

CULTURAL FESTIVAL
FESTIVAL DELLA CULTURA
ALIMENTARE ITALIANA
MONASTERO DI COLONNA
TRANI (BT)

PROGRAMMA

SABATO 12 OTTOBRE 2024

10:15 Apertura Ufficiale XV edizione di CULTURAL

11:00 Convegno - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

A cura del Distretto Agroalimentare di Qualità Puglia Federiciana
"Il mercato che verrà: fra blockchain e market place"

12:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Francesco Pellegrino, owner della pizzeria Levante ad Altamura (Ba),
2 spicchi Gambero Rosso

12:15 Show Cooking - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Show Cooking e degustazione "L'assassina barese" a cura dell'Executive chef
Celso Laforgia del ristorante Urban, Assassineria Urbana di Bari.

13:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Daniel Cavuoto, executive chef del ristorante Hagakure Non Samba a Bari e
il bartender Andrea Malcangio

14:00 Pausa Pranzo a cura di Terradimare & La Fokacciosa

15:00 Masterclass Pizza d'Autore e Mixology - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Salvatore Salvo, owner della pizzeria F.Ili Salvo a Napoli,
3 spicchi Gambero Rosso e il bartender Nacho Pappagallo

15:15 Wine Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Wine tasting a cura della Cantina Giovanni Aiello, Putignano (Ba)

16:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Rosa Casulli, owner della pizzeria MC Rose Putignano (Ba)

16:15 Beer Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Beer tasting a cura del Birrificio Birra del Gargano, Vieste (Fg)

17:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Michele Lococciolo, owner della pizzeria Il Tronco di Monopoli (Ba)

17:15 Wine Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Wine tasting a cura della Cantina Torrevento, Corato (Ba)

DOMENICA 13 OTTOBRE 2024

11:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Donato De Leonardis, executive chef del ristorante Don Alfonso 1890, San Barbato Resort, Lavello (Pz), 1 stella Michelin e il bartender Marco Lorusso

12:00 Masterclass Pasticceria d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pastry Chef Luca Lacalamita, owner di Lula Pane e Dessert a Trani (Bt)
3 pani Gambero Rosso

12:15 Show Cooking - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Show Cooking e degustazione "L'assassina barese" a cura dell'Executive chef Celso Laforgia del ristorante Urban, Assassineria Urbana di Bari.

13:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Domingo Schingaro, executive chef del ristorante Due Camini, Borgo Egnazia, Savelletri (Br) 1 stella Michelin e il bartender Alex D'Aloia

14:00 Pausa Pranzo a cura di Terradimare & La Fokacciosa

15:00 Masterclass Cucina d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Stefano Sforza, executive chef del ristorante Opera di Torino

15:15 Oil Tasting - Sala Tasting

(Gratuito con prenotazione online)

Oil Tasting "Fruttolio" a cura del Consorzio Strada dell'olio extravergine
Castel del Monte

16:00 Masterclass Cucina d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Vitantonio Lombardo, executive chef del ristorante Vitantonio Lombardo,
Matera, 1 stella Michelin

16:15 Cheese Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Cheese tasting a cura di Kasanna Truffle & Cheese, Sala Consilina (Sa)

17:00 Masterclass Cucina d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Massimo Tringali, executive chef del ristorante Emporio Armani
Caffè di Parigi, 1 stella Michelin

17:15 Spirits Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Spirits tasting a cura della Distilleria Panegos & Co, Trinitapoli (Bt)

18:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Gigi Vurchio, owner della pizzeria Virgo ad Andria (Bt), 2 spicchi
Gambero Rosso

20:30 Cena di Gala - Le Vigne al Castello wine resort

(A pagamento con prenotazione tel. 080 214 6895)

Menu a sei portate in abbinamento ai vini delle Cantine Giovanni Aiello, Cantina
Rivera, Cantina Torrevento e Cantina Vitis in Vulture con gli chef stellati Domingo
Schingaro, Donato De Leonardis, Vitantonio Lombardo e Salvatore De Leo,
Stefano Sforza

LUNEDI 14 OTTOBRE 2024

11:00 Masterclass Cucina d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Peppe Causarano, executive chef del ristorante Votavota di Marina di Ragusa (Rg), 1 stella Michelin

12:00 Masterclass Pizza d'Autore e Mixology - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Luigi Gentile, owner della pizzeria Cirasella di Monopoli (Ba), e il bartender e Ambassador Brand di Orsini Soda Giacomo Fiume.

12:15 Oil Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Oil tasting a cura della Di Molfetta Frantoiani, Bisceglie (Bt)

13:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Stefano Di Gennaro, executive chef del ristorante Quintessenza di Trani (Bt) 1 stella Michelin e il bartender Peke Bochicchio

14:00 Pausa Pranzo a cura di Terradimare & La Fokacciosa

15:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Michel Greco, owner della pizzeria Lievita72 a Gallipoli (Le) 2 spicchi Gambero Rosso

15:15 Wine Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Wine tasting a cura della Cantina Rivera, Andria (Bt)

16:00 Masterclass Cucina d'Autore e Mixology - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Chef Nino Ferreri, executive chef del ristorante Limu a Bagjheria (Pa) 1 stella Michelin e il bartender Gianluca Tassielli

16:15 Wine Tasting - Sala Tasting

(A pagamento con prenotazione online)

Wine tasting a cura della Cantina Vitis in Vulture, Lavello (Pz)

17:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Daniele Campana, owner della pizzeria Campana pizza in teglia a Corigliano Calabro (Cs), 3 rotelle Gambero Rosso

18:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Grande

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Giuseppe Riontino, owner della pizzeria Canneto Beach 2 a Margherita di Savoia (Bt), 3 spicchi Gambero Rosso

19:00 Chiusura della XV edizione di CULTURAL

Il programma potrebbe essere soggetto a variazioni non imputabili all'organizzazione.

CULTURAL FESTIVAL

APULIAN EDITION

12 – 14 OTTOBRE 2024

MONASTERO DI COLONNA

TRANI (BT)

www.culturalfestival.eu