



**EVENTI  
DEGUSTAZIONI  
CORSI  
SHOW**

**SABATO 24 APRILE 2010**

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

**PALAZZO DEI CONGRESSI - SALA AZZURRA**

**ore 09.30**

**LA PASTA NELLA STORIA DELLA CUCINA ITALIANA**

**&**

**LA CUCINA ITALIANA NELLA STORIA DELLA PASTA**

Conferenza con Massimo Montanari e Gualtiero Marchesi

*a cura di Alma*

**MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE**

**SALA MASTER CLASS - PAD.22**

**dalle ore 10.30 alle ore 12.00 - Durata 1 ora e 30 min**

**IMPARA A FARE LA PASTA**

Corso teorico pratico di preparazione delle tagliatelle per principianti e dilettanti

*a cura di Miss Tagliatella*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 15,00 a persona*

**EVENTI SPECIALI - CERIMONIA INAUGURALE**

**ANFITEATRO**

**ore 12.00**

**CERIMONIA INAUGURALE PASTATREND**

*con Buffet a cura del Pastificio Granoro con la partecipazione di Andy Luotto*

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

**PADIGLIONE 21 - PIAZZA DELLE SFOGLINE**

**Mattino**

**VIDEOBOX**

Il pubblico commenta la Pasta

*a cura di Miss Tagliatella*

Mattino

**LE MANI IN PASTA**

Dimostrazione pratica da parte delle famose sfogline sulla preparazione delle tagliatelle

*a cura di Miss Tagliatella*

**MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE**

SALA MASTER CLASS - PAD.22

---

Dalle ore 14.00 alle ore 15.00 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Casa Artusi in collaborazione con Le Mariette*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

**EVENTI SPECIALI**

STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12

---

ore 15.00

**LE RICETTE DEL GRANDE SUD**

*Giuliana Gargiulo presenta* **MARISA LAURITO**

*segue*

**GLI SPAGHETTI DI LEONARDO DA VINCI**

**E L'ARTE DI LELLO ESPOSITO**

**GARE CULINARIE TOP E PREMIO "IL GOLOSARIO 2010"**

ANFITEATRO

---

ore 15.00

**PREMIO "IL GOLOSARIO 2010"**

Assegnazione del premio per il miglior Mulino, Pastificio, Ristorante, Esponente straniero

*a cura di Paolo Massobrio*

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

STAND ENOGA' - PAD. 21 C28

---

Pomeriggio

**RADIO INTERVISTE "PROFUMI E SAPORI ALLA RADIO"**

*a cura Enogà*

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

PIAZZA PASTATREND - PADIGLIONE 22

---

ore 15.00 - 16.30

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA: LA PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA**

*a cura di Casa Artusi*

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*

*con la partecipazione di Antonino Cannavacciuolo*

*(Ristorante Villa Crespi di Orta S. Giulio)*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

STAND CONFARTIGIANATO- PAD.21 B08

**DEGUSTAZIONE, LABORATORIO ALIMENTARE**

*a cura di Confartigianato*

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

ANFITEATRO

ore 17.00 - 18.30

**LA CULTURA DELLA PASTA NELL'AMBITO DELLA CULTURA DEL CIBO**

**Il posto della pasta nel pasto**

*Conversazioni a cura della prof.ssa Egeria Di Nallo*

*Associazione Le Cesarine - Home Food*

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

PIAZZA PASTATREND - PADIGLIONE 22

ore 17.00-18.00

**DEGUSTAZIONE DELLA TAGLIATELLA FATTA A MANO**

*a cura di Miss Tagliatella*

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

STANDCOCINA CLANDESTINA E PASTA&COMPANY -  
PAD.21 C36

ORE 17.00

**APEHOUR**

*a cura di Cucina Clandestina e Pasta&Company*

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

STAND ENOTECA ITALIANA - PAD.21 B16

Pomeriggio - Sera

**HAPPY HOUR DELLA PASTA**

*a cura di Enoteca Italiana*

**GARE CULINARIE TOP**

STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12

---

Pomeriggio - Sera

**DIMOSTRAZIONE DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

*a cura di Degusta*

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

PIAZZA PASTATREND - PADIGLIONE 22

---

ore 17.00-18.00

**DEGUSTAZIONE DEGLI AGNOLOTTI LEONESSA**

*a cura di Pastificio Artigianale Leonessa*

**GARE CULINARIE TOP**

PADIGLIONE 21 - PIAZZA DELLE SFOGLINE

---

Ore 17.30

**TAGLIATELLANDO**

**GARA A COPPIE TRA SFOGLIA E SIMPATIA**

*a cura di Miss Tagliatella*

**EVENTI SPECIALI**

PADIGLIONE 21 - PIAZZA DELLE SFOGLINE

---

ore 18.00

**CONCERTO DI RAPHAEL GUALAZZI**

*Concerto per pianoforte*

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA**

**IN TALK SHOW**

STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12

---

Pomeriggio - Sera

**DIBATTITI E TALK SHOW**

*a cura di Degusta*

**EVENTI SPECIALI**

TEATRO EUROPA

---

ore 21.00 Teatro Europa Auditorium (in Fiera)

**MASSIMO RANIERI PRESENTA IL SUO SHOW**

*"Canto perché non so nuotare....da quarant'anni"*

## MOSTRE ARTISTICHE E STORICHE

---

### Intera Giornata

#### IMPOSTA LA PASTA

opere realizzate da giovani artisti sul tema della Pasta

*a cura di Mail Art*

ANFITEATRO

#### STRUMENTI E INVENZIONI DEL GENIO LEONARDO

*A cura di Alessando Passi – La Pasta di Leonardo*

STAND LEONARDO IDEA - PAD. 21 A23

#### MACCHINE D'EPOCA PER LA PRODUZIONE DELLA PASTA

*A cura di Pastificio Fabbri*

STAND PASTIFICIO FABBRI - PAD. 22 C25

## DOMENICA 25 APRILE 2010

---

### L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW

PALAZZO DEI CONGRESSI - SALA ROSSA

ore 10.00-12.00

#### PRESENTAZIONE DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

*a cura dell' Università degli Studi di Parma*

**Convegno "Sughi industriali: tecnologie e gastronomia"**

Prof. Marco Luzzini

---

### MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE

SALA MASTER CLASS - PAD.22

Dalle ore 10.30 alle ore 11.30 - Durata 1 ora

#### MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA

*a cura di Casa Artusi in collaborazione con Le Mariette*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

---

### L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW

ANFITEATRO

ore 11.00-12.20

#### CITTA' E FORME D'ARTE E DI PASTA

*Conversazioni a cura della prof.ssa Egeria Di Nallo*

*Associazione Le Cesarine - Home Food*

---

Ore 11.00 -12.00

**DEGUSTAZIONE DELLA PASTA BRUNDU**

*a cura del Pastificio Brundu*

---

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

STAND VALLARDI-PONTE ALLE GRAZIE - SALANI - PAD.  
21 - C02

ore 11.30

**IL MONDO DELLA PASTA FRESCA**

*Storia, trucchi, ricette: il significato simbolico del gesto di impastare*

*a cura di Vallardi - Ponte delle Grazie - Salani*

---

**EVENTI SPECIALI**

PAD.21 - AREA PIZZATREND

ore 11.30 - 12.30

**PIZZATREND**

*Per la prima volta riuniti i famosi Pizzaioli di Tremonti*

---

**EVENTO SPECIALE - RISERVATO A OPERATORI E STAMPA**

RISTORANTE CORNERS' - BLOCCO A

ore 12.00

**KEEP IN TOUCH**

*REGIONE SICILIA*

*Sarà presente l' Artista Gaetano Basile*

---

**EVENTI SPECIALI**

STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12

ore 12.00- 14.00

**GIANCARLO MAGALLI & PIETRO TARICONE**

*SFIDA TRA I FORNELLI*

---

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

PIAZZA PASTATREND -PADIGLIONE 22

ore 12.00-13.00

**DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI PASTA GRANORO**

Intrattenimento e degustazioni con la partecipazione di Andy Luotto

*a cura del Pastificio Attilio Mastromauro Granoro*

---

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

PIAZZA PASTATREND - PADIGLIONE 22

Ore 13.00- 15.00

**PRESENTAZIONE DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

*a cura dell' Università degli Studi di Parma*

**Convegno "Pasta: il percorso per trasformare l'assaggio in analisi sensoriale"**

prof. Elena Vittadini

Mattino

**TAGLIATELLE E LAMBRUSCO**

Conversazione sulle tagliatelle e sulla loro tradizione

*a cura di Miss Tagliatella*

Mattino

**VIDEOBOX**

Il pubblico commenta la Pasta

*a cura di Miss Tagliatella*

Dalle ore 14.00 alle ore 15.00 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*

*con la partecipazione di Igles Corelli*

*(Ristorante la Locanda della Tamerice di Ostellato)*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

ore 15.00 -17.00

**FARE LA PASTA FATTA A MANO**

Dimostrazione in collaborazione con Luisanna Messeri

*a cura di Casa Artusi*

ore 15.30 -16.30

**PIZZATREND**

*Per la prima volta riuniti i famosi Pizzaioli di Tremonti*

ore 15.30 - 16.00

**PREMIO "ENOGA' 2010"**

Assegnazione del premio per L' Evento e il Giornalista dell' Anno

*a cura di Enoga'*

ore 16.00 - 16.30

INCONTRO CON IL PERSONAGGIO

ENRICO BRIGNANO

---

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*

*con la partecipazione di Massimo Bottura*

*(Ristorante La Francescana di Modena)*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

---

**GARE CULINARIE TOP**

STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12

Pomeriggio

**DIMOSTRAZIONE DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

*a cura di Degusta*

---

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

STAND CUCINA CLANDESTINA E PASTA&COMPANY -  
PAD.21 C36

ORE 17.00

**APEHOUR**

*a cura di Cucina Clandestina e Pasta&Company*

---

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

ANFITEATRO

ore 17.00-18.30

**LA PASTA COME METAFORA SOCIALE:**

**LA LASAGNA E IL LIBER PARADISUS**

*Conversazioni a cura della prof.ssa Egeria Di Nallo*

*Associazione Le Cesarine - Home Food*

---

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

PIAZZA PASTATREND - PADIGLIONE 22

ore 17.00-18.00

**DEGUSTAZIONE DELLA TAGLIATELLA FATTA A MANO**

*a cura di Miss Tagliatella*

---

**GARE CULINARIE TOP**

PADIGLIONE 21 - PIAZZA DELLE SFOGLINE

Pomeriggio - Sera

**DIVERTITI CON LA PASTA:**

**DIMOSTRAZIONI, QUIZ E TANTO DIVERTIMENTO**

*a cura di Miss Tagliatella*

Pomeriggio - Sera

**HAPPY HOUR DELLA PASTA**

*a cura di Enoteca Italiana*

**EVENTI SPECIALI**

STAND REGIONE SICILIA - PAD. 21 C15bis C17 C26

ore 18.00

**MARISA LAURITO IN CUCINA**

Alcuni luoghi comuni della cucina vengono sfatati insieme alla nutrizionista Sara Farnetti

**EVENTI SPECIALI**

STAND REGIONE SICILIA - PAD. 21 C15bis C17 C26

ore 19.00

**I SAX IN CONCERTO**

*Concerto per 4 sax*

**MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE**

SALA MASTER CLASS - PAD.22

Dalle ore 18.00 alle ore 19.30 - Durata 1 ora e 30 min

**IMPARA A FARE LA PASTA**

Corso teorico pratico di preparazione delle tagliatelle per principianti e dilettanti

*a cura di Miss Tagliatella*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 15,00 a persona*

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

STAND ENOGA' PAD.21 C28

Pomeriggio -Sera

**RADIO INTERVISTE "PROFUMI E SAPORI ALLA RADIO"**

*a cura Enogà*

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

PIAZZA PASTATREND -PADIGLIONE 22

ore 19.00-20.00

**DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI PASTA GRANORO**

Intrattenimento e degustazioni con la partecipazione di Andy Luotto

*a cura del Pastificio Attilio Mastromauro Granoro*

---

Pomeriggio -Sera

**DIBATTITI E TALK SHOW**

*a cura di Degusta*

---

**MOSTRE ARTISTICHE E STORICHE**

Intera Giornata

**IMPOSTA LA PASTA**

opere realizzate da giovani artisti sul tema della Pasta

*a cura di Mail Art*

**ANFITEATRO**

**STRUMENTI E INVENZIONI DEL GENIO LEONARDO**

*A cura di Alessando Passi – La Pasta di Leonardo*

**STAND LEONARDO IDEA - PAD. 21 A23**

**MACCHINE D'EPOCA PER LA PRODUZIONE DELLA PASTA**

*A cura di Pastificio Fabbri*

**STAND PASTIFICIO FABBRI - PAD. 22 C25**

**LUNEDI' 26 APRILE 2010**

---

**MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE**

**SALA MASTER CLASS- PAD.22**

Dalle ore 10.30 alle ore 11.30 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*

*con la partecipazione di Mauro Uliassi*

*(Ristorante Uliassi di Senigallia)*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

---

**GARE CULINARIE TOP**

**STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12**

Mattino

**DIMOSTRAZIONE DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

*a cura di Degusta*

Mattino

**VIDEOBOX**

Il pubblico commenta la Pasta

*a cura di Miss Tagliatella*

**LA PROFESSIONE DELLE SFOGLINE**

Conferenza di Franco Grillini sul progetto di legge regionale sulla professione delle sfogline

*a cura di Miss Tagliatella*

Mattino

**RADIO INTERVISTE "PROFUMI E SAPORI ALLA RADIO"**

*a cura Enogà*

ore 10.30 - 12.00

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA: LA PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA**

*a cura di Casa Artusi*

ore 12.00 - 13.30

**PIZZATREND**

*Per la prima volta riuniti i famosi Pizzaioli di Tremonti*

ore 12.00-13.00

**DEGUSTAZIONE DELLA TAGLIATELLA FATTA A MANO**

*a cura di Miss Tagliatella*

---

Dalle ore 13.00 alle ore 15.00 - Durata 2 ore

**MIGLIORA LA TUA PASTA**

Corso teorico pratico di preparazione delle tagliatelle per professionisti

*a cura di Miss Tagliatella*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 25,00 a persona*

ore 14.00 -15.00

**DEGUSTAZIONE DELLA PASTA FABBRI**

*a cura del Pastificio Fabbri*

ore 14.00-16.00

**PRESENTAZIONE DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

*a cura dell' Università degli Studi di Parma*

**Convegno " Pasta e cinema: Un'Italia di stelle"**

a cura degli studenti primo anno magistrale Scienze Gastronomiche

ore 15.00 - 16.30

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA: LA PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA**

*a cura di Casa Artusi*

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Casa Artusi in collaborazione con Le Mariette*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

Pomeriggio

**DIVERTITI CON LA PASTA:**

**DIMOSTRAZIONI, QUIZ E TANTO DIVERTIMENTO**

*a cura di Miss Tagliatella*

---

Dalle ore 16.30 alle ore 17.30 - Durata 1 ora

**SOCIAL MARKETING**

*Conversazioni a cura della prof.ssa Egeria Di Nallo*

*Associazione Le Cesarine - Home Food*

---

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

STAND CUCINA CLANDESTINA E PASTA&COMPANY -  
PAD.21 C36

**ORE 17.00**

**APEHOUR**

*a cura di Cucina Clandestina e Pasta&Company*

---

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

PIAZZA PASTATREND PADIGLIONE 22

**ore 17.00 -18.00**

**ACQUA E FARINA**

*veloci e tradizionali, i segreti dei prodotti primari*

**UNA SERA ALL'IMPROVVISIO**

*il menù dell'ultimo momento, quando gli amici non ti avvisano*

**RICETTA TRA TRADIZIONE E FUTURO**

*lo chef e qualche segreto in più*

a cura dello Chef BARTOLOMEO ERRICO e dello staff A TAVOLA

---

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12

**Pomeriggio**

**DIBATTITI E TALK SHOW**

*a cura di Degusta*

---

**MOSTRE ARTISTICHE E STORICHE**

**Intera Giornata**

**IMPOSTA LA PASTA**

ANFITEATRO

opere realizzate da giovani artisti sul tema della Pasta

*a cura di Mail Art*

**STRUMENTI E INVENZIONI DEL GENIO LEONARDO**

STAND LEONARDO IDEA - PAD. 21 A23

*A cura di Alessando Passi – La Pasta di Leonardo*

**MACCHINE D'EPOCA PER LA PRODUZIONE DELLA PASTA**

STAND PASTIFICIO FABBRI - PAD. 22 C25

*A cura di Pastificio Fabbri*

**MARTEDI' 27 APRILE 2010**

**MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE**

**SALA MASTER CLASS - PAD.22**

Dalle ore 10.30 alle ore 11.30 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Casa Artusi in collaborazione con Le Mariette*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

**PIAZZA PASTATREND PADIGLIONE 22**

ore 10.30 -11.30

**DEGUSTAZIONE MONDO DEL GUSTO**

*a cura di Mondo del Gusto*

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

**PADIGLIONE 21 - PIAZZA DELLE SFOGLINE**

Mattino

**VIDEOBOX**

Il pubblico commenta la Pasta

*a cura di Miss Tagliatella*

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

**PADIGLIONE 21 - PIAZZA DELLE SFOGLINE**

**PRESENTAZIONE DELLA FARINA "ROSA PRIMI VELO"**

Il Molino Pivetti presenta questo tipo di farina

*a cura del Molino Pivetti*

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

**STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12**

Mattino

**DIBATTITI E TALK SHOW**

*a cura di Degusta*

Mattino

**LE MANI IN PASTA**

Dimostrazione pratica da parte delle famose sfogline sulla preparazione delle tagliatelle

*a cura di Miss Tagliatella*

DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO

PIAZZA PASTATREND PADIGLIONE 22

---

ore 12.00-13.00

**DEGUSTAZIONE DELLA TAGLIATELLA FATTA A MANO**

*a cura di Miss Tagliatella*

DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO

PIAZZA PASTATREND PADIGLIONE 22

---

ore 13.00 -13.30

**DEGUSTAZIONE PASTA MONTEROSSO**

*a cura di Mondo di Monterosso*

DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO

STAND CONFARTIGIANATO

---

Pranzo

**DEGUSTAZIONE, LABORATORIO ALIMENTARE**

*a cura di Confartigianato*

GARE CULINARIE TOP

STAND RIVISTA DEGUSTA - PAD.21 B12

---

Pranzo

**DIMOSTRAZIONE DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

*a cura di Degusta*

MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE

SALA MASTER CLASS - PAD.22

---

Dalle ore 14.00 alle ore 15.00 - Durata 1 ora

**MASTER CLASS - LEZIONI DI CUCINA DELLA PASTA**

*a cura di Casa Artusi in collaborazione con Le Mariette*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 40,00 a persona*

---

ore 14.00-16.00

**PRESENTAZIONE DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

*a cura dell' Università degli Studi di Parma*

Intervento prof. C. Mora

---

**DIMOSTRAZIONI, DEGUSTAZIONI, INTRATTENIMENTO**

PIAZZA PASTATREND PADIGLIONE 22

ore 14.30 -15.30

**DEGUSTAZIONE MONDO DEL GUSTO**

*a cura di Mondo del Gusto*

---

**GARE CULINARIE TOP**

PADIGLIONE 21 - PIAZZA DELLE SFOGLINE

Pomeriggio

**DIVERTITI CON LA PASTA:**

**DIMOSTRAZIONI, QUIZ E TANTO DIVERTIMENTO**

*a cura di Miss Tagliatella*

---

**MASTER CLASS DELLE PIU' GRANDI SCUOLE**

SALA MASTER CLASS - PAD.22

Dalle ore 16.00 alle ore 18.00 - Durata 2 ore

**MIGLIORA LA TUA PASTA**

Corso teorico pratico di preparazione delle tagliatelle per professionisti

*a cura di Miss Tagliatella*

*Iscrizione : max 25 partecipanti € 25,00 a persona*

---

**DIMOSTRAZIONI DI CUCINA E ATTIVITA' PER IL PUBBLICO**

STAND CUCINA CLANDESTINA E PASTA&COMPANY -  
PAD.21 C36

ORE 17.00

**APEHOUR**

*a cura di Cucina Clandestina e Pasta&Company*

---

**L'ECCELLENZA DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA IN TALK SHOW**

STAND ENOGA' PAD. 21 C28

Pomeriggio - Sera

**RADIO INTERVISTE "PROFUMI E SAPORI ALLA RADIO"**

*a cura Enoga'*

**MOSTRE ARTISTICHE E STORICHE**

---

**Intera Giornata**

**IMPOSTA LA PASTA**

opere realizzate da giovani artisti sul tema della Pasta

*a cura di Mail Art*

**ANFITEATRO**

**STRUMENTI E INVENZIONI DEL GENIO LEONARDO**

*A cura di Alessando Passi – La Pasta di Leonardo*

**STAND LEONARDO IDEA - PAD. 21 A23**

**MACCHINE D'EPOCA PER LA PRODUZIONE DELLA PASTA**

*A cura di Pastificio Fabbri*

**STAND PASTIFICIO FABBRI - PAD. 22 C25**