

# VINITALY 2024 Palinsesto Prosecco DOC Pavilion - Area H



## PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

### 14 aprile / DOMENICA

- 12.00 PASSEGGIATA NEL BOSCO**  
**13.00** Show cooking a cura dello Chef **Graziano Prest**, Ristorante Tivoli e Chalet Tofane, Cortina
- 14.00 CALAMARATA MANCINI CON CREMA DI SEPIE E ZENZERO, CEVICE DI MAZZANCOLLE E GAMBERI ROSA E ALGA NERA**  
**15.00** Show cooking a cura dello Chef **Graziano Prest**, Ristorante Tivoli e Chalet Tofane, Cortina
- 16.00 APERITIVO CON...CONSORZIO ACETO BALSAMICO**  
**17.00** Interviene: **Andrea Mancuso Morini**, Responsabile Comunicazione e Marketing Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena in collaborazione con Spirito Autoctono

Dalle 15.30 alle 18.00 sarà attivo il "Prosecco DOC Sparkling Drink Bar", che offrirà cocktail a base Prosecco DOC, preparati dal bartender Gianmaria Ciardulli di Spirito Autoctono

### 15 aprile / LUNEDÌ

- 12.00 RISOTTO IN BIANCO E NERO CON PROSECCO DOC**  
**13.00** Show cooking a cura dello Chef **Danilo Cortellini**, Prosecco DOC Ambassador
- 13.00 APERITIVO CON...NONINO DISTILLATORI DAL 1897**  
**14.00** Interviene: **Cristina Nonino**, Mastro Distillatore e Responsabile Mercato Italia Nonino
- 14.00 UN PO' SBATTUTO**  
**15.00** Show cooking a cura dello Chef **Danilo Cortellini**, Prosecco DOC Ambassador
- 17.00 APERITIVO CON...CONSORZIO MOZZARELLA BUFALA CAMPANA**  
**18.00** Interviene: **Domenico Raimondo**, Presidente del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP

Dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 15.30 alle 18.00 sarà attivo il "Prosecco DOC Sparkling Drink Bar", che offrirà cocktail a base Prosecco DOC, preparati dal bartender Gianmaria Ciardulli di Spirito Autoctono

### 16 aprile / MARTEDÌ

- 12.00 BE HUMAN**  
**13.00** Show cooking a cura dello Chef **Tommaso Zoboli**, Patrizia, Modena
- 14.00 LA MELA ROSSA & TARTARE DI FRUTTI ROSSI**  
**15.00** Show cooking a cura dello Chef **Simone Selva**, Vite Restaurant, Treviso
- 15.00 #PROSECCODOCSPARKLINGDRINK Aperitivo all'italiana**  
**16.00** Cocktail Session a cura di **Francesco Bruno Fadda** e **Gian Maria Ciardulli** di Spirito Autoctono
- 16.00 APERITIVO CON...CONSORZIO FORMAGGIO ASIAGO**  
**17.00** Interviene: **Lisa Chilese**, Responsabile Comunicazione e Marketing Consorzio Tutela Formaggio Asiago in collaborazione con Spirito Autoctono

### 17 aprile / MERCOLEDÌ

- 12.00 TONNARA DI BUFALA**  
**13.00** Show cooking a cura di **Andrea Belfiore**, Chef & Founder EVENTO
- 13.00 #PROSECCODOCSPARKLINGDRINK, prendiamolo con leggerezza**  
**14.00** Cocktail Session a cura di **Francesco Bruno Fadda** e **Gian Maria Ciardulli** di Spirito Autoctono
- 14.00 PESCATO CURATO**  
**15.00** Show cooking a cura di **Andrea Belfiore**, Chef & Founder EVENTO

Per tutta la durata della kermesse il Prosecco DOC Pavilion ospiterà cooking show e masterclass, gratuiti e fino ad esaurimento posti disponibili, in collaborazione con importanti partner dell'agroalimentare: 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. Si ringraziano per la partecipazione: Andrea Belfiore, Chef & Founder EVENTO, NYC; Danilo Cortellini, Prosecco DOC Ambassador; Graziano Prest, Ristorante Tivoli e Chalet Tofane, Cortina (BL); Simone Selva, Vite Restaurant, Treviso; Tommaso Zoboli, Patrizia, Modena. Coordinamento "Prosecco DOC Sparkling Drink Bar" a cura di Spirito Autoctono. Partner nell'allestimento: Calligaris & Electrolux.