

POKAZY KULINARNE

Na stoisku B57 – w pawilonie włoskim Bellavita

7 marca | czwartek

11:00 – 11:30

Pasta, dusza włoskiej kuchni

Pokaz kulinarny prowadzony przez Giancarlo Russo, szefa kuchni i Ambasadora Kuchni Włoskiej w Polsce

12:00 – 12:45

Kreatywność i innowacje w kuchni

Pokaz kulinarny prowadzony przez Andrea Camastra, właściciela restauracji Senses, nagrodzonej Gwiazdką Michelina, jednego ze 100 najlepszych światowych kucharzy wg. Le Chef 2019

13:10 – 14:40

Zalety diety śródziemnomorskiej

Pokaz kulinarny prowadzony przez Teo Vafidis, międzynarodowego szefa kuchni, eksperta kulinarnego i osobowość telewizyjną

14:45 – 15:30

Umbria, kraina win doskonałych

Kosztowanie wina z Grzegorzem Kurelskim, importerem i prowadzącym kurs WSET oraz Szymonem Milonasem, członkiem zarządu Stowarzyszenia Sommelierów Polskich. Ocena win odbędzie się dzięki współpracy z Wine rePublic

16:00 – 16:30

Włoskie składniki: idealne do wszystkich przepisów

Pokaz kulinarny prowadzony przez Kurta Schellera, krytyka kulinarnego i założyciela Akademii Kurta Schellera



Andrea Camastra



Giancarlo Russo & Teo Vafidis



Kurt Scheller

8 marca | piątek

11:00 – 11:45

Dystrybucja włoskich produktów w Polsce

Debata z Piero Cannas (dyrektorem Włoskiej Izby Handlowo-Przemysłowej w Polsce), Ryszardem Jaskowskim (prezesem Społem) oraz Maciejem Ptaszyńskim (dyrektorem Polskiej Izby Handlowej)

12:15 – 13:00

Tajniki autentycznej pizzy Neapolitana

Pokaz kulinarny organizowany przez Akademię Pizzy Bellavita oraz Patrizio Bonardi (właściciela restauracji Amore Mio Pizza & Grill w Elblągu)

13:30 – 14:15

Jakie rodzaje wina lubią Polacy?

Ekspert branży winiarskiej, Paweł Grotowski, porozmawia z Eugeniuszem Wengłowskim (z Wine Bureau Poland), Pawłem Parma (z Gentleman's Wine Selection) oraz Szymonem Milonasem (z Wine rePublic)

14:30 – 16:30

Arte Culinaria Italiana: finaliści

Pokazy kulinarne prowadzone przez szefa Giancarlo Russo oraz finałową trójkę szefów kuchni wyłonionych w konkursie Arte Culinaria Italiana 2019, dedykowanym włoskiej kuchni, także wśród restauracji w Polsce.



Paweł Grotowski



Giancarlo Russo

9 marca | sobota

11:00 – 11:30

Kiedy włoskie tradycje spotykają polski smak...

Pokaz kulinarny prowadzony przez Giancarlo Russo, szefa kuchni i kulinarnego przewodnika, Ambadora kuchni włoskiej w Polsce

12:15 – 12:45

Drobne detale czynią różnicę w kuchni

Pokaz kulinarny prowadzony przez Anuelo Serra, szefa w restauracji Bella Napoli

13:30 – 14:00

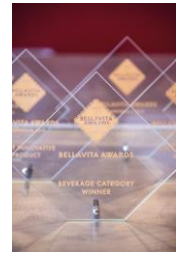
Rozdanie nagród Bellavita Awards

Słynne grono jurorów, w tym kupców, przedstawicieli handlu, importerów, dystrybutorów, restauratorów, szefów, sommelierów i ekspertów dobrego smaku odda głosy na najlepsze włoskie produkty.

Produkt, który otrzyma najwyższy wynik, otrzyma tytuł Najlepszego Włoskiego Produktu 2019. Zostaną także wręczone trzy wyróżnienia dla produktu najbardziej innowacyjnego, produktu najsmaczniejszego oraz dla marki o najlepszej tożsamości marki.



Anuelo Serra



7 marca | czwartek, 8 marca | piątek, 9 marca | sobota

Na stoisku D5, Hala I

Pokaz kulinarny prowadzony przez szefa Thanawat Na Nagara - rodowitego Taja pochodzącego z Bangkoku.

Prowadził szkolenia dla szefów kuchni w 5-gwiazdkowych hotelach w wielu miastach w Polsce oraz pokazy organizowane przez Ambasadę Królestwa Tajlandii dla specjalnych gości. Na targach poprowadzi pokaz przygotowywania specjałów kuchni tajskiej

9 marca | sobota

Forum targowe, Hala I

11:00 – 14:00

Pokazy kulinarne Polskiej Kadry Narodowej pod patronatem Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni

Poprowadzą znani kucharze pod czujnym okiem szefa Jarosława Uścińskiego, znanego warszawskiego Restauratora, przygotowane z tradycyjnych polskich produktów i specjałów przekazanych przez Wystawców



Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy



Thanawat Na Nagara



Jarosław Uściński