

In collaborazione con:

MONOGRANO
FELICETTI



VALVERDE
la forma dell'acqua

PARMIGIANO
REGGIANO

Sponsor tecnici:



LA FESTA GOURMET DI ITALIASQUISITA

ITALIASQUISITA
IL NETWORK DELL'ALTA CUCINA ITALIANA



30 SETTEMBRE 2019

In collaborazione con



In favore di



🏠 I PIATTI DI:

Antonio Fiore

di "Tenuta Danesi", Matera
Il mio aperitivo: Alici, birra Baladin e olive taggiasche

Francesco e Vincenzo Montaruli

di "Mezza Pagnotta", Ruvo di Puglia (BA)
Zuppa di pane bruscato con pomodorini "eterni", oliva dolce frita e mandorla amara

Daniel Cavuoto

di "Hagakure", Bari
Tacos di tonno, ponzu affumicato, burrata e tartufo

Antonio Zaccardi

di "Pashà", Conversano (BA)
Risotto alla marinara: riso, pomodoro, acciughe, polvere di pane con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

Fabio Vorraro

di "Mamma Elena", San Giuseppe Vesuviano (NA)
Spaghettoni Senatore Cappelli Monograno Felicetti con crudo di mare e di terra: pomodoro del piennolo e corbarino, tartare di lampuga con olio evo Frantoio Sant'Agata d'Oneglia

Andrea Berton

di "Ristorante Berton", Milano
Cappasanta Premium Shellfish di Selecta con carota al frutto della passione, mandorla, prezzemolo e popcorn di amaranto

Giancarlo Del Castello

di "Basquiat il Ristorantino", Matera
Scrigno di pane ripieno di orecchiette

Vitantonio Lombardo

di "Vitantonio Lombardo Matera", Matera
Riso di semola Monograno Felicetti allo Zafaran, arance e Amaro Lucano con Parmigiano Reggiano 24 mesi

Angelo Sabatelli

di "Angelo Sabatelli Ristorante", Putignano (BA)
Cuore di tenerone Selecta "La Piemontese" al cubo

Nicola Popolizio

di "Ego Gourmet Origini", Matera
Maccherone soffiato, pomodoro, melanzana, cocco e olio di birra Baladin

Michele Castelli

di "Dimora Ulmo", Matera
Skyline: pasta, ragù di salsiccia "pezzente", crema di caciocavallo e clorofilla di rucola

Domenico Schingaro

di "Ristorante Due Camini di Borgo Egnazia", Savelletri di Fasano (BR)
Riso, animelle di vitello Frisian Selecta e carciofo in olio di Frantoio Sant'Agata d'Oneglia

Stefano Di Gennaro

di "Quintessenza", Trani (BAT)
Orata Levantina Fish di Selecta marinata, pomodoro e rapa rossa al lampone

Antonio Pica ed Enza Leone

di "Osteria Pico", Matera
Zuppa di cinghiale, funghi cardoncelli ed erbe spontanee

Antonietta Santoro

di "Al becco della civetta", Castelmezzano (PZ)
Rafanata su crema di patate e guanciale croccante con Parmigiano Reggiano 24 mesi

🏠 LA PIZZA E IL PANE DI:

Paolo De Simone

di "Pizzeria Da Zero", Matera
Montanarine

Salvatore Gatta

di "Fandango-Racconti di Grani", Scalera (PZ)
Krusca's: montanarine al peperone crusco con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Salmone Loch Fyne di Selecta e olive infornate di Ferrandina

Antonio Panetta

di "La talpa", Matera
Pizze dai sapori lucani e pizza farcita di grano arso

Giacinto Mingione

di "Pane e Pace", Matera
Selezione di pani materani

Pietro Zito

di "Antichi Sapori", Montegrosso (BAT)
Cultura del panino dei buoni

In collaborazione con

Mulino Caputo

🏠 I DOLCI DI:

Luca Lacalamita

di "LuLa", Trani (BAT)
Pane al cioccolato, composta fresca di percoche pugliesi

Angelica Gianuzzi

di "Pashà", Conversano (BA)
100% Mais: mais, caramello mou, mais salato e pane fritto

Enzo Schiuma

di "Pasticceria Schiuma", Matera
Incontro d'autunno a Matera: mousse alla ricotta con inserto di mandarino - Tris di cioccolatini

Vincenzo e Giuseppe Tiri
di "Pasticceria Tiri", Acerenza (PZ)
Il panettone e le sue creme

Virginia Caravita

di "Dimora Ulmo", Matera
Cappuccino di pane di Matera: pane dolce croccante, gelato al caffè e cacao

Antonio Biafora

di "Biafora", San Giovanni in Fiore (CS)
Resina, cipresso e sambuco

Dolci in collaborazione con
Valrhona

🍷 BOLLICINE E VINI

Ego Sum, Centosanti, Pietrapenta rosso, Pietrapenta bianco.
Cantina A.A. Flli Dragone

🍺 BIRRE

Degustazione particolare di
Birra Baladin

🍷 ACQUA

Acqua naturale, frizzante e leggermente frizzante
Valverde

🍸 COCKTAIL DI

Tommaso Scamarcio

di "Hagakure", Bisceglie (BA)
Bumble Sea: gin Fisher, succo di limone, Simple Syrup, Float Riserva Carlo Alberto, Crusta con mirtillo disidratato, sale, zucchero

Nacho Pappagallo

di "BiT - Bloom in Town", Molfetta (BA)
Sage Swizzle: Diplomatico Planas, Salvia e limone, succo di lime, zucchero semolato, Fee Brothers Aztec chocolate, salvia

Mariana Melillo

di "Barz8", Bari
Garibaldi Americano: Bitter Rouge Bianco, Beermouth, soda water East Imperial, aria di arancia, Fee Brothers Celery Bitter

In collaborazione con
Compagnia dei Caraibi