

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA

SPECIAL PARTNER

Gault & Millau
ITALIA

SPECIAL DINNER

3 novembre ore 20.00

Chiostro dei Domenicani

MATRIX



DAVIDE GUIDARA

*I Tenerumi *** Michelin
Vulcano (ME)*



ANTONIO BIAFORA

*Hyle * Michelin
Cosenza*



DAVIDE DI FABIO

*Dalla Gioconda ** Michelin
Gabicce Monte (PU)*



**GIUSEPPE
SCICCHITANO**

Scicchitano Restaurant, Napoli



CICCIO VITIELLO

Cambia-Menti - Caserta



MANUEL FERRARI

*Villa Serbelloni - Lago di
Como, Bellagio*



ALESSIO GALLELLI

Pellico 3 Milano



DONATO EPISCOPO

Gimmi Restaurant

AGUGIARO & FIGNA
Storie di farina

ACQUA PANNA
THE FINE DRYING PROCESS
S. PELLEGRINO

MONOGRANO
FELICETTI

ALMA
LABORATORIO DI RICERCA E INNOVAZIONE

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

1949
GIOIELLA

NOVALEAS

Liggett

KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

MORETTI
FORNI
The SmartBaking Company®

CURSANO
DISTRIBUZIONE

GOELDLIN®
Collection
Le Cigognes and L'Amour

www.foodexp.it



LAICA
LABORAZIONE
ALTERNATIVE DI INNOVAZIONE
NEL CUCINE

foodexp

FOOD LIFE EXPERIENCE

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

3 novembre 2026

APERITIVO

La prima volta

Montanara frita e ripassata al forno con provola baciata dalla bufala,
ventresca di tonno selezione Armatore, cipolla marinata all'aceto di lampone,
salsa tonnata, cipolla croccante ed erba cipollina.

Chef Ciccio Vitiello Cambia-Menti

Vini

Berlucchi Franciacorta '61 Satèn Magnum

*

ANTIPASTO

Cavolfiore, pepe fermentato, whisky e genziana

Chef Antonio Biafora Hyle *Michelin

Filetto di baccalà in crosta di Cellina, zafferano "Il Galateo", cime di rapa

Chef Donato Episcopo Gimmi, Chiostro dei Domenicani

Vini

Il Nebbio Langhe d.o.c. 2025, Cantina Pio Cesare

*

PRIMI

Lenticchia e pepe

Chef Davide Guidara I Tenerumi ***Michelin

Pacchero alla Scicchitano

Giuseppe Scicchitano Scicchitano Restaurant

Vini

Berlucchi Franciacorta Vintage Nature Terroir 2020

*

SECONDO

Tonno e civet di frutti rossi

Chef Davide Di Fabio Dalla Gioconda *Michelin

Vini

Cantine Pio Cesare – Barbera d'Alba Superiore Fides 2023

*

PRE-DESSERT

Gelato allo yogurt, shiso verde e kiwi ossidato

Chef Alessio Gallelli Pellico 3 Park Hyatt Milano

DESSERT

*Cardo gobbo fondente con tre declinazioni di nocciola,
sorbetto di cioccolato, Barolo Chinato e mela Fuji*

Chef Manuel Ferrari Villa Serbelloni



Storie di farina

