

 I PIATTI DI

Cristina Aromando

di "Aromando Bistrot" a Milano
Panino di segale, salmone affumicato Loch Fyne,
verdure fermentate e salse

Daniela Cicioni

Crema di ceci ai capperi, friggirelli marinati al basilico, saraceno
germinato ed essiccato al bergamotto,
Caviaroli al basilico

Sakai Fumiko

di "Casa Mele" a Positano (SA)
Sushi napoletano con Caviaroli Tartuflanghe

Giuliana Germiniasi e Francesca Tassi
del "Capriccio" a Manerba del Garda (BS)
Pomodoro caramellato con crema di ricotta
e perlage di tartufo Tartuflanghe

Victoire Gouloubi

del "Mirtillo Rosso" a Riva Valdobbia (VC)
Acqua e Terra

Marta Grassi

di "Tantris" a Novara
Penne Monograno Felicetti Senatore Cappelli,
fegato grasso, ciliegie glassate

Caterina Lanteri Cravet

del "San Giorgio" a Cervo (IM)
Crema di piselli con mazzancolle
di Porto Santo Spirito saltate al rosmarino

Annamaria Leone

di "Locanda Vecchia Pavia al Mulino" a Certosa di Pavia (PV)
Delizia di primavera al foie gras

Aurora Mazzucchelli

di "Ristorante Marconi" a Sasso Marconi (BO)
"Mangia e bevi" di ricciola in ceviche

Sara Preceruti

di "Acquada" a Porlezza (CO)
Gambero marinato al cocco insalatina liquida
di radicchio e barba dei frati

Rebecca Varjomaa

di "Bjork" a Milano
Rökt öring, il filetto di salmerino
di Priore affumicato alla svedese

Loredana Vescovi

di "Antica Osteria dei Cameli" ad Ambivere (BG)
Raviolone di scamorza affumicata e zucchini

Isa Mazzocchi

de La Palta a Borgonovo Val Tidone (PC)
Eliche Monagrano Felicetti Matt con germogli e frutti dei gelsi e filetto
di Salmerino di Priore

Mariangela Susigan

di Ristorante Gardenia a Caluso (TO)
Salmerino alpino di Priore fumé e le sue uova, patate come de gatte,
oxalis e crescione

Maria Cicorella

del Pashà a Coversano (BA)
Fusillotti con estratto di peperone rosso, crema di ricotta fermentata e
polvere di olive

Maria Probst

de La Tenda Rossa a a Cerbaia in Val di Pesa (FI)
Ewiva l'estate

 PANE E PIZZA

Marzia Buzzanca

di "Percorsi di Gusto" a L'Aquila

Le donne

di "Forno Sammarco" a San Marco in Lamis (FG)

Pizza in collaborazione con
Molino Caputo

 I DOLCI

Annalisa Borella

di "Villa Feltrinelli" a Gargnano (BS)
Perla al limone

Iside De Cesare

de "La Parolina" ad Aquapendente (VT)
Rocher di nocciola dei Monti Cimini e frutti rossi

Chiara De Fiori e Sara Camillo

di "Frida Pasticceria" a Magenta (MI)
Musica Maestro

Mineko Kato

di "Sushi B" a Milano
MizuShingen

Antonella Re

di "Dolce Voglia" a Pioltello (MI)
Cheesecake creative:
mojito, Campari, gorgonzola e pera alla rosa

Maria Acquaviva
di "Mignon"

Carmen Vecchione
di Dolciarte ad Avellino
Panbosco al cioccolato bianco

Dolci in collaborazione con
Valrhona

 SOMMELIER

Ramona Ragaini
di "Andreina" a Loreto (AN)

Natascia Santandrea
de "La Tenda Rossa" a Cerbaia in Val di Pesa (FI)

 VINI

Crognolo di Tenuta Sette Ponti

Grillo di Feudo Maccari

Rosè Santa Margherita

Pinot grigio metodo classico
Santa Margherita

 BIRRE

Degustazione particolare di
Baladin

 ACQUA

Acqua effervescente naturale
Ferrarelle

 COCKTAIL DI

Ilaria Bonato
di "Barba" a Milano

Valeria Mosca
di "Wood*ing Lab"

Caterina Clausetti
di "El Tombon de San Marc" a Milano

 MUSICA

Djette Barbarella