

Horário	Chef	Tema	Sala
13:00	Jimmy McManis Ogrostronomia e BURGERTOPIA - RJ	<i>Culinária criativa: não pense fora da caixa, mas amplie sua visão (rosbife de mignon suino com chantilly salgado de páprica defumada e lemon pepper)</i>	Cozinha Electrolux
13:30	Phillipe Laine Le Cordon Bleu - RJ	<i>Cramique com creme de limão-siciliano e amêndoas</i>	Cozinha 1
14:00	Pedro de Artagão Grupo Irajá - RJ	<i>Pedro de Artagão e o carioquíssimo piamontese</i>	Cozinha 2
14:15	Angélica Vitali Especialista em Gastronomia Molecular - SP	<i>Esferificação ou multiesferificação, eis a questão: panna cotta multiesferificada com frutas vermelhas liofilizadas</i>	Cozinha Electrolux
15:00	João Paulo Frankenfeld Le Cordon Bleu - RJ	<i>Vieiras, purê de couve flor, chips de vieira e couve com azeite de salsinha</i>	Cozinha 1
15:00	Ivan Achcar EGG, Escola de Gestão em Negócios da Gastronomia - SP	<i>Entendendo os custos de mercadoria e os custos de produção para um cardápio lucrativo</i>	Sala de Degustação
15:30	Roberta Sudbrack Sud, o pássaro verde / Garagem da Roberta / Sudtruck - RJ	<i>Simplesmente cozinha</i>	Cozinha Electrolux
15:30	Renato Beckmann Burrata - Teresópolis	<i>Nhoque de banana-da-terra com molho de camarão</i>	Cozinha 2
17:00	Claude Troisgros Que Maravilha! (GNT) / Chez Claude / Grupo Troisgros Brasil - RJ	<i>Bate-papo com Claude Troisgros</i>	Cozinha Electrolux
17:00	Tati Lund .Org Bistrô - RJ	<i>Ecossistema comestível: um novo olhar para gastronomia</i>	Cozinha 2
17:00	João Carlstron 3corações - SP	<i>Drinques com café</i>	Sala de Degustação
18:00	Pablo Peralta Le Cordon Bleu - RJ	<i>Sobremesa empratada: la roja</i>	Cozinha 1
18:15	Andréa Tinoco Pato com Laranja - RJ	<i>Picadinho carioca</i>	Cozinha Electrolux
18:15	Flávia Quaresma Chef consultora - RJ	<i>Receitas com baunilha do estado do Rio de Janeiro</i>	Cozinha 2
18:30	Pablo Ugarte Diretor do concurso de vinhos Catad'Or Chile	<i>Vinhos ancestrais do Vale de Itata, no Chile, premiados no Catad'Or</i>	Sala de Degustação