

PROGRAMMA EXPOGUSTO 2014

Sabato 15 Novembre

PALAZZO CONGRESSI LUGANO

14.00/15.00

Inaugurazione ed apertura ExpoGusto 2014

Saluto alla città di Lugano, al cospetto delle autorità, dell'organizzazione,
dal padrino Chef Aimo Moroni e testimonial Chef Corrado Parisi
Accredito giornalisti, operatori del settore e visitatori

14.00

Inizio esposizione ExpoGusto con possibilità di degustazione e acquisto diretto
da parte dei visitatori delle eccellenze presenti.

15.00/16.45

Cooking Show

15.00/15.45

Apertura cooking show con lo **Chef Alessandro Negrini** (Il Luogo di
Aimo e Nadia, Milano)

16.00/16.45

Chef Corrado Parisi (Ristorante Grotto Figini, Gentilino CH)

16,30/18,00

Seminari e degustazioni

*"Un viaggio attraverso i sapori e i saperi di un grande vigneto chiamato
Lombardia"*

Dalle crete della Lugana e le colline della Valtènesi, dove nascono il
Lugana, fresco e minerale, e i rossi speziati della Valtènesi, ai rossi corposi
ed "eroici" a base Nebbiolo della Valtellina, alle delizie dell'Oltrepò
Pavese, terra del Pinot Nero".

I vini e i territori saranno presentati direttamente dai seguenti produttori:
Borgo La Caccia, Cibielle, Terre d'Oltrepò Mamete Prevostini, Redaelli de
Zinis e Tenuta Mazzolino.

Sono previsti sei assaggi di vino, la partecipazione al seminario/degustazione è
gratuita previa registrazione, posti disponibili 30

17.00/19.00

Risto-ExpoGusto

17.00/18.00

Inaugurazione Risto-ExpoGusto

Gli **Chef Alessandro Negrini e Corrado Parisi** inaugurano Risto-
ExpoGusto area dedicata a ristorante per avvicinare il grande pubblico
alla cucina d'autore.

18.00/19.00

Degustazione della pizza di **Giovanni Mandara** (Piccola Piedigrotta, Reggio Emilia, Pizzeria Gourmet) e il mondo gourmet della pizza.

19,00

Chiusura ExpoGusto

Presso le location di RISTORENT SAGL
Ex Cantine Lucchini
Strada di Pregassona 27, Pregassona

CENE EXPOGUSTO: GUSTO E SOLIDARIETA
CENA CHEF EMERGENTI

Il Menù sarà composto da sei portate realizzati da:

- Davide Cerioli (Ristorante Centrale, Losone CH)
- Claudio Panzeri (Grotto ai Tigli, Balerna CH)
- Matteo Franzoni - Enrico Andreoletti (Casale della Vite, Magliaso CH)
- Donato Nettis "Ristorante Grotto Figini, Gentilino CH)
- Alfonso De Martino (Antichi Sapori, Vico Equense NA)
- Edmondo Ferraro

Il ricavato di tutte le cene andrà in favore della Fondazione G4 di Montreux che ha quale obiettivo principale offrire a bambini gravemente malati, in fin di vita e portatori di handicap, la realizzazione del loro sogno più caro così da far loro dimenticare, nel breve tempo di qualche ora o giorno, il difficile quotidiano.
www.g4foundation.ch

Sabato 15 Novembre, ORE 20.30

Presso le location di RISTORENT SAGL (Ex Cantine Lucchini)

Strada di Pregassona 27, CH - 6963 Pregassona

Tel. +41 91 922 01 01, info@ristorent.ch

COSTO DELLA CENA: 90.00 CHF vini inclusi

Domenica 16 Novembre

PALAZZO CONGRESSI LUGANO

10,00

Apertura ExpoGusto 2014

Accredito giornalisti, operatori del settore e visitatori

10,00

Inizio esposizione ExpoGusto con possibilità di degustazione e acquisto diretto da parte dei visitatori delle eccellenze presenti

10,00/10.45

Cooking Show | Tema: Passato, presente e futuro

Apertura cooking show con lo **Chef Christian Milone** (Trattoria Zappatori, Pinerolo TO)

11.15/12,00

Chef Eugenio Boer

12.30/13,15

Chef Tony Lo Coco (I pupi, Bagheria PA)

10.00/15.30

Risto-ExpoGusto

10.00/11.00

"Una colazione al ristorante"

A cura degli Chef Giuseppe Iannotti, Eugenio Boer e Fabrizio Tesse.

11.30/12.30

"Un pranzo di lavoro con le stelle"

A cura degli Chef Andrea Bertarini, Corrado Parisi e Tano Simonato.

13.00/14.00

"Pranzo Light"

A cura degli Chef: Tony Lo Coco, Giuseppe Costa e Matteo Franzoni

14.30/15.30

"Una merenda insolita"

A cura degli Chef: Christian Milone, Claudio Panzeri e Alessandro Fumagalli.

14,00/16,00

Seminari e degustazioni

Champagne: "4 STREETS/4 TERROIRS/1 CROSS", Condotta da Claudia Bondi, Ambasciatrice dello Champagne per l'Italia.

Nel corso del seminario verranno introdotti i vari terroirs della Champagne, con tasting delle seguenti maison: De Villemont "Brut Grand Réserve Premier Cru", Autreau de Champillon, "Les Perles De La Dhuy", Jacques Selosse "Grand Cru Brut Blanc de Blancs", "Initial" e Drappier "Brut Nature Dosage Zéro"

La partecipazione al seminario/degustazione è gratuita previa registrazione, posti disponibili 30.

14.00/18.45

Cooking Show | Tema: Passato, presente e futuro

14,00/14,45

Chef Marcello Trentini (Magorabin, Torino)

15,00/15,45

Chef Andrea Bertarini (Concabella, Vacallo CH)

16.00/16.45

Chef Tano Simonato (Tano passami l'olio, Milano)

17,00/17,45

Chef Giuseppe Iannotti (Kresios, Telese Terme Benevento)

18,00/18,45

Chef Fabrizio Tesse (Locanda di Orta, Orta San Giulio NO)

19.00

Chiusura ExpoGusto

Presso le location di RISTORENT SAGL
Ex Cantine Lucchini
Strada di Pregassona 27, Pregassona

CENE EXPOGUSTO: GUSTO E SOLIDARIETA
CENA 28 MANI, 1.000 EMOZIONI

Il Menù sarà composto da 13 portate realizzato da:

- Corrado Parisi (Ristorante Grotto Figini, Gentilino CH)
- Paolo Lopriore (Kitchen Grand Hotel Como)
- Tano Simonato (Tano Passami l'Olio, Milano)
- Andrea Bertarini (Concabella, Vacallo CH)
- Marcello Trentini (Magorabin, Torino)
- Enrico Bartolini (Devero Hotel, Cavenago di Brianza MB)
- Eugenio Boer
- Marta Grassi (Tantris, Novara TO)
- Christian Milone (Trattoria Zappatori, Pinerolo TO)
- Giuseppe Iannotti (Kresios, Telese Terme Benevento)
- Tony Lo Coco (I pupi, Bagheria PA)
- Giuseppe Costa (Il Bavaglino, Terrasini, San Cataldo (PA)
- Fabrizio Tesse (Locanda di Orta, Orta San Giulio NO)
- Alessandro Fumagalli (Grand Hotel Eden, Lugano)

Il ricavato di tutte le cene andrà in favore della Fondazione G4 di Montreux che ha quale obiettivo principale offrire a bambini gravemente malati , in fin di vita e portatori di handicap, la realizzazione del loro sogno più caro così da far loro dimenticare, nel breve tempo di qualche ora o giorno, il difficile quotidiano.
www.g4foundation.ch

Domenica 16 Novembre, h 20.30
Presso le location di RISTORENT SAGL (Ex Cantine Lucchini)
Strada di Pregassona 27, CH - 6963 Pregassona
Tel. +41 91 922 01 01, info@ristorent.ch

COSTO DELLA CENA: 150. CHF vini inclusi

Lunedì 17 Novembre

PALAZZO CONGRESSI LUGANO

(Giornata dedicata solo a operatori del settore e accreditati)

ORE 10,00

Apertura ExpoGusto 2014

Accredito giornalisti, operatori del settore e visitatori

10.00/12.00

Cooking Show | Tema: Cucina e Salute

10,00/10.45

Apertura cooking show con lo **Chef Alessandro Fumagalli** (Grand Hotel Eden, Lugano CH)

11.15/12,00

Chef Marta Grassi (Tantris, Novara NO)

10.00/15.00

Risto-ExpoGusto

10.00/11.00

“La Colazione dello Chef”

A cura degli Chef: Marta Grassi, Giuseppe Costa e Andrea Alfieri

12.00/13.00

“Pranzando con le mani”

A cura degli Chef: Egidio Iadonisi, Marcello Trentini e Tony Lo Coco

14.15/15.00

“Presto, presto che è tardi”

A cura degli Chef: Corrado Parisi, Eugenio Boer e Edmondo Ferraro

11,00/12,00

Seminari e degustazioni

Presentazione del libro: “Vineglorious! Switzerland’s Wondrous Wines” a cura di Ellen Wallace.

Da Aligoté a Zinfandel, una cinquantina di vitigni coltivati in Svizzera straordinariamente descritti dalla giornalista americana Ellen Wallace.

Un viaggio all'interno della viticoltura del paese, passando tra le sei regioni viticole della Svizzera, incontriamo i vini più famosi e vini tutti da scoprire.

Il libro, diviso in capitoli, ripercorre la storia del paese attraverso il vino, le differenze tra i cantoni, i metodi produttivi e molto altro.

12.15/16.00

Cooking Show | Tema: Cucina e Salute

12,15/13,00

Chef Andrea Alfieri (Ristorante Macelleria Motta, Bellinzago Lombardo MI)

14,00/14,45

Chef Egidio Iadonisi (Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote CH)

15,15/16,00

Chef Giuseppe Costa (Ristorante Bavaglino, Terrasini PA)

17,00

Chiusura ExpoGusto

Arrivederci al 2015!!

Presso le location di RISTORENT SAGL
Ex Cantine Lucchini
Strada di Pregassona 27, Pregassona

CENE EXPOGUSTO: GUSTO E SOLIDARIETA

CENA CHEF IN ROSA VS CHEF IN BLU

Il menù sarà composto da 6 portate realizzate da:

Marta Grassi – Arianna Livio – Andrea Alfieri – Egidio Iadonisi

Con aperitivo a sorpresa di **Paolo Parisi**

Il ricavato di tutte le cene andrà in favore della Fondazione G4 di Montreux che ha quale obiettivo principale offrire a bambini gravemente malati, in fin di vita e portatori di handicap, la realizzazione del loro sogno più caro così da far loro dimenticare, nel breve tempo di qualche ora o giorno, il difficile quotidiano.
www.g4foundation.ch

Domenica 16 Novembre, h 20.30

Presso le location di RISTORENT SAGL (Ex Cantine Lucchini)

Strada di Pregassona 27, CH - 6963 Pregassona

Tel. +41 91 922 01 01, info@ristorent.ch

COSTO DELLA CENA: 90.00 CHF vini inclusi