

VINITALY 2024 Prosecco DOC Pavilion Programme - Area H



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

14 april / SUNDAY

12.00 PASSEGGIATA NEL BOSCO
13.00 Show cooking by Chef **Graziano Prest**,
Ristorante Tivoli and Chalet Tofane, Cortina

14.00 CALAMARATA MANCINI CON CREMA
15.00 DI SEPIE E ZENZERO, CEVICE
DI MAZZANCOLLE E GAMBERI ROSA
E ALGA NERA
Show cooking by Chef **Graziano Prest**,
Ristorante Tivoli and Chalet Tofane, Cortina

16.00 APERITIVO CON...CONSORZIO
17.00 ACETO BALSAMICO
With:
Andrea Mancuso Morini, Communication
and Marketing Manager Consorzio Tutela
Aceto Balsamico di Modena
in partnership with Spirito Autoctono

From 15.30 to 18.00 the "Prosecco DOC Sparkling Drink Bar" will offer Prosecco DOC based cocktails, prepared by Gianmaria Ciardulli bartender of Spirito Autoctono

15 april / MONDAY

12.00 RISOTTO IN BIANCO E NERO
13.00 CON PROSECCO DOC
Show cooking by Chef **Danilo Cortellini**,
Prosecco DOC Ambassador

13.00 APERITIVO CON...NONINO DISTILLATORI
14.00 DAL 1897
With:
Cristina Nonino, Mastro Distillatore
and Italian Market Manager Nonino

14.00 UN PO' SBATTUTO
15.00 Show cooking by Chef **Danilo Cortellini**,
Prosecco DOC Ambassador

17.00 APERITIVO CON...CONSORZIO
18.00 MOZZARELLA BUFALA CAMPANA
With:
Domenico Raimondo, President
Consorzio Mozzarella di Bufala Campana
DOP

From 12.00 to 14.00 and from 15.30 to 18.00 the "Prosecco DOC Sparkling Drink Bar" will offer Prosecco DOC based cocktails, prepared by Gianmaria Ciardulli bartender of Spirito Autoctono

16 april / TUESDAY

12.00 BE HUMAN
13.00 Show cooking by Chef
Tommaso Zoboli, Patrizia, Modena

14.00 LA MELA ROSSA & TARTARE
15.00 DI FRUTTI ROSSI
Show cooking by Chef **Simone Selva**,
Vite Restaurant, Treviso

15.00 #PROSECCODOCSPARKLINGDRINK
16.00 Aperitivo all'italiana
Cocktail Session by **Francesco Bruno**
Fadda and **Gian Maria Ciardulli**
of Spirito Autoctono

16.00 APERITIVO CON...CONSORZIO
17.00 FORMAGGIO ASIAGO
With:
Lisa Chilese, Communication and Marketing
Manager Consorzio Tutela Formaggio Asiago
in partnership with Spirito Autoctono

17 april / WEDNESDAY

12.00 TONNARA DI BUFALA
13.00 Show cooking by **Andrea Belfiore**,
Chef & Founder EVENTO

13.00 #PROSECCODOCSPARKLINGDRINK,
14.00 prendiamolo con leggerezza
Cocktail Session by **Francesco Bruno**
Fadda and **Gian Maria Ciardulli**
of Spirito Autoctono

14.00 PESCATO CURATO
15.00 Show cooking by **Andrea Belfiore**,
Chef & Founder EVENTO

Throughout the duration of the event, the Prosecco DOC Pavilion will host cooking shows and masterclasses, free of charge and subject to available seating, in collaboration with important partners in the food and beverage industry: Acqua Dolomia, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP, Consorzio Tutela Grana Padano, Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana, Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP, Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Nonino Distillatori, Roberto. We thank the following for their participation: Andrea Belfiore, Chef & Founder EVENTO, NYC; Danilo Cortellini, Prosecco DOC Ambassador; Graziano Prest, Ristorante Tivoli and Chalet Tofane, Cortina (BL); Simone Selva, Vite Restaurant, Treviso; Tommaso Zoboli, Patrizia, Modena. Coordination of the "Prosecco DOC Sparkling Drink Bar" by Spirito Autoctono. Partners in the setup: Calligaris & Electrolux.