



HAPPENING DEL REGALO A ROMA DECIMA EDIZIONE

17-20 DICEMBRE FIERA DI ROMA INGRESSO EST

PROGRAMMA



GIOVEDÌ 17 DICEMBRE

ore 15:00

**INAUGURAZIONE
CON IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI E FABIO CAMPOLI**

ore 16:15

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Giuseppe Lo Iudice
"Carc'ovo Alla Romana"

ore 17:15

IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI & CLUB UNESCO TIVOLI
"A tavola con gli Estensi"

ore 18,00

LUCIANA CARNEVALE E MARTINA FRANCO
"Le farine: Sassetti di Tritello"

ore 19:30

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI DI ROMA CAPITALE
Severino Gaiezza
"Friggitelli di Natale"

VENERDÌ 18 DICEMBRE

ore 10:30

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Adrian Vasarheli - Daniela Craivan
«Vasetto del goloso» e «Panino fritto ripieno di cicoria»

ore 12:00

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Guido D'Eramo (Ristorante Renoir)
"Insalata d'inverno"

ore 14:30

FABIO CAMPOLI
incontra gli allievi di Chefuturo

ore 15:30

GIULIA STEFFANINA (LES CHEFS BLANCS)
Dessert di Natale
"Buche blanche de Noel"

ore 17:15

FABIO CAMPOLI "IERI"
Scuola del passato, incontro con Chef del 900, i saggi!

ore 19:30

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Severino Gaiezza
"Abbacchio gratinato con olive di Gaeta e puntarelle"

SABATO 19 DICEMBRE

ore 10:30

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Federica Ferrone

ore 11:30

TALK CON MARCO ROSSETTI
Introduzione all'assaggio professionale dell'olio extravergine d'oliva
Dott. Riccardo Ferrero Leone (medico nutrizionista e assaggiatore professionale)

ore 12:00

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Fabiana Santaroli Orazi

ore 14:00

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI
ISTITUTO ALBERGHIERO SAFI ELLIS
Rinnovare la cucina laziale

ore 15:30

MESTIERE BLOGGER CON ALICE TV
IN CUCINA CON BARBARA CIORBA E LUCIA ZOLFERINO

ore 17:15

FABIO CAMPOLI "OGGI"
Scuola del presente, incontro con giovani delle scuole Alberghiere.
Saranno presenti gli allievi di Chefuturo.

ore 18:00

TALK CON MARCO ROSSETTI
Alimentazione e benessere psicofisico
Dott.ssa Cristina Dell'Omini
Psicologa ed esperta in nutrizione

ore 19:30

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Valerio Mercadante
Yuri Vecere

DOMENICA 20 DICEMBRE

ore 10:30

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Gianluca Procaccini (Campione mondiale di pizza acrobatica)
"Pizza Rebecca"

ore 12:00

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Luciano Sarzi Sartori (Baglioni Hotels)
"Carciofo farcito al baccalà con puntarelle e patate"

ore 14:00

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI
ISTITUTO ENGIM SAN PAOLO
FABIO TOSO

ore 15:30

AROMACADEMY di Davide Malizia
Il panettone artigianale

ore 17:15

FABIO CAMPOLI "DOMANI"
Scuola del futuro, incontro con esperti dell'Unità di elettronica per i sistemi sensoriali
Del Campus Bio-Medico di Roma
Prof. Giorgio Pennazza
Ing. Marco Santonico

ore 19:30

FORMAZIONE PROFESSIONALE A CURA DI ROMA CAPITALE
Cristiano Catapano (La Buca di Ripetta)
"Risotto cacio e pepe con ragù di capesante e spuma di verza rossa"