



COOKING SHOW

In collaborazione con AIPO e FIC

**Orario fiera 09:30-18:00: prenotazioni anticipate al desk fino a esaurimento posti.
Fuori orario fiera: 18:00-20:00 / 08:00-09:30: prenotazioni via sms al 335 6767432 che valgono
come pre-opzione e devono essere seguite da conferma al desk.**

DOMENICA 9 APRILE

ORARIO	ARGOMENTO
10:30-11:30	Oliocibando – AIPO e FIC presentano l'utilizzo dell'olio in cucina. Una sapiente tradizione culinaria ha sviluppato dei sughi con verdure d'orto, che ben si adattano e si arrotolano a paste lunghe di Gagnano, ammorbiditi e insaporiti con un olio extra vergine di oliva vincitore della Gran Menzione del Concorso Internazionale Sol d'Oro.
11:30 - 12:30	Evoo Academy Uno spazio per la didattica di cucina
13:00 - 14:00	Verona Olive Oil Contest 2017 Concorso oleario specifico riservato ai frantoi, alle aziende agricole e alle imprese olearie della provincia di Verona.
14:30 - 17:30	Federazione Italiana Cuochi (FIC) - JAM Cup 3° Trofeo Junior Assistant Master

LUNEDI' 10 APRILE

ORARIO	ARGOMENTO
10:30-11:30	Oliocibando – AIPO e FIC presentano l'utilizzo dell'olio in cucina. Paccheri di Gagnano, veloci, semplici e tanto appetitosi con condimento pestato di broccoletti, patate e olive, il tutto unito con un olio extra vergine di oliva vincitore della Gran Menzione del Concorso Internazionale Sol d'Oro.
11:30 - 12:30	Evoo Academy Uno spazio per la didattica di cucina

13:00 - 14:00	L'Olio secondo Giorgione – il crudo Giorgio Barchiesi presenta gli utilizzi dell'olio in cucina.
14:30 - 17:30	Federazione Italiana Cuochi (FIC) - JAM Cup 3° Trofeo Junior Assistant Master

MARTEDI' 11 APRILE

ORARIO	ARGOMENTO
10:30-11:30	Oliocibando – AIPO e FIC presentano l'utilizzo dell'olio in cucina. Fettine sottile di prosciutto con ripieno di soffici latticini e accompagnamenti di vegetali freschi, combinati con un olio extra vergine di oliva vincitore della Gran Menzione del Concorso Internazionale Sol d'Oro.
11:30 - 12:30	Evoo Academy Uno spazio per la didattica di cucina
13:00 - 14:00	L'Olio secondo Giorgione – il cotto Giorgio Barchiesi presenta gli utilizzi dell'olio in cucina.
14:30 - 17:30	Federazione Italiana Cuochi (FIC) - JAM Cup 3° Trofeo Junior Assistant Master

MERCOLEDI' 12 APRILE

ORARIO	ARGOMENTO
10:30-11:30	Oliocibando – AIPO e FIC presentano l'utilizzo dell'olio in cucina. Cucinare le carni bianche è semplice, richiede limitate cotture: unica attenzione che non resti al sangue e che sia giustamente condita con un olio extra vergine di oliva, vincitore della Gran Menzione del Concorso Internazionale Sol d'Oro, per rimanere morbida e gustosa.
11:30 - 12:30	Evoo Academy Uno spazio per la didattica di cucina
13:00 - 14:00	L'Olio secondo Giorgione – il fritto Giorgio Barchiesi presenta gli utilizzi dell'olio in cucina.
14:30 - 17:30	Federazione Italiana Cuochi (FIC) - JAM Cup 3° Trofeo Junior Assistant Master