La regione e le sue tipicità

Presentazione di piatti del territorio con i cuochi di Roma : dal quinto quarto come usarlo al meglio e come nascono le ricette della tradizione romana

Ore 12.00 degustazione di olio con Marco Oreggia curatore della guida Flos Olei

ORE 13.00 Cocktail analcolici e alcolici

a cura della Federazione Italiana Barman

Ore 14.00 Ricette in Tv

Il cuoco di Rai 3 "Geo e Geo" Raffaele Lenti

Ore 15.00 Show cooking con Alessandro Circiello "La salute vien mangiando®"

Ore 16.00 Arte e mestieri

Le sculture vegetali reduci dalle medaglie d'argento della coppa del mondo di cucina in Lussemburgo con Graziella Sangemi e Pietro Cervoni

Ore 17.00 A tutto pesce

Come realizzare in pochi minuti delle ricette di alta cucina con lo Chef Gianni Bono

Ore 18.00 Le Uova

Come utilizzare questo ingrediente fondamentale per la cucina e pasticceria

Ore 19.00 Ricette vegetariane e vegane

Le nuove tendenze su questo nuovo stile di vita

Ore 20.00 Gluten Free

Ricette senza glutine con A.I.C. Associazione Italiana Celiachia

Ore 21.00 Gli AUGURI dalla Federazione Italiana Cuochi con le ricette per le festività natalizie