

Horário	Chef	Tema	Sala
12:15	Diego Badra Conca Cozinha Original - DF	<i>Cerrado doce: cagaíta, mangarito e cúrcuma</i>	Cozinha 2
12:30	Tonico Lichtszejn Cowtainer - DF	<i>Costela bovina: cortes e preparos</i>	Padaria e Confeitaria
13:30	Paulo Yoller Meats e Bao Bao Baby - SP	<i>Bao na capital: de Taiwan para Brasília, como esse lanchinho está dominando o mundo</i>	Cozinha 1
13:45	Claude Capdeville Toca do Chopp - DF	<i>Infância, lembranças e sabores: capetinha do cerrado e cocá ao molho, purê de mandioca e açafão-da-terra</i>	Cozinha 2
14:00	Benoît Rataboul Padaria Cardabelle - DF	<i>Entenda como funciona a fermentação natural e faça o seu pão caseiro</i>	Padaria e Confeitaria
15:00	Renato Carioni Cosi - DF	<i>Risoto de bacalhau e abóbora</i>	Cozinha 1
15:15	Wanderson Medeiros Picuí, Buffet Wgourmet e Espaço VIP CineSystem - AL	<i>Case W Gourmet: Inovação. É preciso estar sempre um passo à frente da expectativa do cliente</i>	Auditório
15:15	Gil Guimarães Baco Pizzaria, Parilla Burger, Hop Capital - DF / Napoli Centrale, Distrito Urbano e C6 Burger - SP	<i>A vera pizza napoletana e os produtos do cerrado</i>	Cozinha 2
15:30	Douglas Marchione Ateliê DMarchione - DF	<i>Bolo aerografado com técnicas de ganache e pasta americana</i>	Padaria e Confeitaria
16:30	Thiago Koch Bullguer - SP	<i>De zero a 30 lojas em 4 anos: como a Bullguer se tornou a maior marca de hambúrgueres casual usando dinheiro próprio</i>	Auditório
16:30	Luciana Salton Salton - SP	<i>Sucessão, suor e vitórias: como levar adiante o legado de 109 anos dos vinhos Salton</i>	Auditório
16:30	Luiz Trigo Le Birosque - DF	<i>Do quintal ao prato: arroz de suã</i>	Cozinha 1
16:30	Ivan Achcar Escola de Negócios e Gestão da Gastronomia - SP	<i>Produtividade, processos e ferramentas para entregar mais com menos</i>	Sala de Degustação
16:45	Lídia Nasser Empório Árabe - DF	<i>Trio do Oriente: kafta, tabule e hommus na mesma receita</i>	Cozinha 2
17:00	Ricardo Arriel Ricardo Arriel Confeitaria - DF	<i>Donuts clássicos americanos com toque de brasilidade</i>	Padaria e Confeitaria
17:30	Mara Alcamim Restaurante Universal - DF	<i>O ano em que eu morri: aprendizados e reflexões de uma chef que quebrou e deu a volta por cima</i>	Auditório
18:00	Lui Veronese Chef consultor - DF	<i>Creme de buriti com banana-da-terra; e tomates do cerrado</i>	Cozinha 1
18:00	Ricardo Castilho Diretor Editorial de Prazeres da Mesa - SP	<i>O Brasil pede passagem</i>	Sala de Degustação
18:15	Marcelo Petrarca Bloco C - DF	<i>Burrata caseira com ragu de tomates orgânicos</i>	Cozinha 2
18:30	Renata Diniz Renata Diniz Chocolatier - DF	<i>Brigadeiro de uísque para servir em casamentos</i>	Padaria e Confeitaria