

PROGRAMMA

La sede della gara finale sarà l'istituto IPSSEOA "Karol Wojtyła" - Via Giovanni Battista De La Salle, 12, 95125 Catania CT

24 NOVEMBRE

ore 8: Arrivo dei finalisti sezione Cuochi (numero 10) e Cuochi Speciali (numero 3+2 compagni di supporto)

ore 8.30: Arrivo dei finalisti sez. Sala e Barman (10+6 Speciali) e dei Giurati

ore 9: Inizio delle preparazioni in cucina con Prof. Giuseppe Floresta affiancato da Chef Ciccio Daidone.

ore 9.30: Presentazione della Giuria e introduzione al Distretto delle Arance

ore 9.45: Inizio sfida live Sala e Barman

ore 11.30 : Termine Sfida Sala e Barman e USCITA del primo piatto in gara. A seguire usciranno tutti gli altri piatti dei cuochi secondo l'ordine che sarà comunicato dal Prof. Giuseppe Floresta, Coordinatore e responsabile del regolare svolgimento delle operazioni di cucina con Chef Ciccio Daidone.

Ore 13.00 : Termina sfida Cuochi - **Ore 13.00/14.30:** Pausa Pranzo

- **Dalle 14.30 alle 16.30** si svolgeranno le masterclass e gli educational secondo il seguente calendario:
 - 14.30/14.50 Collegamento Video Claudio Ruta
 - 14.50/15.20 Demo Francesco di Carlo
 - 15.20/15.30 Speech Amici delle Arance
 - 15.30/15.40 Speech Giorlando
 - 15.40/16.00 Demo Giuseppe Germanà
 - 16.00/16.10 Proiezione video La casa di Toti
 - 16.10/16.30 Speech Prof. Floresta, Chef Daidone e Antonella (FASA)
- **Ore 16.30:** Premiazioni dei vincitori della Categoria Cuochi, Cuochi Speciali, Sala e Barman, Sala e Barman Speciali.

Giuria del 24 Novembre: Peppe Floresta, Angelo Scuderi, Ciccio Daidone, Giuseppe Germanà, Gilberto Gemelli, Francesco Di Carlo, Alfio Barbagallo, Piergiorgio Alecci, Gabriele Bianchi + Giurato a sorpresa
Presidente di Giuria: PASQUALE CALIRI

25 NOVEMBRE

ore 8: Arrivo dei finalisti sezione Pasticceri (numero 5)

ore 8.30: Arrivo dei finalisti sezione Accoglienza e Accompagnamento Turistico (numero 10+2 Speciali+1 Compagno di supporto) e dei Giurati

ore 9 : Inizio delle preparazioni in cucina con Prof. Giuseppe Floresta affiancato da Chef Ciccio Daidone.

ore 9.30: Presentazione della Giuria

ore 9.45: Presentazione dei lavori di Accoglienza e Accompagnamento Turistico

ore 12.00 : Termine presentazione Accoglienza e Accompagnamento Turistico e USCITA del primo dolce in gara. A seguire usciranno tutti gli altri dolci secondo l'ordine che sarà comunicato dal Prof. Giuseppe Floresta, Coordinatore e responsabile del regolare svolgimento delle operazioni di cucina con Chef Ciccio Daidone.

Ore 13.00 : Termina sfida pasticceri - **Ore 13.00/14.30:** Pausa Pranzo

- **Dalle 14.30 alle 16.30** si svolgeranno le masterclass e gli educational secondo il seguente calendario:
 - 14.30/14.50 Proiezione video intervista Al Ventitrè (pasticceria)
 - 14.50/15.10 Speech Martino Allegra - Az. Agricola Due Palmenti
 - 15.20/15.40 Speech Kombucha - Gabriele Bianchi
 - 15.40/16.00 Demo Giuseppe Germanà
 - 16.00 Proiezione video La casa di Toti
- **Ore 16.30** ci saranno le Premiazioni dei vincitori della Categoria Pasticceri e Accoglienza e Accompagnamento Turistico

Giuria del 25 Novembre: Peppe Floresta, Ciccio Daidone, Giuseppe Germanà, Rosy Daidone, Tony Guglielmo, Giovanni Staffile, Giovanna Gandolfo, Gigliola Allegra, Gabriele Bianchi

Presidente di Giuria: PEPPE LEOTTA