

PROGRAMMA

SABATO 16 MARZO

10:15 Apertura Ufficiale XIV edizione di CULTURAL

11:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Vitantonio Lombardo owner del ristorante Vitantonio Lombardo a Matera, 1 stella Michelin e Francesco Martucci Ambassador e bartender della Panegos & Co Distillerie

11:15 Tasting - **Sala Blu**

(Ingresso gratuito con prenotazione online max 25 posti)

Oil Tasting, degustazione degli oli vincitori della XX edizione del Premio OLIVARUM promosso dalla Regione Basilicata. Selezione dei migliori oli extravergine di oliva ottenuti da olive prodotte in Basilicata

11:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di Cucina a cura dello chef Francesco Leone, ristorante Res-Lab, chef avanguardista, grande rivelazione. Preparazione del piatto: "Samosa, ragù di cozze e finocchi"

11:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Sandro De Bellis, pizzeria 400 gradi, Matera

12:00 Masterclass Cucina d'Autore - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Massimo Carleo, ristorante Le Bubbolo, Matera e ristorante Massimo Carleo, Potenza

12:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Cheese Tasting, degustazione di una selezione di formaggi affinati a cura di Kasanna Truffle e Cheese.

12:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Luigi Gentile, owner della pizzeria Cirasella di Monopoli (BA), Il suo lavoro spazia dalla napoletana alla romana

13:30 Pausa pranzo - **Sala Ristoro**

(Acquisto ticket reception hotel)

Servizio ristoro a cura di Alvino Relais

14:00 Workshop - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Workshop a cura di CNA Agroalimentare Nazionale e CNA Matera, "Turismo enogastronomico in Italia: Focus il Mezzogiorno". Intervengono: Matteo Buono, presidente territoriale CNA Matera, Valeria Baranello, coordinatrice CNA Agroalimentare, Pasquale Santospirito, presidente CNA agroalimentare Matera, Antonio Nicoletti, direttore generale APT Basilicata, Marianna Dimona, esperta delle politiche del turismo, Gianni Capalbi, presidente del distretto rurale colline e montagne materane

15:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Francesco Leone del ristorante Res-Lab di Montescaglioso (MT) e Gianvito Nicoletti, bartender Area 8, Matera

15:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Wine Tasting, degustazione di un selezione di vini a cura del Consorzio Matera DOC

15:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di Cucina a cura dello chef Massimo Carleo del ristorante Le Bubbole
Preparazione del Risotto, la specialità del ristorante.

15:30 Workshop - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

"Percorsi esperienziali della cultura e del gusto" a cura di: Gal Percorsi / Gal La cittadella del sapere / Gal Lucania interiore / Gal Start 2020 / Gal Lucus

16:00 Masterclass Cucina d'Autore - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Francesco Lorusso del ristorante Bramea a Palazzo San Gervasio (PZ) e la sommelier Francesca Oppido

16:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Coffee Tasting a cura di Veronero Caffè, "Caffè a casa. Moka e V60"

L'importanza di usare una materia prima di qualità per la preparazione del caffè a casa. Importanza della tostatura per valorizzare i caffè di qualità. Macinatura. Moka tradizionale e nuovi metodi derivati (Pump My Moka). Cenni su altri metodi "Brewing" e dimostrazione di una estrazione in V60.

16:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Francesco Marasciulo, owner delle pizzerie Chinè, Monopoli, Gioia del Colle e Bari, premiato più volte come miglior pizzaiolo.

17:00 Masterclass Cucina d'Autore - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Virginia Carovita e Michele Castelli del ristorante Dimora Ulmo a Matera, tra le migliori insegne della cucina gourmet lucana.

17:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Spirits Tasting a cura di Panegos & Co Distillerie e Orsini Soda
fivexfive (cinque sodati x cinque cocktail)

17:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di Cucina a cura dello chef Cristoforo Trapani, già chef stellato
"Surprise", scelta delle materie prime fra gli espositori e realizzazione del piatto con
degustazione finale

17:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Vincenzo Florio, pizzeria Senti che Pizza Bari e Trani (BT)

18:00 Masterclass Cucina d'Autore - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Nicola Popolizio, Ambasciatore del Gusto e owner del ristorante Ego Gourmet di
Matera

DOMENICA 17 MARZO

11:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Cristoforo Trapani, Independent chef a Milano e
Federico Casucci, bartender del ristorante Hagakure Noh Samba di Bari

11:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Spirits Tasting a cura di Panegos & Co Distillerie e Orsini Soda,
fivexfive (cinque sodati x cinque cocktail)

11:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Valentino Tafuri, pizzeria 3Voglie, Battipaglia (SA)
Pizzaiolo, panificatore e docente presso la Scuola di alta formazione Incibum

12:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Donato De Leonardis, ristorante Don Alfonso 1890, San Barbato Resort Golf & Spa,
Lavello (PZ) e Nacho Pappagallo, bartender del Pole Pole di Molfetta (BA)

12:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Pasta Tasting a cura di Eleonora Corvasce, Ambassador Molino Bongermينو.
"Spaghetti all'assassina", masterclass e degustazione

12:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di Cucina a cura dello chef Daniel Cavuoto, ristorante Hagakure Non Samba.
Preparazione del piatto: Spaghetto, latte di cocco, zafferano, lime e cozze

13:30 Pausa pranzo - **Sala Ristoro**

(Acquisto ticket reception hotel)

Servizio ristoro a cura di Alvin Relais

15:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Mario Affinita del ristorante Don Geppi, 1 stella Michelin e Lucio D'Orsi del Martini Dry, Sant'Agnello di Sorrento (NA)

15:15 Tasting - **Sala Blu**

(Ingresso gratuito con prenotazione al box informazioni)

Dought Tasting a cura di GAL Percorsi "L'oro giallo: dal chicco alla pasta" Sigillum Cartusiense

15:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso a cura del pizzaiolo/panificatore Valentino Tafuri della pizzeria 3 Voglie di Battipaglia e docente presso la scuola di alta formazione InCibum

15:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Angelo Rumolo, owner della pizzeria Le Grotticelle a Caggiano (SA), premiata con tre spicchi dal Gambero Rosso

16:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Nikita Sergeev del ristorante L'Arcade a Porto San Giorgio (FM) raccomandato dalla guida Michelin con una stella e Marco Lorusso bartender Nuovo Bistrot di Andria (BT)

16:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Giuseppe Maglione owner pizzeria Daniele Gourmet ad Avellino e Salerno, premiata con due spicchi dal Gambero Rosso

17:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Daniel Cavuoto e Federico Casucci bartender dell'eccellente ristorante fusion Hagakure Noh Samba di Bari

17:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Wine Tasting a cura di Vitis in Vulture " Il Vulture tra tradizione e Innovazione"
Riseca Bianco 2023, Forentum DOC 2019, Le Querce DOC Bio 2019

17:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di cucina a cura dello chef stellato Mario Affinita del ristorante Don Geppi di Sant'Agnello di Sorrento

17:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Cristiano Taurisano della pizzeria Luppolo e Farina di Latiano (BR), premiata con tre spicchi dalla guida Gambero Rosso

18:15 Tasting - **Sala Blu** (su prenotazione)

(Ingresso gratuito con prenotazione al box informazioni)

Cigar e Spirit Tasting a cura di Enzo Scivetti per Manifatture Sigaro Toscano

18:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di pizza a cura del pizzaiolo Giuseppe Maglione owner della pizzeria Daniele Gourmet di Avellino e Salerno

20:30 CENA OFF FESTIVAL

(A pagamento con prenotazione online)

Cena d'autore a più mani presso il ristorante ristorante Oi Mari a Matera

Partecipano gli chef: Mario Affinita, ristorante Don Geppi*, Sant'Agnello di Sorrento (NA), Daniel Cavuoto, ristorante Hagakure Non Samba, Bari, Donato De Leonardis, Don Alfonso 1890*, San Barbato Resort, Lavello, Sara Cotugno, ristorante Oi Mari, Matera.

Info e prenotazioni www.oimari.it

* **1 stella Michelin**

LUNEDI 18 MARZO

11:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Angelo Carannante del ristorante Caracol di Bacoli (NA) e Gianluca Tassielli, bartender del ristorante Hagakure Noh Samba di Bari

11:15 Tasting - **Sala Blu**

(A pagamento con prenotazione online max 25 posti)

Coffee Tasting a cura di Veronero Caffè, **“Caffè al bar, la figura del barista professionale”**

Conoscenza della materia prima e delle attrezzature. Corretta terminologia. Focus sulla ricetta del caffè espresso dose “in” e dose “out”, grado di tostatura, granulometria, (qualità, temperatura, pressione e flusso dell'acqua di estrazione). Cenni sulla valutazione sensoriale dell'espresso.

11:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Francesco Pellegrino, owner della pizzeria Levante di Altamura (BA), premiato con due spicchi Gambero Rosso

12:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Domingo Schingaro del ristorante Due Camini di Borgo Egnazia, Savelletri (BR), 1 stella Michelin e Antonella Benedetto, barlady e owner del Moonshine - La Teoria Del Gusto a Polignano a Mare

12:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di Cucina a cura dello chef stellato Donato De Leonardis, Don Alfonso 1890*, San Barbato Resort, Lavello

12:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Gianfranco Iervolino, Gianfranco Iervolino pizza e fritti, Ottaviano (NA), il vero maestro della pizza napoletana.

13:30 Pausa pranzo - **Sala Ristoro**

(Acquisto ticket reception hotel)

Servizio ristoro a cura di Alvin Relais

15:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Angelo Sabatelli owner del ristorante Angelo Sabatelli a Putignano (Ba) premiato con 1 stella Michelin

15:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di Cucina a cura dello pluripremiato pizzaiolo Daniele Campana "Identità calabrese"

15:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Salvatore Gatta, owner della pizzeria Fandango di Potenza premiata con tre Spicchi Gambero Rosso

16:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Marco Ambrosino del ristorante Sostanza di Napoli e Francesco Martucci, bartender e Ambassador della Panegos & Co Distillerie

16:15 Tasting - **Sala Blu**

(Ingresso gratuito con prenotazione al box informazioni)

Cigar e Coffee Tasting a cura di Veronero Caffè e Manifatture Sigaro Toscano "Aromi e tradizioni: la magia del sigaro e del caffè"

16:30 Masterclass Pizza d'Autore - **Sala Gialla**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Daniele Campana della Campana Pizza in Teglia di Corigliano Calabro (CS), colui che ha rivoluzionato il modo di intendere la pizza in Calabria e il bartender Alex D'Aloia del Lefty di Orta Nova (FG)

17:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - **Sala Verde**

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Sara Cotugno chef del ristorante Oi Mari a Matera e i fantastici bartender Emanuela Zarillo e Peke Bochicchio, la Barmacia di Potenza

17:15 Scuola di Cucina - **Sala Rossa**

(A pagamento con prenotazione online max 6 posti)

Corso di Cucina a cura dello chef stellato Domingo Schingaro del ristorante Due Camini a Borgo Egnazia 1 stella Michelin

20:30 CENA OFF FESTIVAL

(A pagamento con prenotazione online)

Cena d'autore a più mani presso il ristorante Vitantonio Lombardo di Matera.

Partecipano gli chef: Angelo Carannante, ristorante Caracol*, Bacoli (NA), Angelo Sabatelli, ristorante Angelo Sabatelli*, Putignano (BA), Domingo Schingaro, ristorante Due Camini*, Borgo Egnazia, Savelletri (BR) Vitantonio Lombardo, ristorante Vitantonio Lombardo*, Matera

Info e prenotazioni www.vlristorante.it

** Premiati con 1 stella Michelin*

Il programma potrebbe subire delle variazioni

**CULTURAL FESTIVAL
FESTIVAL DELLA CULTURA
ALIMENTARE ITALIANA
XIV EDIZIONE
16__18 MARZO 2024**

Alvino Relais

Via G. Marconi, 28 Matera

Orario 10:15 - 18:00

Ingresso gratuito con registrazione obbligatoria

Info e prenotazioni su www.culturalfestival.eu