



CULTURAL PROGRAMMA UFFICIALE XVIII EDIZIONE

VENERDÌ 24 LUGLIO 2026

17:00 Ingresso al pubblico
(Gratuito previa registrazione online)

17:15 Apertura Ufficiale XVIII edizione - Palco Masterclass
(Gratuito previa registrazione online)

17:30 Apertura Stand Espositivi - Area Espositiva
Apertura Stand espositivi con degustazione

18:00 Masterclass Gelateria d'Autore - Palco Masterclass
(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)
Maestro gelatiere Luigi Buonansegna, Officine del gusto, Pignola (PZ)
Premiato con 3 coni Gambero Rosso

19:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Masterclass
(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)
Pizzaiolo Francesco Pellegrino, Pizzeria Levante, Altamura (BA)
Premiato con 2 spicchi Gambero Rosso

19:15 Cheese Tasting - Sala Tasting
(Ingresso a pagamento max 20 persone)
A cura di Dr Cheese Antonio Fracchiolla, Ruvo di Puglia (BA)
Masterclass sui Formaggi: Scienza, Tecnica e degustazione. Un viaggio di 60 minuti nel mondo del latte, dei fermenti e dei sapori.

20:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Masterclass
(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)
Lievitista Massimiliano Prete, pizzeria Sestogusto, Torino - Siviglia (Spagna)
Premiato con 3 spicchi Gambero Rosso

20:15 Cigar Experience - Area Bubble Rooms
(Ingresso su prenotazione sino ad esaurimento posti)
A cura di Enzo Scivetti, Club Amici del Toscano

20:30 Apertura Stand Gastronomici - Area Street Food
(Ingresso a pagamento)
A cura di: **Celso Laforgia**, Assassineria Urbana, Bari e Milano — **Domenico Paolicelli** e **Nicola Stella** Ristorante Myricæ, Matera — **Antonio Fiore** Tenuta Danesi, Matera — **Francesco Leone** Ristorante Res-Lab, Montescaglioso (MT) — **Antonio Fracchiolla** Dr Cheese, Ruvo di Puglia — **Rocco Rosa** Osteria Al Borgo, Avigliano (PZ).

20:45 Food Lab - La Mystery Box - Sala Tasting

(Ingresso a pagamento max 20 persone)

Chef Angelo Galasso, ristorante Pane&Olio, Mons (Belgio)

21:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Masterclass

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Valentino Tafuri, pizzeria 3Voglie, Battipaglia (SA)

Premiato con 3 spicchi Gambero Rosso

22:00 Masterclass Pizza d'Autore - Palco Masterclass

(Ingresso libero sino ad esaurimento posti)

Pizzaiolo Giovanni Spera, Pizzeria Casarsa, Potenza

Premiato con 2 spicchi Gambero Rosso

23:59 Chiusura lavori del giorno

CULTURAL FESTIVAL

24 — 25 luglio 2026

TENUTA DANESI

Contrada Le Matine

75100 Matera

Info su: www.culturalfestival.eu

Il programma potrebbe essere soggetto a variazioni non imputabili all'organizzazione.