

## MARTEDÌ 03 Tuesday 03 MAY

**10:00 – 11:30**  
10.00 AM - 11.30 AM

I pastry chef: **Alessandro Slama e Biagio Martinelli** con .. **“Il cornetto ischitano e la polacca aversana”**  
*“The cornetto of Ischia island and the polacca aversana cake”*

**12:00 – 14:00**  
12.00 AM - 2.00 PM

I pastry chef di: **Accademia Maestri del Lievito Madre** con .. **“Il progetto dell'Accademia e del Gruppo Brazzale”**  
*“The project of the Academy and the Brazzale Group”*

**14:30 – 16:00**  
2.00 PM - 4.00 PM

Pastry chef: **Giuseppe Daddio** con .. **“La gastronomia innovativa”**  
*“The innovative cuisine”*

**16:30 – 17:30**  
4.30 PM - 5.30 PM

**BSC - Brazzale Science Center** con.. **“Il Fior di Latte al Burro superiore Fratelli Brazzale”**  
*“The Fior di Latte Brazzale icecream with Burro Superiore Fratelli Brazzale butter”*

## MERCOLEDÌ 04 Wednesday 04 MAY

**10:00 – 11:00**  
10.00 AM - 11.00 AM

I pastry chef di: **Dolce e Salato - Accademia Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano** con ..  
**“La colazione salata”** *“Salty breakfast”*

**12:00 – 13:00**  
12.00 AM - 1.00 PM

Chef **Ciccio Vitiello** con .. **“La Pizza Superiore alle quattro note del Gran Moravia  
l'impasto al burro, topping evolutivi al Gran Moravia ”**  
*“La Pizza Superiore whit four notes of Gran Moravia - the dough with butter, and the evolutive Gran Moravia toppings”*

**14:00 – 15:00**  
2.00 PM - 3.00 PM

**BSC - Brazzale Science Center** con.. **“Il Fior di Latte al Burro superiore Fratelli Brazzale”**  
*“The Fior di Latte Brazzale icecream with Burro Superiore Fratelli Brazzale butter”*

**16:00 – 17:00**  
4.00 PM - 5.00 PM

Chef **Ciccio Vitiello** con .. **“La Pizza Superiore alle quattro note del Gran Moravia  
l'impasto al burro, topping evolutivi al Gran Moravia ”**  
*“La Pizza Superiore whit four notes of Gran Moravia - the dough with butter, and the evolutive Gran Moravia toppings”*

## GIOVEDÌ 05 Thursday 05 MAY

**10:00 – 12:00**  
10.00 AM - 12.00 AM

I pastry chef di: **Dolce e Salato - Accademia Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano** con ..  
**“La colazione dolce - i dolci innovativi e tradizionali”**  
*“Sweet breakfast - innovative and traditional desserts”*

**11:30 – 13:00**  
11.30 AM - 1.00 PM

I pastry chef di: **Dolce e Salato - Accademia Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano** con ..  
**“Lievitati mondiali”** *“Leavened dough world champions”*

**14:00 – 16:00**  
2.00 PM - 4.00 PM

Pastry chef: **Pasquale Marigliano** con.. **“Il cibo degli dei...Cioccolato Superiore”**  
*“The food of the gods... Premium chocolate”*

**16:00 – 17:00**  
4.00 PM - 5.00 PM

**BSC - Brazzale Science Center** con.. **“Il Fior di Latte al Burro superiore Fratelli Brazzale”**  
*“The Fior di Latte Brazzale icecream with Burro Superiore Fratelli Brazzale butter”*

## VENERDÌ 05 Friday 06 MAY

**11.00 - 12.00**  
11.00 AM - 12.00 AM

Pastry chef: **Giuseppe Daddio** con .. **La gastronomia innovativa**  
*“The innovative cuisine”*

**12.00 - 13.00**  
12.00 AM - 1.00 PM

I pastry chef di: **Dolce e Salato - Accademia Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano** con ..  
**“Lievitati mondiali”** *“Leavened dough world champions”*

## TUTTI I GIORNI Everyday

Pastry chef: **Filomena Strusi** con .. **“Le decorazioni delle torte al burro”**  
*“The decorations of butter cakes”*

I pastry chef: **Nicola Iacovera, Nicola Demo, Antonio Vitale, Massimo Maiorano, Giulio Limone** con ..  
**“La panificazione ed il Gran Moravia”** *“Baking and Gran Moravia cheese”*



**PADIGLIONE 2  
STAND C 026**

