



Milano



Festival Internazionale di cultura e cucina vegetariana IV edizione

Un'idea di Pietro Leemann e Gabriele Eschenazi

27/28 Maggio 2017 Milano Teatro Franco Parenti Bagni Misteriosi Ristorante Joia



Programma

Sabato 27 maggio

Café Rouge

ore 11.30

Show cooking della Joia Academy con Sauro Ricci

Il salutismo nella cucina orientale: tutti i segreti del Nattò

ore 13.30

Show cooking di Valeria Mosca

forager e chef, direttore di Wood*ing

Eat your habitat

Sala AcomeA

ore 14.30

Food Relovution documentario di **Thomas Torelli** (2017, 83 minuti)

Tutto ciò che mangi ha una conseguenza....

ore 16.30

Incontro e show cooking con Ori Shavit

scrittrice e attivista vegana

Vegan Israel con assaggio di shawarma vegetale

(In collaborazione con l'Ufficio Israeliano del Turismo)

Café Rouge

ore 20.30

Diciamo qualcosa di vegetariano

maratona culturale per ospiti inattesi e concisi (10 minuti max)





Milano



Festival Internazionale di cultura e cucina vegetariana IV edizione

Un'idea di Pietro Leemann e Gabriele Eschenazi

27/28 Maggio 2017 Milano Teatro Franco Parenti Bagni Misteriosi Ristorante Joia



Domenica 28 maggio

Café Rouge

Ore 11.30

Show cooking NatiPerSoffriggere Food Refugee

Vittorio Castellani world food journalist&writer con **Zahara** contadina afgana

Bolani: focaccia con verdure e spezie

ore 14.45

Incontro con Red e Chiara Canzian

Musicista/cantante e cuoca veg

lui vegano, lei vegetariana

Sano vegano italiano

Foyer basso

ore 16.00

Premiazione del concorso internazionale con Pietro Leemann, presidente della giuria, e **Gabriele Eschenazi**, fondatori di *The Vegetarian Chance*. Intervengono i giurati: **Franco Berrino**, **Stefano Bocchi**, **Luca Ferrua**, **Antonia Kulgmann**, **Davide Oldani**, **Claudia Zanella**. Gli chef: **Gianluca Casini**, **Gijs Kemmeren**, **Rafael Rodriguez**, **Hitoshi Sugiura**, **Daniele Succi**, **Fabio Vacca**, **Andrea Valle**, **Lennart van Weert**. Oltre ai premi ufficiali saranno assegnati i **premi speciali** dei partner: **Barilla**, **Lavazza**, **Orogel**, **Ricola**.

ore 17.15

Dialogo e assaggio con

Jenny Sugar e Mara Ramploud

health&food coach e medico dietologo

Crudi alla meta: dolci sani, gustosi e facili

Gli show cooking sono organizzati dalla **Joia Academy** con la collaborazione degli allievi della scuola **I.P.S.E.O.A Carlo Porta** e di **Novamont**





Milano



Festival Internazionale di cultura e cucina vegetariana IV edizione

Un'idea di Pietro Leemann e Gabriele Eschenazi

27/28 Maggio 2017 Milano Teatro Franco Parenti Bagni Misteriosi Ristorante Joia



Sabato 27 e domenica 28 per tutta la durata della manifestazione

Bagni misteriosi

The Vegetarian Market in collaborazione con **Mercato della Terra di Milano**

Area ristoro con la cucina di **Altatto** e il bar di **Un posto incredibile**

Spazi partner

Barilla: tasting di pasta e cereali con sughi al 100% vegetali

Ricola: degustazione di caramelle e tisane alle erbe officinali dalle montagne svizzere

Foyer alto

Nudo e crudo, oasi fotografica e artistica di **Agnese Z'Graggen** con **Tosi Potography**

Spazio Libreria a cura di **Book Catering**

Ristorante Joia

domenica 28 maggio dalle 11.30 alle 14.00

Finale del concorso internazionale

(solo su registrazione: per la stampa e gli addetti ai lavori)

Fotografo del concorso e degli eventi: **Emiliano Scatarzi**

Riprese del concorso: **Carlo Somaini**

Scrittura degli attestati a cura di **Jean Blanchaert**, gallerista e calligrafo

