



## Sabato 23 marzo 2019

### C/O lo stand Grana Padano

dalle ore 10.00 alle 12.00

**VALERIA MOSCA**

preparerà: ricette di cocktail a base di Grana Padano.

dalle ore 16.00 alle 17.00

**FRANCO PEPE**

presenterà la sua nuova pizza: "AnaNascosta"  
in due sessioni da 30 minuti con 15 coni AnaNascosta a sessione

---

## Domenica 24 marzo 2019

### C/O Identità di Formaggio

ore 10.45

CHEF **CHRISTIAN E MANUEL COSTARDI**

ore 11.30

CHEF **GIANCARLO PERBELLINI**

ore 12.15

**MASTRO GELATIERE** e CHEF **PACO MAGRI** (esperto di lievitazione)

ore 13.00

CHEF **MATIAS PERDOMO** e **SIMON PRESS**

### C/O lo stand Grana Padano

dalle ore 11.00 alle 12.00

apertura della forma di Grana Padano Riserva 24 mesi e degustazione al pubblico

dalle ore 16.00 alle ore 18.00

il team MIXOLOGY con **ALESSANDRO POZZI** e **DARIO BATURI**

presenteranno: ricette di cocktail a base di Grana Padano

---

## lunedì 25 marzo 2019

### C/O lo stand Grana Padano

dalle ore 12.00 alle 13.00

**ANDREA APREA**

preparerà: "Uovo di quaglia, castagna, caffè, Grana Padano Riserva"

dalle ore 13.30 alle 15.30

il team MIXOLOGY con **ALESSANDRO POZZI** e **DARIO BATURI**

### Palco del Congresso

ore 16.20

premiazione Dr. **Nicola Baldrighi** "Il piatto dell'anno 2019" a **Franco Pepe** per la sua "AnaNascosta"