

EVENTI FREE FROM AREA FREE FROM AREA EVENTS



GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE THURSDAY 7TH SEPTEMBER

12:00 | Cooking Demo

PANIFICAZIONE GUSTI MEDITERRANEI / BAKERY MEDITERRANEAN FLAVORS

A cura di Edited by M^o Francesco Favorito – World Gluten Free Chef Academy

13:00 | Talk | Cooking demo

PANI RUSTICI / RUSTIC BREADS

A cura di Edited by M^o Francesco Favorito – World Gluten Free Chef Academy

14:00 | Cooking Demo

I GRANDI LIEVITATI: IL PANETTONE / GREAT LEAVENS: THE PANETTONE

A cura di Edited by M^o Francesco Favorito – World Gluten Free Chef Academy

15:00 | Tavola Rotonda

LA DIETA SENZA GLUTINE NEI DISTURBI INTESTINALI E NELLE PATOLOGIE AUTOIMMUNI

A cura di Edited by d.ssa Manuela Derosas

16:00 | Cooking Demo

LA PASTA FRESCA GLUTEN FREE / THE GLUTEN FREE FRESH PASTA

A cura di Edited by M^o Francesco Favorito – World Gluten Free Chef Academy

VENERDÌ 8 SETTEMBRE FRIDAY 8TH SEPTEMBER

10:00 | Cooking Demo

PRODOTTI DA PRIMA COLAZIONE FREE FROM / FREE FROM BREAKFAST PRODUCTS

A cura di Edited by M^o Francesco Favorito – World Gluten Free Chef Academy

11:00 | Sponsorizzata

“LE ALTERNATIVE VEGETALI GLUTEN FREE” CON ASSAGGI DI BURGER
“GLUTEN FREE VEGETABLE ALTERNATIVES” WITH BURGER TASTINGS.

A cura di Edited by Azienda DIEMME FOOD

12:00 | Cooking Demo

RUSTICO LECCESE / TYPICAL TRADITIONAL PUFF PASTRY APPETIZERS

A cura di Edited by Chef Angela Rizzato – World Gluten Free Chef Academy

13:00 | Cooking Demo

PASTICCOTTO LECCESE / TYPICAL TRADITIONAL SMALL CUSTARD PIE “PASTICCOTTO”

A cura di Edited by Chef Angela Rizzato – World Gluten Free Chef Academy

14:00 | Sponsorizzata

MR SCIOCCO PRESENTAZIONE CON DEGUSTAZIONE / MR SCIOCCO PRESENTATION WITH TASTING

15:00 | Cooking Demo

LA TENERINA BOLOGNESE / THE BOLOGNESE ‘TENERINA’ (CHOCOLATE PASTRY)

A cura di Edited by M^o Gino Fabbri – Gino Fabbri Pasticcere

16:00 | Sponsorizzata

PRESENTAZIONE AZIENDA PACCARI / PACCARI COMPANY PRESENTATION

A cura di Edited by Paccari

SABATO 9 SETTEMBRE SATURDAY 9TH SEPTEMBER

10:00 | Sponsorizzata

LA COLAZIONE SANA (GRANOLE AVENA GLUTEN FREE E LACTOSE FREE)

THE HEALTHY BREAKFAST (GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE OATMEAL GRANOLA)

A cura di Edited by Azienda GoFit

12:00 | Cooking demo

LA FOCACCERIA / THE FOCACCIA

A cura di Edited by M^o Francesco Favorito, Chef Yuri Spataro – World Gluten Free Chef Academy

13:00 | Cooking Demo

LA PASTA GLUTEN FREE / GLUTEN FREE PASTA

A cura di Edited by Chef Matteo Ferroni – One Day Chef

14:00 | Cooking Demo

I GRANDI LIEVITATI: LA PASTRY DANISH / GREAT LEAVENS: PASTRY DANISH

A cura di Edited by M^o Francesco Favorito – World Gluten Free Chef Academy

15:00 | Talk | Wine tasting

“VINO DEALCOLATO: LE NUOVE FRONTIERE DI UN PRODOTTO MILLENARIO.
STATO DELL'ARTE E OPPORTUNITÀ DI MERCATO PER I VINI DEALCOLATI: LA PAROLA AI PRODUTTORI
DEALCOHOLIZED WINE: THE NEW FRONTIERS OF A MILLENNIAL PRODUCT
STATE OF THE ART AND MARKET OPPORTUNITIES FOR DEALCOHOLISED WINES: LET'S GIVE VOICE
TO PRODUCERS

A cura di Edited by Dr.ssa Elisabetta Romeo – UIV Unione Italiana Vini

Vini in degustazione/Wines in Tasting: Steinbock Zero e Steinbock Alcohol Free Sparkling (Hofstätter), Rivani Sparkling White – Zero Alcohol e Rivani Sparkling Rosé Zero Alcohol (Schenk) e Zonin Cuvée Zero (Casa Vinicola Zonin Spa)

sponsor di prodotto product sponsor



sponsor tecnici technical sponsors



a cura di edited by

