

Horário	Chef	Tema	Sala
12:00	<b>Carole Crema</b> Que Seja Doce (GNT) e Carole Crema Doces - SP	<i>Bolo de pink lemonade: com mix de limões e lima orgânicos e geleias vermelhas</i>	Cozinha 2
12:30	<b>Phillipe Baddini</b> Don Phillippe Gastronomia - RJ	<i>Valorizando o produtor local: nhoque de batata-doce-roxa orgânica com queijo grana padano</i>	Cozinha 1
13:30	<b>Alexandre Flit</b> BBQ Company - SP	<i>Da fazenda à grelha</i>	Cozinha 2
14:00	<b>Murilo Brandão</b> Contemporanium Food Fusion - RJ	<i>Do Mediterrâneo à serra: tamboril confitado</i>	Cozinha 1
14:00	<b>Priscila Nonaka</b> Escola de Gestão em Negócios da Gastronomia - SP	<i>Gestão em operações</i>	Sala de Degustação
15:00	<b>Elia Schramm</b> Grupo 14zero3 - RJ	<i>Delicadeza e frescor da cozinha mediterrânea</i>	Cozinha 2
15:30	<b>Rafael Estorque</b> Restaurante Viva Itália - RJ	<i>Uma boa opção: pasta fresca, berinjela e ora-pro-nobis</i>	Cozinha 1
15:30	<b>Belarmino Valente</b> Rei da Cutelaria - SP	<i>Oficina de afiação</i>	Sala de Degustação
16:30	<b>Renato Beckmann</b> Burrata - RJ	<i>Cozinha clássica: paleta de cordeiro desconstruída com risoto de açafrao</i>	Cozinha 2
17:00	<b>Sonja Salles</b> Diretora da Nutrinew Escola - RJ	<i>Um jantar a dois saudável e gostoso para encantar e amar: risoto de quinoa, painço e brócolis</i>	Cozinha 1