

**IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI AL BIG BLU - SALONE DELLA NAUTICA E DEL MARE
PADIGLIONE 1 – OBIETTIVO MARE**

PROGRAMMA DAL 18 AL 26 FEBBRAIO 2011

SABATO 18/02/12

ore 15:00-16:00

Fabio Campoli: ***La mia cucina d'Amare - "Siamo fritti...!", come ti friggo il pesce.***

ore 17:00-17:30

Capitano di Vascello dott. Alessandro Pini: ***"Il rancio di bordo: spunti di riflessione sull'alimentazione in mare nella Storia"***

ore 19:00-19:30

Car- Centro Agroalimentare Roma: ***"Il prodotto ittico"***

DOMENICA 19/02/12

ore 11:30- 12:30

Chef Renato Bernardi: ***"Pesca la salute", da Rai 2 a tavola con Renato Bernardi.***

ore 14:30-15:30

Fabio Campoli: ***La mia cucina d'Amare - "Primi di mare" la tradizione e l'innovazione.***

Ore 16 – 18

Premiazione del contest "Pelagos & Kitchen"

Ore 18:30-19:30

Alberto Ciarla. Maestro Internazionale di cucina: ***"Cibo e vino, indissolubilmente insieme"***

LUNEDÌ 20/02/12

ore 10.30 - 12:

Marinando – **Concorso per le scuole "Un mare di pizza"** (progetto per il Mipaaf)

ore 16:30-17:30

Fabio Campoli: ***La mia cucina d'Amare - "L'essenza dell'acqua", I brodi di cottura.***

MARTEDÌ 21/02/12



Il Circolo dei Buongustai

DI FABIO CAMPOLI

ore 10.30 - 12:

Marinando – **Concorso per le scuole “Un mare di pizza”** (progetto per il Mipaaf)

ore 16:30-17:30

Fabio Campoli: ***La mia cucina d’Amare - “Se non è zuppa è pan bagnato”, Le zuppe marinare.***

MERCOLEDÌ 22/02/12

ore 10.30 - 12:

Marinando – **Concorso per le scuole “Un mare di pizza”** (progetto per il Mipaaf)

ore 17:00-18:00

Fabio Campoli: ***La mia cucina d’Amare - “Dentro al cuore”, Cottura al cartoccio e al sale.***

GIOVEDÌ 23/02/12

ore 10.30 - 12:

Marinando – **Concorso per le scuole “Un mare di pizza”** (progetto per il Mipaaf)

ore 15-16:

Aperitivo a cura dell'API – Associazione Piscicoltori Italiana con Antonio Triconato e Fabio Campoli

ore 17:00-18:00

Fabio Campoli: ***La mia cucina d’Amare - “I crostacei in court-buillon”, La cottura dolce dei crostacei.***

VENERDÌ 24/02/12

ore 12:30-13:00

Giornalista dott.ssa Donata Marrazza: ***“Pluralismo gastronomico nel Mediterraneo”***

ore 15-16:

Filippo La Mantia, chef Majestic – ***Profumi del Sud***

ore 17:00-18:00

Fabio Campoli: ***La mia cucina d’Amare - I cefalopodi. Insomma...seppie, calamari e polpi.***

ore 19:00-19:30

Fabio Campoli: ***Aperitivo del Circolo dei Buongustai per la Compagnia del Calice.***

SABATO 25/02/12

ore 13:30-14:30

Il Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli
Via Tenuta del Cavaliere, 1 – 00012 Guidonia (Rm)
Tel. e fax 06 60503550

www.ilcircolodeibuongustai.net – info@ilcircolodeibuongustai.net



Il Circolo dei Buongustai

DI FABIO CAMPOLI

Maestro Angelo Iezzi. Pluricampione del mondo, API Associazione Pizzerie Italiane: ***“La pizza non è una pizza”, un pasto completo.***

ore 16:30-17:30

Chef Gianfranco Pascucci. Stella Michelin: ***“Una stella di mare”, Gianfranco Pascucci racconta la sua cucina al Porticciolo.***

19:00 - 19:30

Fabio Campoli: ***La mia cucina d'Amare - “Stravaganze di mare”. Abbinamenti a contrasto.***

DOMENICA 26/02/12

ore 11:30 -12:30

Roberta D'Ancona, Food Blogger : ***“La cucina italiana di mare 2.0”***

ore 14:00-15:00

Fabio Campoli: ***La mia cucina d'Amare - “So Risi di mare”, i segreti del riso.***

16:00-16:30

Premiazione Concorso ***“ Un mare di pizza”*** progetto per il Mipaf

19:00-20:00

Fabio Campoli: ***Gran finale con mega Spaghetтата alle vongole***