**LUNEDI’ 12 MAGGIO 2014**

**Congresso**

**11.00** Davide Scabin, Combal.Zero, Rivoli. Modera Fiammetta Fadda

**11.50** Antonino Cannavacciuolo, Villa Crespi, Orta San Giulio. Modera Enzo Vizzari

**12.40** Enrico Crippa, Piazza Duomo, Alba. Modera Fiammetta Fadda

**13.30** Giancarlo Perbellini, Perbellini, Isola Rizza, Modera Paolo Marchi

**14.20** Valeria Piccini, Da Caino, Montemerano. Modera Luigi Cremona

15.10/16.00 pausa

**16.00** Mauro Uliassi, Uliassi, Senigallia.

**16.50** Enrico Bartolini, Devero, Cavenago di Brianza. Modera Enzo Vizzari

**17.40** Emanuele Scarello, Agli Amici, Udine. Modera Fausto Arrighi

**18.30** Anthony Genovese, Il Pagliaccio, Roma. Modera Guido Barendson

**Taste Club (wine &food) dalle 11.00 alle 19.00**

**Atelier Pasta Mozzarella e Pummarola, in collaborazione con Emergente**

**12.00** Alba Esteve, Marzapane, Roma

**16.00** Marco Martini, Stazione di Posta, Roma

**Guest:** Vincenzo Candiano, Locanda Don Serafino, Ragusa Ibla

**Atelier Made in Italy**

**13.00** Peppe Stanzione, Le Trabe, Paestum modera Claudio Sacco

**15.00** Il mondo dei formaggi con Alberto Marcomini

**17.00** Corrado Assenza, Caffè Sicilia, Noto

**Atelier Pizza e lievitati modera Tommaso Esposito**

**12.00** La pizza fritta: Maria Cacialli, Figlia del Presidente, Napoli

**13.30** Il babà: Agostino Iacobucci, I Portici, Bologna

**15.30** pizza: Gianfranco Iervolino, Villa Giovanna, Ottaviano

**17.00** Pane e lievitati: Salvatore La ragione, Mamma, Capri

**MARTEDI’ 13 MAGGIO 2014**

**Congresso**

**11.00** Andrea Aprea, Vun, Milano. Modera Clara Barra

**11.50** Pino Cuttaia, La Madia, Licata. Modera Paolo Marchi

**12.40** Cristian e Manuel Costardi, Hotel Cinzia, Vercelli. Modera Enzo Vizzari

**13.30** Nino Di Costanzo, Il Mosaico, Casamicciola Terme. Modera Luigi Cremona

**14.20** Moreno Cedroni, Madonnina del Pescatore, Senigallia. Modera Fiammetta Fadda

15.10/16.00 pausa

**16.00** Niko Romito, Reale Casadonna, Castel di Sangro. Modera Fausto Arrighi

**16.50** Nicola e Luigi Portinari, La Peca, Lonigo. Modera Davide Paolini

**17.40** Michele Deleo, Rossellinis, Ravello. Modera Enzo Vizzari

**18.30** Ilario Vinciguerra, Ilario Vinciguerra Restaurant, Gallarate. Modera Fiammetta Fadda

**Taste Club (wine &food) dalle 11.00 alle 19.00**

**Atelier Pasta Mozzarella e Pummarola, in collaborazione con Emergente**

**12.00** Diego Rigotti, Maso Franch, Giovo

**16.00** Felice Sgarra, Umami, Andria

**Atelier Made in Italy**

**13.00** Angelo Sabatelli, Angelo Sabatelli ristorante, Monopoli modera Alberto Cauzzi

**15.00** Il mondo dei formaggi con Alberto Marcomini

**17.00** Simone Bonini, Carapina, Firenze

**Atelier Pizza e lievitati modera Stefano Caffarri**

**12.00** La pizza fritta: Ciro Oliva, Pizzeria Oliva, Napoli

**13.30** La Pizza: Ciro Salvo, 50 Kalò, Napoli

**15.00** Giuseppe Giordano, Piedigrotta 2 Express, Alessandria

**17.00** Il Panettone: Alfonso Pepe, Pasticceria Pepe, Sant'Egidio del Monte Albino

**MERCOLEDI’ 14 MAGGIO 2014**

**Congresso**

**10.00** La prima colazione nell’ospitalità italiana. Modera Teresa Cremona

**11.00** La mozzarella di bufala e la pizza. Con Francesco e Salvatore Salvo, Franco Pepe Modera Luciano Pignataro

 **12.00** La mozzarella di bufala e la pizza**.** Con Gabriele Bonci e Gino Sorbillo

**13.00** Simone Tondo, Roseval. Modera Andrea Petrini

**La cucina d’autore Internazionale e la mozzarella di bufala campana**

**14.00** Quique Dacosta, Quique Dacosta Restaurante, Denia-Alicante. Modera Enzo Vizzari

**15.00** Josean Martinez Alija, Guggenheim, Bilbao.

**16.00** Jean-Francois Piege, Thoumieux, Parigi. Modera Enzo Vizzari

**Il Made in Italy verso San Sebastian Gastronomica**

**17.00** Alessandro Negrini, Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano. Modera Paolo Marchi

**18.00** Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense. Modera Eleonora Cozzella

**Taste Club (wine &food) dalle 11.00 alle 19.00**

**Atelier Pasta Mozzarella e Pummarola, in collaborazione con Emergente**

**12.00** Luca Abbruzzino, Antonio Abbruzziono, Catanzaro

**16.00** Giuseppe Iannotti, Kresios, Telese Terme

**Guest:** Alfonso Caputo, Taverna del Capitano, Massa Lubrense

**Atelier Made in Italy**

**13.00** Luciano Monosilio, Pipero al Rex, Roma modera Alberto Cauzzi

**15.00** La mozzarella di bufala campana nei suoi territori d’origine a cura dell’ONAF

**17.00** Enzo Crivella, Crivella Gelati & Dessert, Sapri

**Atelier Pizza e lievitati modera Luciano Pignataro**

**13.00** La pizza napoletana Francesco e Salvatore Salvo, Pizzeria Salvo da tre generazioni, San Giorgio a Cremano

**14.00** La pizza in teglia Gabriele Bonci, Pizzarium, Roma

**15.00** La pizza napoletana: Franco Pepe, Pepe in grani, Caiazzo

**16.00** La pizza napoletana Gino Sorbillo, Sorbillo, Napoli

12/14 maggio 2014, Paestum, Savoy Beach Hotel

Tema del congresso 2014: L’ECCEZIONE E LA REGOLA

Organizzazione: BG Consulting

Ufficio Stampa: Mg Logos

Sito: [www.lestradedellamozzarella.it](http://www.lestradedellamozzarella.it)

Mail: info@lestradedellamozzarella.it

Facebook: [www.facebook.com/lestradedellamozzarella](http://www.facebook.com/lestradedellamozzarella)

Twitter: Mozzarellaroads

Hashtag di riferimento: #lsdm