

ACADEMIA BARILLA

..... **Presenta la 3^a edizione del**



..... **12 - 13 Giugno 2014**

Largo Calamandrei 3/A, Parma, Italia

GIOVEDÌ 12 GIUGNO

MATTINA

Ore 9.30: Welcome ed Introduzione

Ore 10.00 - 13.00: Pasta World Championship Qualifiche per la finale

Durante tutta la mattinata si alterneranno ai fornelli i partecipanti dei 25 paesi alla terza edizione del campionato

In contemporanea con lo svolgimento della competizione:

Ore 10.00 - 11.00: Degustazione professionale Olio Extra Vergine di Oliva Italiano e Aceto Balsamico di Modena

Ore 11.00 - 11.15: Coffe Break.

Ore 11.15 - 12.15: Presentazione "L'evoluzione della cucina nella storia"

Ore 12.15 - 13.00: Esperienza Sensoriale con tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano D.O.P.

Ore 13.00 - 14.00: Pranzo

POMERIGGIO

Ore 14.00 - 14.45: Dimostrazione di cucina con **Chef Giancarlo Perbellini** del Ristorante Perbellini, Isola Rizza, Verona (**2 Stelle Michelin**).

Ore 15.00 - 15.45: Scopriamo il gelato gastronomico con **L'Executive Chef di Carpigiani**

Ore 16.15 - 17.00: Dimostrazione di cucina con **Chef Davide Brovelli** del Ristorante Il Sole di Ranco, Ranco, Varese (**1 Stella Michelin**)

Ore 17.15 - 18.00: Dimostrazione di cucina con **Chef Paolo Donei** del Ristorante Malga Panna, Moena, Trento (**1 Stella Michelin**)

Ore 18.15: **Proclamazione finalisti PWC**

VENERDÌ 13 GIUGNO

MATTINA

Ore 10.00 - 12.30: Pasta World Championship Finale

Proclamazione del Campione Mondiale

Ore 13.00: Pasta Party. Festeggiamo il campione degustando tante meravigliose ricette di pasta



..... **PER MAGGIORI INFORMAZIONI:**

Academia Barilla - Largo Piero Calamandrei 3/A 43121 Parma • Tel: +39 0521 264060 • Email: info@academiabarilla.it