



## Il Programma completo di LSDM Paestum edizione 2018

23 maggio 2018

### Sala Blu

- Ore 10.45 Inaugurazione Eat well and stay well – Albert **Sapere** e Barbara **Guerra**
- Ore 11.00 Joshua **Pinsky** – Momofuku Nishi, New York (USA)
- Ore 12.15 Heinz **Beck** – La Pergola, Roma
- Ore 13.45 Daniel **Berlin** – Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås (Svezia)
- Ore 15.00 Francesco **Sposito** – Taverna Estia, Brusciano
- Ore 16.15 Andrea **Apra** – VUN, Milano
- Ore 17.45 Aylin **Yazicioglu** – Nicole Restaurant, Istanbul, (Turchia)
- Ore 18.15 Salvatore **Tassa** – Colline Ciociare, Acuto

### Sala Rossa

- Ore 11.45 Angelo **Sabatelli** – Angelo Sabatelli Ristorante, Monopoli
- Ore 13.00 Lorenzo **Cogo** – El Coq, Vicenza
- Ore 14.15 Philip **Rachinger** – Mühlthof, Neufelden (Austria)
- Ore 15.45 Corrado **Assenza** – Caffè Sicilia, Noto
- Ore 17.00 José **Avillez** – Belcanto, Lisbona (Portogallo)
- Ore 19.00 Franco **Pepe** – Pepe in Grani, Caiazzo; Gino **Sorbillo** – Gino Sorbillo ai Tribunali, Napoli; Francesco e Salvatore **Salvo** – Francesco & Salvatore Salvo, San Giorgio a Cremano; Enzo **Coccia** – Pizzeria La Notizia, Napoli; Simone **Padoan** – I Tigli, San Bonifacio

### Taste Club

- Atelier La Pasta Secca nella ristorazione d'autore in collaborazione con Pastificio dei Campi
- Ore 12.00 Errico **Recanati** – Ristorante Andreina, Loreto

### Atelier Think Green in collaborazione con D'Amico

- Ore 12.45 Cristian **Torsiello** – Osteria Arbustico, Capaccio Paestum

Atelier La Cucina delle Acidità in collaborazione con De Nigris

Ore 13.15 Luigi **Salomone** – Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia

Atelier La Pasta Secca nella ristorazione d'autore in collaborazione con Pastificio dei Campi

Ore 14.00 Domenico **Stile** – Enoteca La Torre A Villa Laetitia, Roma

Atelier La Pasta Fresca nella ristorazione d'autore in collaborazione con Divine Creazioni

Ore 14.45 Paolo **Gramaglia** – Ristorante President, Pompei

Atelier La Cucina delle Acidità in collaborazione con De Nigris

Ore 15.15 Pasquale **Palamaro** – Indaco, Lacco Ameno

Atelier Frienn Magnann in collaborazione con Olitalia

Ore 16.00 Pasquale e Gaetano **Torrente** – Ristorante Al Convento, Cetara

Atelier Think Green in collaborazione con D'Amico

Ore 16.45 Peppe **Stanzione** – Le Trabe, Capaccio Paestum

Atelier La Mozzarella di Bufala Campana DOP nella ristorazione d'autore in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana

Ore 17.15 Saverio **Sbaragli** – Tosca, Ginevra (Svizzera)

## 24 maggio 2018

### Sala Blu

Ore 11.00 Roberto **Petza** – S'Apposentu di Casa Puddu, Siddi

Ore 12.15 Mauro **Colagreco** – Mirazur, Mentone (Francia); Agostino **Iacobucci** - Agostino Iacobucci restaurant

Ore 13.45 Mateu **Casañas**, Oriol **Castro** e Eduard **Xatruch** – Disfrutar Barcelona, Barcellona (Spagna)

Ore 15.00 Rosanna **Marziale** – Le Colonne, Caserta

Ore 16.15 Andrei **Shmakov** – Metropol, Mosca (Russia)

Ore 17.45 Jonathan **Goldsmith** – Spacca Napoli, Chicago (USA)

Ore 18.15 Matthew **Kenney** – Mathew Kenney's Vegan Pizzeria 00 + Co, New York (USA)

### Sala Rossa

Ore 11.45 Sergio **Bastard** – Casona del Judío, Santander (Spagna)

Ore 13.00 Fina **Puigdevall** – Les Cols, Olot - Girona (Spagna)

Ore 14.15 Ana **Roš** – Hiša Franko, Kobarid (Slovenia)

Ore 15.45 Ivan e Sergey **Berezutskiy** – Twins Garden, Mosca (Russia)

Ore 17.00 Tim **Butler** – Eat Me Restaurant, Silom - Bangkok (Thailandia)

Ore 19.00 Peppe **Guida** – Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense; Faby **Scarica** – Villa Chiara - orto&cucina - Vico Equense; Alba **Esteve Ruiz** – Marzapane Roma, Roma

### Taste Club

Atelier La Mozzarella di Bufala Campana DOP nella ristorazione d'autore in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana

Ore 12.00 Viviana **Varese** – Alice Ristorante, Milano

Atelier La Cucina delle Acidità in collaborazione con De Nigris

Ore 12.45 Sakai **Fumiko** – Il Bikini, Vico Equense

Atelier La Pasta Fresca nella ristorazione d'autore in collaborazione con Divine Creazioni  
Ore **13.15** Luciano **Villani** – La Locanda del Borgo, Telese Terme

Atelier Frienn Magnann in collaborazione con Olitalia  
Ore **14.00** Pasquale e Gaetano Torrente – Ristorante Al Convento, Cetara

Atelier La Cucina delle Acidità in collaborazione con De Nigris  
Ore **14.45** Salvatore **La Ragione** – Mammà Restaurant, Capri

Atelier Think Green in collaborazione con D'Amico  
Ore **15.15** Alfonso **Caputo** – Taverna del Capitano, Nerano

Atelier Frienn Magnann in collaborazione con Olitalia  
Ore **16.00** Marco **Stabile** – Ora D'Aria Ristorante, Firenze

Atelier Think Green in collaborazione con D'Amico  
Ore **16.45** Edoardo **Fumagalli** – Locanda del Notaio, Pello Intelvi

Atelier La Pasta Secca nella ristorazione d'autore in collaborazione con Pastificio dei Campi  
Ore **17.15** Stefano **Di Giosia** – Ristorante Tosto, Atri