

EVENTI BREAKFAST E APERITIVO

BREAKFAST/APERITIVO EVENTS



GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE THURSDAY 7th SEPTEMBER

11:45 | Cooking Demo

LA COLAZIONE DOLCE / THE SWEET BREAKFAST

A cura di Edited by Chef SARA GIULIA TOMMASI – In Cucina con Sara Academy

12:45 | Cooking Demo

ESPLORANDO I COCKTAIL "LOW ALCOHOL": UNA NUOVA TENDENZA
EXPLORING "LOW ALCOHOL" COCKTAILS: A NEW TREND

A cura di Edited by Federico Mastellari – Drink factory

13:00 | Degustazione con prodotti preparati / Tasting with prepared products

13:45 | Talk

LA CONSAPEVOLEZZA DEI MESSAGGI DEL CORPO COME
INTEGRAZIONE AD UN'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA
AWARENESS OF THE BODY'S MESSAGES AS A SUPPLEMENT TO A BALANCED DIET

A cura di Edited by dr Nicola D'Adamo – CEO RS Italia

14:45 | Cooking Demo

LA COLAZIONE SALATA / THE SAVORY BREAKFAST

A cura di Edited by Chef SARA GIULIA TOMMASI – In Cucina con Sara Academy

16:00 | Cocktail demo | Degustazione con prodotti preparati / Tasting

ESPLORANDO I COCKTAIL "LOW ALCOHOL": UNA NUOVA TENDENZA
EXPLORING "LOW ALCOHOL" COCKTAILS: A NEW TREND

A cura di Edited by Federico Mastellari – Drink factory

VENERDÌ 8 SETTEMBRE FRIDAY 8th SEPTEMBER

10:45 | Cooking Demo

FERMENTAZIONI QUOTIDIANE PER LA COLAZIONE: YOGURT, KEFIR, TIBICOS, KOMBUCHA
DAILY FERMENTATIONS FOR BREAKFAST: YOGURT, KEFIR, TIBICOS, KOMBUCHA

A cura di Edited by Marco Dalboni – Barman&Natura

12:00 | Cocktail demo

MIXOLOGY SENZA ALCOL: L'ARTE DEI COCKTAIL ANALCOLICI
ALCOHOL-FREE MIXOLOGY: THE ART OF NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

A cura di Edited by Federico Mastellari – Drink factory

13:00 | Degustazione con prodotti preparati / Tasting with prepared products

13:45 | Wine tasting

I VINI DEALCOLATI: LE NUOVE FRONTIERE DI UN PRODOTTO MILLENARIO
DEALCOHOLIZED WINES: THE NEW FRONTIERS OF A MILLENNIAL PRODUCT

A cura di Edited by UIV – UNIONE ITALIANA VINI

Vini in degustazione/Wines in Tasting Steinbock Zero e Steinbock Alcohol Free Sparkling (Hofstätter), Rivani Sparkling White – Zero Alcohol e Rivani Sparkling Rosé Zero Alcohol (Schenk) e Zonin Cuvée Zero (Casa Vinicola Zonin Spa).

14.50 | Cooking Demo

FERMENTAZIONI QUOTIDIANE PER LA COLAZIONE: YOGURT, KEFIR, TIBICOS, KOMBUCHA
DAILY FERMENTATIONS FOR BREAKFAST: YOGURT, KEFIR, TIBICOS, KOMBUCHA

A cura di Edited by Marco Dalboni – Barman&Natura

15:45 | Cooking Demo | Degustazione con prodotti preparati

MIXOLOGY SENZA ALCOL: L'ARTE DEI COCKTAIL ANALCOLICI
ALCOHOL-FREE MIXOLOGY: THE ART OF NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

A cura di Edited by Federico Mastellari – Drink factory

SABATO 9 SETTEMBRE SATURDAY 9th SEPTEMBER

9:45 | Talk

POSTURA E RESPIRO: PERCHÉ È IMPORTANTE CONSIDERARLE UNA PRIORITÀ
POSTURE AND BREATHING: WHY IT IS IMPORTANT TO MAKE THEM A PRIORITY

A cura di Edited by dr Nicola D'Adamo – CEO RS Italia

10:30 | Talk | Cooking demo

SANA COLAZIONE CHE VUOL DIRE? / HEALTHY BREAKFAST WHAT DOES IT MEAN?

A cura di Edited by Dott. Luca Speciani – L'Altra medicina

12:00 | Cocktail demo | Degustazione con prodotti preparati / Tasting

TWIST ON CLASSIC: COME RIELABORARE I COCKTAIL CLASSICI
TWIST ON CLASSIC: HOW TO REWORK CLASSIC COCKTAILS

A cura di Edited by Federico Mastellari – Drink factory

14:00 | Cooking Demo

ESTRATTI, FRULLATI VERDI E SMOOTHIES: LE VERDURE A COLAZIONE
EXTRACTS, GREEN SMOOTHIES AND SMOOTHIES: VEGETABLES AT BREAKFAST

A cura di Edited by Marco Dalboni – Barman&Natura

15:00 | Cocktail demo | Degustazione con prodotti preparati / Tasting

TWIST ON CLASSIC: COME RIELABORARE I COCKTAIL CLASSICI
TWIST ON CLASSIC: HOW TO REWORK CLASSIC COCKTAILS

A cura di Edited by Federico Mastellari – Drink factory

sponsor di prodotto product sponsor

BiotoBio

SELEKTIA TARTUFI
SIMONE CALLIGI

PACCARI®
PREMIUM ORGANIC CHOCOLATE
FROM TRINITY TO DEW

YogiTea
BIOLOGICO

MÜN
THE KOMBUCHA CO

Carrefour

SCHENK
ITALIAN WINERIES

Steinbock

FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821

a cura di edited by

DRINK
FACTORY



IN
CUCINA
CON SARA
Academy

L'altra
medicina
THREE NUMBER NATURE MAGAZINE