

SABATO 18/01

- 10.30 - 11.00 **Novita' 2025: La pizza in pala senza glutine**
con Tiziano Casillo e Fabrizio Iacovella, Pizza Chef di AB Mauri
- 11.00 - 12.00 **'La sfoglina e il tortellino bolognese'**
con Rina Poletti
- 12.00 - 14.00 **Showcooking 'Pancotto Rèal' con Giovanna Alberti**
Le Preferite con Scrocchiarella®
- 14.30 - 15.00 **Riso Venere e Scrocchiarella®, l'incontro tra due prodotti unici e inimitabili**
con Umberto Rovati di Riso Scotti
- 15.30 - 16.30 **Masterclass 'Essere o non essere: Fetta di pane e cioccolato'**
con Roberto Rinaldini, Ambassador di Chocolate Academy
- 17.00 - 18.00 **Una ricetta vegana al giorno con Scrocchiarella®**
con Emanuele Di Biase - presenta 'Passion'

DOMENICA 19/01

- 10.30 - 11.30 **Showcooking 'L'alba lievitata: l'arte della colazione moderna'**
con Samuel Gonzalez e Gianni Pina, Pastry Chef
- 12.00 - 12.30 **Novita' 2025: La pizza in pala senza glutine**
con Tiziano Casillo e Fabrizio Iacovella, Pizza Chef di AB Mauri
- 12.30 - 14.00 **Showcooking 'Brianza atipica' con Saverio Morabito**
Le Preferite con Scrocchiarella®
- 14.00 - 14.30 **Case history: Atipico Bistro' di Cernusco sul Naviglio MI**
con Silvio De Ponti
- 15.00 - 16.00 **Una ricetta vegana al giorno con Scrocchiarella®**
con Emanuele Di Biase - presenta 'Island'
- 16.00 - 17.00 **Showcooking 'China's little red' con Xiaoteng Ding**
Le Preferite con Scrocchiarella®

LUNEDI' 20/01

- 11.00 - 12.00 **Masterclass 'Ritorno al futuro: torta all'italiana al cioccolato'**
con Roberto Rinaldini, Ambassador di Chocolate Academy
- 12.00 - 13.30 **Showcooking 'Giardino d'inverno' con lo Chef stellato Roberto Proto**
Le Preferite con Scrocchiarella®
- 14.00 - 15.00 **Progetti di inclusione sociale e ricette con il cioccolato Novacrem**
con il team della Locanda Dal Barba e della Chocolate Academy
- 15.00 - 16.00 **Showcooking 'Colomba soffio, al limone e cioccolato bianco'**
con Samuel Gonzalez, Silvio Pala e Gianni Pina, Pastry Chef
- 16.00 - 17.00 **Una ricetta vegana al giorno con Scrocchiarella®**
con Emanuele Di Biase - presenta 'Explosion'

MARTEDI' 21/01

- 10.30 - 11.30 **Showcooking 'Fiocco di neve' il dolce che ha rivoluzionato il mondo pasticceria**
con Samuel Gonzalez e Silvio Pala, Pastry Chef
- 12.00 - 14.00 **Showcooking 'Tapas y mas' con Simona Russo**
Le Preferite con Scrocchiarella®
- 14.30 - 15.30 **La pizza italiana - Storie di successo**
con Enrico e Paolo Fama' di Accademia Pizzaioli