



Programa Food Lab – Authentic Italian Table #PassioneItalia 2019

Lugar: **Plataforma de Actividades – Madrid Río** (Paseo de la Chopera, 6 - 28045 Madrid)

Las actividades organizadas en el Food Lab son gratuitas y de libre acceso hasta el límite de aforo, con la excepción de las iniciativas que requieren invitación

Viernes 31 de mayo

13.00 – 14.30 h Masterclass *Authentic Italian Table*:
“Cappelletti de cordero lechal y su terrina” y taller de pasta fresca: “Tagliolini, Pappardelle e Tagliatelle”
Chef: Ferdinando Bernardi (restaurante Orobianco)

Asistencia por invitación

15.00 – 15.45 h Showcooking “*Risotto de azafrán y espárragos*”

Chef: Luigi Bertaccini (restaurante A vÁnvera)

16.00 – 16.45 h Showcooking “*Caserecci alla pantasca*”

Chef: Alessandro Castro (restaurante Quinto Cuarta)

17.00 – 17.45 h Showcooking “*Lasaña de alcachofas, jamón de Praga y scamorza*”

Chef: Federico Masia (Mercato Italiano)

18.00 – 18.45 h Showcooking “*Pennette al aroma de aceitunas*”

Chef: Alessandro Castro (restaurante Quinto Cuarta)

19.00 – 19.45 h Masterclass “*Villa Massa & Tonic*”

Realizada por: Villa Massa

Domingo 2 de junio

11.00 – 12.00 h Showcooking “*Risotto a la milanese con ossobuco*”

Chef: Alessandro Cresta (Mo' Better Food)

13.00 – 14.30 h Masterclass *Authentic Italian Table*: “*Paccheri de Gagnano allo scarpariello*”

Chef: Manfredi Bosco (presidente FIC España)

15.00 – 15.45 h Showcooking “*Pasta mixta con patatas a la napolitana*”

Chefs: Manfredi Bosco y Luca Gatti (FIC España)

16.00 – 16.45 h Showcooking “*Mafalde con habas y guanciale*”

Chef: Luca Gatti (Ekochef; FIC España)

17.00 – 17.45 h Showcooking “*L'eccellenza italiana nelle insalate estive*”

Chef: Marco Pagani (Mercato Italiano)

El Food Lab de #PassioneItalia 2019 es un espacio patrocinado por:

Sábado 1 de junio

13.00 – 14.30 h Masterclass *Authentic Italian Table*: “*Risotto de gorgonzola, nueces y vinagre balsámico de Módena envejecido*”

Chef: Luca Gatti (Ekochef; Federazione Italiana Cuochi - FIC España)

Asistencia por invitación

15.00 – 15.45 h Showcooking “*Balanzoni Tricolore con requesón, mortadela y Parmigiano Reggiano*”

Pasta designer: Sissa Verde (Linda Pastissa)

16.00 – 16.45 h Showcooking “*Spaghetti al pesto rosso*”

Chef: Alessandro Castro (restaurante Quinto Cuarta)

17.00 – 17.45 h Showcooking “*Risotto de boletus y trufa de Umbria*”

Chef: Massimo Arienti (restaurante Pante Madrid)

18.00 – 18.45 h Showcooking “*Caserecci alla federiciana*”

Chef: Alessandro Castro (restaurante Quinto Cuarta)

19.00 – 19.45 h Masterclass “*Villa Massa & Tonic*”

Realizada por: Villa Massa

