



PROGRAMMA

CULTURAL APULIAN EDITION

CASTEL DEL MONTE - ANDRIA

19—20—21 SETTEMBRE 2026

SABATO 19 SETTEMBRE

CASTEL MONTE - ANDRIA
SALA MEETING

CONVEGNO

*Ingresso gratuito con registrazione on line
Massimo 40 partecipanti*

10:00 - 12:00 "Dalle Radici al Futuro"

La promozione del territorio tra cibo, cultura e turismo

Saluti istituzionali:

Anita Guarnieri

Direttrice del Castello Svevo di Bari

Direzione regionale Musei nazionali Puglia

Relatori:

Donatella Campanile

Direttrice Castel del Monte

Cesareo Troia

Vice Sindaco Città di Andria

Assessore per La Città Ambiziosa

Federico Massimo Ceschin

Presidente nazionale di SIMTUR

Docente di marketing territoriale

Direttore della Scuola di Economia dei Visitatori

Marlena Buscemi

Gastronoma

Esperta di educazione gastronomica

Modera:

Rosalinda Romanelli

Storica dell'Arte

Docente Accademia di Belle Arti di Bari

DOMENICA 20 SETTEMBRE

LE VIGNE AL CASTELLO - ANDRIA
PALCO MASTERCLASS

10:00 - 10:30 Apertura XIX edizione del festival

MASTERCLASS CUCINA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

11:00 - 11:50 Daniel Cavuoto, executive Chef

Ristorante Hagakure Noh Samba, Bari

MASTERCLASS PIZZA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

12:00 - 12:50 Savino Pedico, pizzaiolo

Pizzeria Levante, Cerignola (Fg)

Premiato con Due Spicchi Gambero Rosso

MASTERCLASS CUCINA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

13:00 - 13:50 Rosario Didonna, ambasciatore del gusto

Ristorante U'Vulesce, Cerignola (Fg)

14:00 - 15:00 Pausa Pranzo

Facoltativo e a pagamento a cura dell'Osteria Ottolune

MASTERCLASS PASTICCERIA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

15:00 - 15:50 Tommaso Perrucci, pastry Chef

Pasticceria Bar Roma, Cerignola (Fg)

MASTERCLASS PASTICCERIA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

16:00 - 16:50 Luca Lacalamita, pastry chef

Lula Pane & Dessert, Trani (Bt)

Premiato con Tre Pani Gambero Rosso

MASTERCLASS CUCINA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

17:00 - 17:50 Pietro Zito, cuoco

Ristorante Antichi Sapori, Montegrosso, Andria (Bt)

DOMENICA 20 SETTEMBRE

LE VIGNE AL CASTELLO - ANDRIA
SALA OTTOLUNE

WINE TASTING

*Ingresso a pagamento con registrazione presso info point
Massimo 30 partecipanti*

16:30 - 17:30 Wine tasting

a cura del Consorzio di Tutela dei vini DOC di Castel del Monte

LUNEDÌ 21 SETTEMBRE

LE VIGNE AL CASTELLO - ANDRIA
PALCO MASTERCLASS

MASTERCLASS CUCINA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

11:00 - 11:50 Michele Rotondo, executive chef

Lounge Restaurant Demi di Massafra, (Ta)

MASTERCLASS CUCINA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

12:00 - 12:50 Andrea Catalano, executive chef

Ristorante Dissapore a Carovigno (Br)

Premiato con 1 stella Michelin

MASTERCLASS GELATO D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

13:00 - 13:50 Francesco Di Nunno, gelatiere

Gelateria Scoop, Canosa di Puglia e Minervino Murge (Bt)

Premiato con 2 coni Gambero Rosso

14:00 - 15:00 Pausa Pranzo

Facoltativo e a pagamento a cura dell'Osteria Ottolune

MASTERCLASS PIZZA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

15:00 - 15:50 Giuseppe Riontino, pizzaiolo

Pizzeria Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (Bt)

Premiato con Tre Spicchi Gambero Rosso

MASTERCLASS PIZZA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

16:00 - 15:50 Daniele Campana, pizzaiolo

Campana pizza in teglia, Corigliano Calabro (Cs)

3 rotelle gambero rosso

MASTERCLASS PIZZA D'AUTORE

Ingresso gratuito sino ad esaurimento posti

17:00 - 17:50 Gigi Vurchio, pizzaiolo

Pizzeria Virgo, Andria e Torre di Maggio (Bt)

LUNEDÌ 21 SETTEMBRE

LE VIGNE AL CASTELLO - ANDRIA
SALA OTTOLUNE

WINE TASTING

*Ingresso a pagamento con registrazione presso info point
Massimo 30 partecipanti*

12:15 - 13:15 Wine tasting

a cura del Consorzio di Tutela dei vini DOC di Castel del Monte

16:30 - 17:30 Wine tasting

a cura del Consorzio di Tutela dei vini DOC di Castel del Monte

www.culturalfestival.eu

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

