

**Location:** HOTEL REGINA PALACE - Corso Umberto I, 3 - Stresa (VB)

**Data:** 24-27 febbraio 2019

**Programma:** Cooking & Forum

**FORUM mattutini dalle 10/11.30**

**COOKING SHOW dalle ore 13.00 alle ore 14.30**

### **Domenica 24**

***h 13.00 - 14.30***

COOKING SHOW – 3+2 STELLE PER LA REGINA D’ACQUA DOLCE, “LA TROTA”

*Enrico Cerea (3 Stelle Michelin) & Marco Sacco (2 Stelle Michelin) celebrano insieme la bontà di un pesce unico e delicato come la trota.*

**Marco Sacco**, ambasciatore del “Movimento Gente di Lago”, ed **Enrico Cerea**, che insieme al fratello Roberto è l’erede del ristorante Da Vittorio, duetteranno sul palco portando la loro esperienza e il loro estro creativo in uno show cooking che valorizza l’alta cucina e l’importanza delle materie prime con un riscoperto orgoglio per i prodotti del territorio.

### **Lunedì 25**

***h 10.00 - 11.30***

FORUM Food Design - Costruire la scenografia del piatto: Cucina, Design, Fotografia

Dai concetti base del food design alla creazione del piatto. Nella ristorazione moderna è sempre più importante, oltre al gusto e alla qualità delle materie prime, l’attenzione all’aspetto cromatico e di impiattamento. Lo chef oggi è chiamato, attraverso la sperimentazione e la combinazione di forme, colori, sapori e odori, a diventare anche un po’ progettista, fotografo e comunicatore, se vuole trasferire all’ospite il suo quotidiano impegno e la sua passione.

***h 13.00 - 14.30***

**Cooking Show** - Impasti, lieviti e selezione delle materie prime

*Come affrontare un mercato che cambia velocemente ma che sa rispondere alla qualità*

La pizza cambia, si evolve, racconta la storia di un popolo attraverso diverse declinazioni e scuole. Pizza gourmet, al taglio, napoletana, classica ma anche veneta, romana e molto altro. Un viaggio alla scoperta delle origini della pizza e dell'importanza dei lievitati.

## **Martedì 26**

***h 10.00 - 11.30***

### **FORUM Tutta un'altra sala**

Non solo la cucina è protagonista, ma è anche una “grande sala” a rendere “grande il ristorante”. Luca Giovannucci, formatore esperto, presenterà i temi della Leadership, dell'Accoglienza e della Conoscenza del proprio locale per dare preziosi spunti ed aiutare a vedere le proprie criticità. Per tutti coloro che vogliono migliorarsi, sempre.

***h 13.00 - 14.30***

### **Cooking Show Storie di mare dalla Puglia**

La rivincita dei pesci “piatti”: sogliola, rombo e pesce sciabola

Antonella Ricci racconta la sua storia, fatta di cultura, rispetto per la materia prima e sintonia con le esigenze del cliente.

## **Mercoledì 27**

***h 10.00 - 11.30***

### **FORUM Sicurezza a tavola**

*Workshop teorico-pratico di disostruzione*

L'ostruzione delle vie aeree è un evento tragico, ma prevenibile e risolvibile. Soprattutto chi fa ristorazione deve sapere come affrontare questi incidenti. Durante il workshop, in una sessione teorico-pratica, vedremo le manovre di disostruzione per adulti e bambini.

***h 13.00 - 14.30***

### **Cooking Show – i tagli sconosciuti della carne ed il loro utilizzo**

*La sfida dei tagli “meno nobili” e la griglia come opportunità*

Una vera celebrazione della carne e delle sue infinite declinazioni, puntando sulla qualità e rispolverando la tradizione perduta. Dal disossamento al porzionamento fino ad arrivare alla spiegazione dei diversi tagli e ai migliori metodi di cottura.