

Horário	Chef	Tema	Sala
13:00	Alberto Landgraf Oteque - RJ	<i>Barriga de porco curada no melão</i>	Cozinha Electrolux
13:30	Lucas Corazza Que Seja Doce (GNT) - SP	<i>Entremet de chocolate, cupuaçu, coco e gengibre</i>	Cozinha 1
14:00	Pedro Siqueira Puro / Massa / Ella - RJ	<i>Da moela ao coração: aproveitando a tradição</i>	Cozinha 2
14:30	Luiz Filipe Souza Esvai - SP	<i>Processo criativo e a cozinha de paralelos entre Brasil e Itália: lagostim à milanesa com chuchu</i>	Cozinha Electrolux
15:00	Henrique Mirabeau Purus Panis - Teresópolis	<i>Montanhês, o pão de centeio inspirado na campanha francesa, resgata o sabor e o aroma dos pães simples e puros</i>	Cozinha 1
15:30	Roland Villard Re7 Gastronomia - RJ	<i>Filé de pirarucu com farofa de sardinha e caju, purê de couve-flor com algas e vinagrete de frutas</i>	Cozinha 2
16:00	Nello Cassese Belmond Copacabana Palace - RJ	<i>Raviolini del plin, creme de inhame queimado, taleggio e provolone DOP</i>	Cozinha Electrolux
16:30	Nicola Fedeli Fasano Al Mare - RJ	<i>Gnudi à fiorentina de ricota e espinafre com coulis de tomate, mozzarella e sálvia</i>	Cozinha 1
16:30	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
17:00	Nathalie Passos Naturalie Bistrô - RJ	<i>Bases da cozinha vegetariana: a versatilidade das castanhas</i>	Cozinha 2
17:30	Kátia Barbosa Aconchego Carioca - RJ	<i>Bolinho de vatapá e palmito-pupunha com cogumelos</i>	Cozinha Electrolux
18:00	Philippe Brye Le Cordon Bleu - RJ	<i>Invenção "fantastik": ganache</i>	Cozinha 1
18:15	Ana Ribeiro Especialista em PANCs e glúten free - RJ	<i>Ecochefs, parceiros do agricultor: poréu e compota de caqui</i>	Cozinha 2
18:30	Pablo Ugarte Diretor do concurso de vinhos Catad'Or Chile	<i>Masterclass de vinhos do Uruguai e do Chile, premiados no Catad'Or</i>	Sala de Degustação