



gourmetfoodfestival.it

Gourmet

FOOD FESTIVAL

Scopri il cibo da vicino



Con il patrocinio di



Event Partner



Partner Tecnici



Media Partner



Convenzioni



Official Carrier



Digital Media Partner



Programma Eventi

22 NOVEMBRE 2019

10.00 - 11.00 / Sala Pannocchia
Scopriamo gli animali
evento per bambini

10.30 - 11.00 / Sala Calice
Nuova vita alla plastica di scarto!
Progetto GustaTO
evento per ragazzi

10.30 - 11.30 / Sala Castagna
I sensi del Latte
evento per bambini

10.30 - 11.30 / Sala Cucchiaio
Ne VALE la pena!
La pasticceria e gelateria tra
formazione e lavoro

11.00 - 12.00 / Sala Pannocchia
Diventiamo piccoli agricoltori
La semina - evento per bambini

11.00 - 12.00 / Sala Tagliere
A scuola di insalata
con Antonio Chiodi Latini

11.30 - 12.30 / Sala Forchetta
Paesaggio nordico
con VasyL Andrusyshyn

11.30 - 12.00 / Sala Calice
Nuova vita alla plastica di scarto!
Progetto GustaTO
evento per ragazzi

12.00 - 13.00 / Sala Cucchiaio
Hummus: 5 ricette ed abbinamenti
che non ti aspetti
con Francesca Pace

12.00 - 13.00 / Sala Pannocchia
Scopriamo gli animali
evento per bambini

12.00 - 13.00 / Sala Castagna
I sensi del Latte
evento per bambini

12.30 - 14.00 / Sala Tagliere
Un'affascinante esperienza
multisensoriale di alta cucina per
riscoprire il territorio piemontese
e i prodotti di eccellenza

13.00 - 14.00 / Sala Forchetta
Antonio Chiodi Latini e la cucina
vegetale creativa

13.30 - 15.00 / Sala Cucchiaio
Nel tuo piatto il primo e unico riso
a residuo zero!

14.00 - 15.00 / Sala Pannocchia
Diventiamo piccoli agricoltori
La semina - evento per bambini

14.00 - 15.00 / Sala Castagna
Conosciamo meglio le castagne
Scatole magiche - evento per bambini

14.30 - 16.00 / Sala Calice
Cenni di abbinamento cibo e vino
con Stefano Magistri

14.30 - 16.00 / Sala Shaker
Pulito VS Sporco
A casa come al bar trucchi e consigli
per ottenere il massimo dal nostro caffè
con Andrea Antonelli

15.00 - 16.00 / Sala Castagna
Mangiatore per gli uccellini
evento per bambini

15.00 - 16.30 / Sala Tagliere
Mani in pasta: realizzare ricette
territoriali

15.00 - 16.30 / Sala Forchetta
How to: 5 regali di Natale in barattolo
tutti da mangiare
con Federica Pace

15.30 - 16.30 / Sala Pannocchia
Le paste di meliga del monregalese
con Alberto Marchetti e Michelis
evento per bambini

16.00 - 17.00 / Sala Castagna
Il cuore della natura
evento per bambini

16.00 - 17.00 / Sala Cucchiaio
Il baccalà alla mia vicentina con
polenta bianca veneta
con Fabio Montagna

17.00 - 18.00 / Sala Calice
Le birre di Natale

17.00 - 18.00 / Sala Castagna
Conosciamo meglio le castagne
Amico castagno - evento per bambini

17.00 - 18.00 / Sala Tagliere
Il gianduiotto e le sue
declinazioni
con Alberto Brustia

17.00 - 19.00 / Sala Forchetta
360 gradi di riso
con Angelo Bellasina Agrichef
Campagna Amica

17.30 - 18.30 / Sala Cucchiaio
Chi va l'Ost perde il Post!!!
La comunicazione nel Food
presenta Marco Fedele

18.30 - 19.30 / Sala Shaker
Casa Martini Experience

18.30 - 19.30 / Sala Cucchiaio
Sorsi "e morsi" di Perù
con Roxana Rondan

18.30 - 19.30 / Sala Calice
Un viaggio nel mondo dell'Asti

19.00 - 20.30 / Sala Tagliere
AB Cheers - Introduzione al corso
Birre artigianali

19.30 - 21.30 / Sala Shaker
Coffee in good spirits
con Francesco Corona

19.30 - 20.30 / Sala Forchetta
Un'affascinante esperienza
multisensoriale di alta cucina alla
portata di tutti con BluRhapsody,
la pasta stampata in 3d
con Francesca Gambacorta

19.30 - 21.00 / Sala Cucchiaio
Micro-ortaggi: tradizione e innovazione
nella cucina vegetariana
con Marcello Trentini

20.00 - 21.30 / Sala Calice
Gourmet - L'amore ad un brindisi da te

23 NOVEMBRE 2019

10.00 - 11.00 / Sala Tagliere
Alimentazione Vegan

10.00 - 11.00 / Sala Pannocchia
Scopriamo gli animali
evento per bambini

10.00 - 11.30 / Sala Cucchiaio
La cucina di montagna
con Luca Barbiero

10.30 - 11.30 / Sala Calice
Liguria DOP experience: olio oro
Mediterraneo

10.30 - 12.30 / Sala Shaker
Come preparare la moka perfetta

10.30 - 12.00 / Sala Castagna
Le polpette di Hulk
evento per bambini

11.00 - 12.30 / Sala Tagliere
Corso di cucina crudista per bambini

11.00 - 12.00 / Sala Pannocchia
Diventiamo piccoli agricoltori
La semina - evento per bambini

11.30 - 12.30 / Sala Forchetta
VIII Campionato Mondiale di Pesto al
Mortaio

12.00 - 13.00 / Sala Pannocchia
Scopriamo gli animali
evento per bambini

12.00 - 13.00 / Sala Calice
Fisar in rosa - winetasting e tavola
rotonda

12.00 - 14.00 / Sala Cucchiaio
La cucina e gli chef tra Italia e Francia:
il gemellaggio Alba - Cannes

12.30 - 14.00 / Sala Shaker
L'ingrediente nascosto: il ghiaccio e i suoi
segreti

13.00 - 14.00 / Sala Forchetta
Luigi Acciaio: impasti, topping
e cotture alternative della pizza

13.00 - 14.00 / Sala Tagliere
Pere e moscato
con Alberto Marchetti e Mettola

13.30 - 14.30 / Sala Calice
Alti pascoli e grandi vigne:
i formaggi a latte crudo
e i vini in abbinamento

14.00 - 15.00 / Sala Pannocchia
Diventiamo piccoli agricoltori
La semina - evento per bambini

14.00 - 15.00 / Sala Tagliere
Nuova vita alla plastica di scarto!

14.00 - 15.00 / Sala Castagna
Conosciamo le castagne
Scatole magiche - evento per bambini

14.00 - 15.30 / Sala Shaker
Latte Art: l'arte di decorare i cappuccini
con Manuela Fensore

14.30 - 15.30 / Sala Cucchiaio
Dieci idee creative Gourmet facili e
veloci per gli antipasti di Natale

14.30 - 16.00 / Sala Forchetta
La cucina a legna dalle montagne
piemontesi alle praterie del sud
degli Stati Uniti
con Luca Barbiero

15.00 - 16.00 / Sala Castagna
Mangiatore per uccellini
evento per bambini

15.00 - 17.30 / Sala Calice
Le migliori Bollicine d'Italia

15.00 - 16.30 / Sala Tagliere
Riflessioni sugli sprechi di cibo
con Paola Uberti

15.30 - 16.30 / Sala Shaker
Il caffè: dalla piantagione alla coppetta di
Gelato
con Alberto Marchetti e Roberto Messineo

15.30 - 16.30 / Sala Cucchiaio
Tre dessert Gourmet da fare in 10 minuti
per stupire gli amici a Natale
con Francesca Pace

16.00 - 17.00 / Sala Castagna
Il cuore della natura
evento per bambini

16.00 - 17.30 / Sala Pannocchia
Cestini di frutta
evento per bambini

16.30 - 18.00 / Sala Tagliere
HB - Introduzione alla produzione
casalinga di birra

16.30 - 17.30 / Sala Forchetta
Dalla fava di cacao al gianduiotto
con Guido Castagna

17.00 - 18.00 / Sala Shaker
Casa Martini Experience

17.00 - 18.00 / Sala Castagna
Conosciamo meglio le castagne
Amico castagno
evento per bambini

17.00 - 19.00 / Sala Cucchiaio
La cucina e gli chef tra Italia e Francia:
il gemellaggio Alba - Cannes

18.00 - 19.00 / Sala Forchetta
I Botanicals di Martini in un piatto
con Vittorio Tinelli

18.00 - 18.30 / Sala Calice
Il Visual nel mondo food di Instagram

18.30 - 19.30 / Sala Tagliere
Aroma, gusto e gradazione:
ecco come il clima cambierà il vino
segreti

18.30 - 19.30 / Sala Shaker
Il grande libro del Vermouth e
dei liquori italiani
con Giustino Ballato

19.00 - 20.00 / Sala Calice
Le birre di Natale

19.30 - 21.00 / Sala Cucchiaio
L'Impasto della Vera Pizza Napoletana
ed i suoi 1.000 utilizzi
con Salvatore Santucci

19.30 - 20.30 / Sala Forchetta
Un'affascinante esperienza
multisensoriale di alta cucina alla
portata di tutti con BluRhapsody,
la pasta stampata in 3d
con Francesca Gambacorta

19.30 - 20.30 / Sala Tagliere
Sardegna in bocca
con Enzo Mascia

24 NOVEMBRE 2019

10.00 - 11.00 / Sala Pannocchia
Scopriamo gli animali
evento per bambini

10.00 - 12.00 / Sala Shaker
Latte Art: l'arte di decorare i
cappuccini

10.00 - 10.30 / Sala Tagliere
Dai valori al prodotto
Raccontare un'azienda food con
l'Instagram Influencer Marketing

10.30 - 12.30 / Sala Forchetta
La cucina e gli chef tra Italia e Francia:
il gemellaggio Alba - Cannes

10.30 - 12.00 / Sala Cucchiaio
L'Impasto della Vera Pizza Napoletana
ed i suoi 1.000 utilizzi
con Salvatore Santucci

11.00 - 12.00 / Sala Calice
Dal banco alla dispensa:
la filiera corta di conserva!

11.00 - 12.00 / Sala Pannocchia
Diventiamo piccoli agricoltori
La semina
evento per bambini

11.00 - 12.00 / Sala Tagliere
Laboratorio della pasta fresca
piemontese

12.00 - 13.00 / Sala Pannocchia
Scopriamo gli animali
evento per bambini

12.30 - 13.15 / Sala Tagliere
Gourmet Poke: 3 idee per mangiare
sano e di qualità

12.30 - 13.30 / Sala Shaker
Casa Martini Experience

12.30 - 13.30 / Sala Cucchiaio
Alla scoperta della pasta ripiena

12.30 - 13.30 / Sala Calice
I formaggi di montagna
con Paola Gula

13.00 - 14.00 / Sala Forchetta
Salento soul food: iodio, mare,
profumi intensi
con Gigi Megliola

13.15 - 14.00 / Sala Tagliere
Il riciclo delle feste: 5 idee con
il pandoro e il panettone avanzato

13.30 - 15.00 / Sala Calice
Ruche', Nizza e Barbera d'Asti.
Alla scoperta di tre grandi DOCG del
Piemonte

14.00 - 15.00 / Sala Pannocchia
Diventiamo piccoli agricoltori
La semina
evento per bambini

14.00 - 15.00 / Sala Castagna
Conosciamo meglio le castagne
Scatole magiche - evento per bambini

14.00 - 15.30 / Sala Cucchiaio
Acquerello autunnale
con Marzia Riva

14.30 - 15.30 / Sala Forchetta
Cavoli a merenda
con Luca André

14.30 - 15.30 / Sala Shaker
Come preparare la moka perfetta

15.00 - 16.00 / Sala Calice
Le birre di Natale

15.00 - 16.00 / Sala Castagna
Mangiatore per gli uccellini
evento per bambini

15.00 - 16.00 / Sala Tagliere
La salagione delle acciughe, dalla
produzione al piatto
con Beppe Gallina

16.00 - 17.00 / Sala Shaker
Casa Martini Experience

16.00 - 17.00 / Sala Castagna
Il cuore della natura
evento per bambini

16.00 - 17.00 / Sala Tagliere
Le uova: come riconoscere quelle
buone, sane e genuine?
con Alberto Marchetti e Fantolino

16.00 - 17.30 / Sala Cucchiaio
Una favola di panettone
con Mauro Morandin

16.30 - 19.30 / Sala Forchetta
Sapori, colori, profumi e...
riflessioni sulla cucina giapponese,
Japanese mindful cooking
con Hiroto Akama

16.30 - 18.30 / Sala Calice
2019 Anno del Dolcetto

17.00 - 18.00 / Sala Tagliere
Dalla terra al bicchiere
Nazionale Luppolo Fresco 2019
con Teo Musso

17.00 - 18.00 / Sala Castagna
Conosciamo meglio le castagne
Amico castagno - evento per bambini

17.30 - 18.30 / Sala Shaker
Cocktail tra i fornelli
con Mirko Turconi

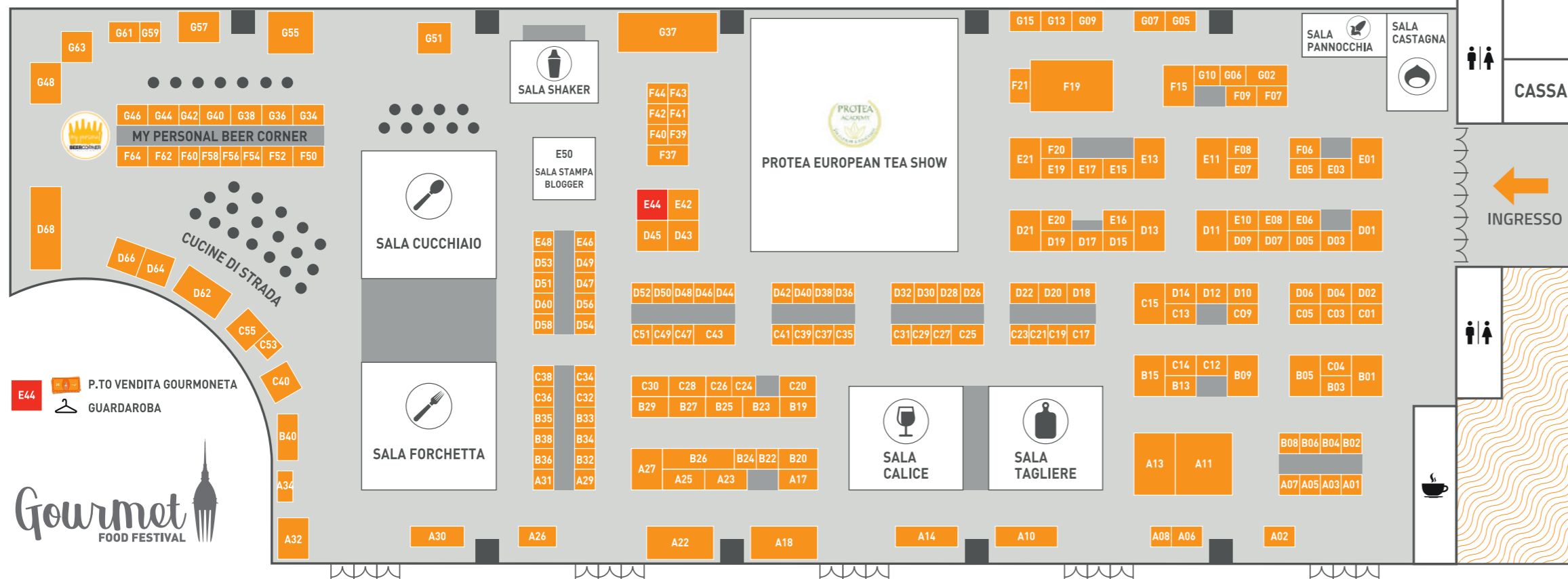
18.00 - 19.30 / Sala Cucchiaio
Il tè in cucina: gusto e benessere
con Cristina Cuscutà

18.00 - 19.30 / Sala Tagliere
Degustazione guidata del prosciutto
Crudo di Cuneo DOP con focaccine
prodotte con farine speciali di
Molini Bongiovanni

18.30 - 19.30 / Sala Calice
Atlante dei Birrifici Italiani

PLANIMETRIA PADIGLIONE 1

Pianta Guida



ELENCO ESPOSITORI

ESPOSITORE	STAND
'A RICCHIGIA SRL	B19
ACETAIA ODDOLINI	C38
ACETAIA RINALDI	D19
AGRICOLTUR SRL	B05
AGRIGELATERIA E CASEIFICIO " LATTOLANDIA"	G02
AGRITURISMO " IL GIARDINO DEI SAPORI "	G51
ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA	A23
ALLA VECCHIA MANIERA DA NORD A SUD IL GUSTO ITALIANO	E15
AMC ITALIA SPA	B26
AMORE PINSA GROUP	A22
ANONIMA DISTILLAZIONI SRL	E42
ANTICA CASCINA SAN ROCCO	A31
ANTICHI SAPORI DI CALABRIA	B20
APICOLTURA VARACCA	C29
ARUCI - DOLCEZZE SICILIANE	D46
ASSOCIAZIONE CACIUCCO LIVORNO	G55
ASSOCIAZIONE CUOCHI TORINO E PROVINCIA	A06
AZ. AGR. ARIETE DI ANDREI ILOVAN	D49
AZ. AGR. AVIGNOLO	D54
AZ. AGR. CASA COSTA	D03
AZ. AGR. COTTA GIUSEPPE DI SIMONA COTTA	D47
AZ. AGR. DAMIANO	C01
AZ. AGR. DI SCIASCIO	E08
AZ. AGR. ELTER FRANCESCO	B34
AZ. AGR. FERRARI DI BERTOLUZZO ORNELLA	F08
AZ. AGR. FILIPPI MATTEO	B36
AZ. AGR. GAMBENZA - SESAMO DI ISPICA	D44
AZ. AGR. L'ALPE GIOIOSA DI PAOLO BERTRAMINO	C55
AZ. AGR. L'OTTAVO SAPORE	C32
AZ. AGR. MOLINERI LILIANA	C36
AZ. AGR. NOCCIOLNATURA DI FERRINO MASSIMO	B32
AZ. AGR. PANSA MONICA	C26
AZ. AGR. PATEA DI PATEA CARMELA	C20
AZ. AGR. POCI E NEXO CHOCOLATE	B33
AZ. AGR. PROPRI BUN S.S.A	E16
AZ. AGR. RAMELLA	D56
AZ. AGR. ROBERTA ANDALORO	D48
AZ. AGR. TERESINA DI PAOLO CHIUSANO	C13
AZ. AGR. SICILIANO DOMENICO	D43

AZ. AGR. VIRDIS PIERO	C37
AZ. SOC. AGR. F.LLI RUBANU	C09
AZ. IL MIRTO DI LAI SALVATORE	D17
BACALHAU OSTERIA	D64
BAMBÚ BIO SRL	D06
BIG HOP - DISTRIBUZIONE INDIPENDENTE BIRRE ARTIGIANALI	C53
BIRRA FLEA	E42
BIRRIFFICIO AGRICOLO BALADIN	F50
BIRRIFFICIO MARBUR	C30
BONIFANTI SRL	D01
BRASILIANA SAS - CAFFÉ 211	E11
BRAZZALE SPA	F07
BRUNO RIBADI	C51
CA' DU CIUVIN DI CERUTTI SERGIO	D58
CAFFÉ 10 E LODE	F15
CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO SCA	E21
CANTINA TERRE ASTESANE	D14
CANTINASOCIAL	F37
CAPPONE DI MOROZZO	D15
CASCINA ROCCABIANCA	C34
CARLOTTA DI APRA' CRISTIAN	A34 - B40
CASEIFICIO PONTE MOLINELLO	A10
CASEIFICIO STORICO AMATRICE	E19
CETARII DI GENNARO BENINCASA	F06
COLOMBO MARIO S.N.C.	G09
CONSORZIO TERRE DI BICCARI	D07
CONSORZIO A TUTELA FAGIOLO DI SALUGGIA	C25
CONVIVIA - FOR ITALIAN FOOD LOVERS	E06
COOPERATIVA TERRAMIA	D50
CRISTAUDDO LUIGI SRL - LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE ARTIGIANALE PRODOTTI ITTICI	A27
CROCK POT C/O NITAL	A14
DICIOTTOZEROUNO SRL	G34
DOLCI SICILIA	B38
DONNE ORLANDO	D10
ECO TECNOLOGIE DI ALIZERI MARCO	A13
EKIM EWIV	A08
ETNA IN PROGRESS SOC. COP. A.R.L.	D02
EUROCOLTELLERIE	B15
EUROMAR DI SILVANO CARSO PIETRO - ACCIUGHE SOTTO SALE SOTT'OLIO E MARINATE	D28
F.I.S.A.R. FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALBERGATORI RISTORATORI	A17

F.LLI TAIBI SRL	C15
FOODSAVER C/O NITAL SPA	A14
FRANCO VICENZI SRL	B06
GDM WINERY SNC	D30
GRILIOO - IL PRIMO GRILL GIREVOLE AUTOMATICO	G15
HOBBY CAFFÈ SAS	A26
I SAPORI DEGLI IBLEI - CIOCCOLATO ARTIGIANALE	D60
I SAPORI DEL CANCELLO DI FRANCESCO LUPPOLI	C35
ICAFE - TUTTE LE SFUMATURE DELL' ESPRESSO	D13
I VIAGGI DEL GUSTO - WWW.VDGMAGAZINE.IT	A25
IL CAPPELLETTO MATTO - PASTA FRESCA	E03
IL MEGLIO DEL MERIDIONE SRL	B09
IL TEMPIO DEL DOLCE	A22
IN-FUSIONE	E13
KALOGEA CALABRIA	D36
KEPHAS	D38
LA BOTTEGA DI MASTRO TARICCO - ARTISTI DA TAVOLA SRLS	D66
LA BOTTEGA REALE DI CIANCIO GIUSEPPE	D52
LA CORTE DELLE REGINE - MIELE IN CULLA	B34
LA DISPENSA DI PATRIZIA	A29
LA RUA' FROLLINI ARTIGIANALI SENZA GLUTINE	C27
LA RUSTICA - ASSOCIAZIONE AGAPE	G63
LATTERIA SOC. SAN GIORGIO	D21
LEMME TARTUFI	D45
LICCUMIA	D42
LUMAROE'	G25
MA.EL. AZ.AGR. DI PENNA ELENA	E21
MAGNI RISO DAL 1933 (PRODOTTI SENZA GLUTINE)	D26
MAURO MORANDIN MAESTRO PASTICCERE	E10
MEETING PASTICCERIE BY A.D.	C39
MERCATO EASY	A02
MISS DADO SRL	D05
MONTEZEMOLO SALUMI - SALUMI DI TERRA E DI MARE	F09
NATURAL FARM ASD	G48
NUOVA RADIOVERONICA ONE S.R.L.	E50
NUTRA-BE (INTEGRATORI ALIMENTARI VEGAN FRIENDLY)	D32
OLIO CARLUCCI	D09
OLIO TRALDI DI BONI FRANCESCA	C47
P&B LINE	B24
PAN - PAN LA CUCINA IN UN PANINO	A26-D62
PASTIFICIO MINARDO S.R.L.S.	B19
PORRIEILLO RAME E ACCIAIO DAL 1934 SRL	A18

API TORINO

STAND	ESPOSITORE
D20	ALPINA FOOD SRL
C17	API TORINO
C23	DISTRIBUZIONE FANTOLINO
G61	LA TRIPA' D MUNCALÉ SRL
D18	PERRERO CAFFÉ SRL
C21	PIAN DELLA MUSSA SRL - BIRRE ARTIGIANALI - SUCCHI DI FRUTTA
D22	PIETRINI 1958 BON TON
C19	R.C.A. IMBALLAGGI FLESSIBILI SRL

MY PERSONAL BEER CORNER

STAND	ESPOSITORE
F60	AGRIBIRRIFFICIO KAUSS
G44	BIRRA ALEGHE
F64	BIRRA CARRÚ CON IL BUON MALTO DEL PIEMONTE
G46	BIRRIFFICIO ARTIGIANALE SAGRIN
F56	BIRRIFFICIO FILODILANA
F54	BIRRIFFICIO LA PIAZZA
F58	BIRRIFFICIO SAN GIMIGNANO
G36	BIRRIFFICIO SAN MICHELE SRL
F62	BIRRIFFICIO TRUNASSE
G40	CROCE DI MALTO
G34	DICIOTTOZEROUNO SRL
F52	MY PERSONAL BEER CORNER BY IL PUNTO - BOLOGNA
G38	SA BIRRA BONA
G42	SORALAMÁ SRL

UNIONCAMERE PIEMONTE

STAND	ESPOSITORE
A05	AZ. VINICOLA SACRO CUORE DI BALDOVINO LORENZO
G59	EMSPANADAS HILDA
B08	ENOTECA RABEZZANA
A01	GRAPPERIA ARTIGIANALE ALI' DI POGGIO G. & A. SNC
B04	IL REALE VERMOUTH & SPIRIT
B02	PASTICCERIA MAZZA DI GIUSEPPE MAZZA
A03	RISOPERSICO DI PATRIZIA PERSICO

PROTEA EUROPEAN TEA SHOW

STAND S05	ESPOSITORE
ITALIA	AZIMUT
ITALIA	COMUNE GRESSONEY - SAINT JEAN
INDIA	EVERTON TEA INDIA PVT LTD
GIAPPONE	FUJINI SHOKAI
GIAPPONE	JAPAN TEA EXPORT PROMOTION COUNCIL
BRASILE	MON JULLI E XIMANGO INDÚSTRIA DE ERVA MATE LTDA
GIAPPONE	NIHONCHA INSTRUCTOR ASSOCIATION -NPO PROTEA ACADEMY
ITALIA	PROTEA
GIAPPONE	SAMURAI SOUL
BELGIO	SATEMWA EUROPE BVBA
VIETNAM	VIET TASTE BUSINESS JOINT STOCK COMPANY (AMBASCIATA VIETNAM)

E01	PROFUMI E SAPORI DAL MONDO
A11	PURA DEPURATORI - DNG CLIMA
E05	QUACK
B01	RASPINI SPA
C43	RED FRUITS - AZ.AGR. CAMMARATA GIUSEPPINA
D04	RISOINFIORE
G57	RISTORANTE " DA PATRIZIA " AMATRICE
A32	RISTORANTE INDIANO GANDHI
E50	ROUND ABOUT
C41	SALUMIFICIO LIA
B29	SALUMIFICIO MONTE ARCI
D68	SANSVILLAGE- CAFFÉ' VERGNANO SANSICARIO - TRATTORIA PIZZERIA LA MORETTA OULX
E17	SAPORI DI CASA
G07-G05	SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION
C24	SEMPRE FREDDO
C05	SGAMBELLURI GLI ARTIGIANI DEL TORRONE
E07	SOCIETA' AGRICOLA DRUSIANA S.S.
B35	TARALLI ARTIGIANALI PUGLIESI
C40	TASTA - MACELLERIA CON CUCINA BOGIN
B13	TUPPERWARE CONCESSIONE AURORA
D26	VIGNETI VALLE RONCATI S.A.R.L.
C31	VORWERK BIMBY
F19	WATER SOUND SRL (CONCESSIONARIA MAXIMUM)
D11	ZICCAT CIOCCOLATO