



## When Food meets Fashion Calendario

### ●VENERDÌ 11 OTTOBRE

**-CORSI DI CUCINA CON CHEF STELLATI**  
**A CURA DE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE**  
**Piano -1 Design Supermarket**

**Marianna Vitale**

dalle 11.00 alle 12.00

**Cartoccio Revival, la triglia e la colatura d'alici**

**Marco Parizzi**

dalle 13.00 alle 14.00

**Viva l'Emilia**

**Daniele Usai**

dalle 15.30 alle 16.30

**Tortello alla n'duja di tonno, spuma di patate**

**Andrea Sarri**

dalle 18.00 alle 19.00

**Carnaroli mantecato al pesto con novellame e conserva di pomodori**

**-SHOWCOOKING**

**Piano 6°**

**Daniele Usai**

dalle 12.00 alle 13.00

**Tortello alla n'duja di tonno, spuma di patate**

**Andrea Sarri**

dalle 14.00 alle 15.00

**Carnaroli mantecato al pesto con novellame e conserva di pomodori**

**Marianna Vitale**

dalle 17.00 alle 18.00

**Cheesecake di baccalà, ceci e limone**

**Marco Parizzi**

dalle 19.00 alle 20.00

**Cannelloni di rombo con trippe di baccalà**

**●SABATO 12 OTTOBRE**

**-CORSI DI CUCINA CON CHEF STELLATI  
A CURA DE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE  
Piano -1 Design Supermarket**

**Marianna Vitale**

dalle 10.30 alle 11.30

**Mare Aperto, linguine con 5/4 di calamaro**

**Marco Parizzi**

dalle 13.00 alle 14.00

**Viva l'Emilia**

**Daniele Usai**

dalle 15.00 alle 16.00

**Kebab di tonno con panna acida al lime**

**Andrea Sarri**

dalle 18.00 alle 19.00

**Palamita con gazpacho di melone, pesche e capperi disidratati**

**VOGUE BAMBINI**

dalle 16.30 alle 17.30

**Piccoli, grandi Chef. Andrea Sarri, Marco Parizzi, Daniele Usai e Marianna Vitale insegneranno ai bambini la ricetta del tortellino ripieno di Grana Padano in un mare di frutti di mare**

**-SHOWCOOKING**

**Piano 6°**

**Daniele Usai**

dalle 11.00 alle 12.00

**Kebab di tonno con panna acida al lime**

**Andrea Sarri**

dalle 14.00 alle 15.00

**Palamita con gazpacho di melone, pesche e capperi disidratati**

**Marianna Vitale**

dalle 15.30 alle 16.30

**Cipolla, acciuga e melograno**

**Marco Parizzi**

dalle 18.30 alle 19.30

**Pesce spada ripieno ai carciofi, gratinato al basilico, con patate, olive, pomodori**