



LIVE WORKSHOP PROGRAM – TUTTOFOOD 2026

Three days, three experiences, one journey: bringing the authentic spirit of Puglia to life before your eyes.

Tre giorni, tre esperienze, un unico racconto: la Puglia che prende vita davanti ai tuoi occhi.

DAY 1 – Monday, 11 May | GIORNO 1 – Lunedì 11 maggio

Orecchiette Live Experience by Murgella

EN: The Murgella by Caseificio Palazzo stand transforms into an authentic Apulian workshop where tradition comes to life in real time. Chefs Antonella Ricci and Vinod Sookar will lead a live workshop dedicated to the preparation of iconic handmade orecchiette, freshly made on site and later served as part of the day's menu. An immersive experience to discover the gestures, techniques, and cultural heritage behind one of Puglia's most iconic pasta shapes.

IT: Lo stand Murgella by Caseificio Palazzo si trasforma in un autentico laboratorio pugliese dove la tradizione prende vita dal vivo. Gli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar guideranno un workshop dedicato alla preparazione delle orecchiette fatte a mano, realizzate sul momento e poi servite nel menù della giornata. Un'esperienza immersiva per scoprire gesti, tecniche e cultura di una delle paste simbolo della Puglia.

Where: Hall 1 — Stand R25 | Padiglione 1 — Stand R25

When: 2:30 PM – Duration: 30 minutes | Ore 14:30 – Durata: 30 minuti

DAY 2 – Tuesday, 12 May | GIORNO 2 – Martedì 12 maggio

Mini Gourmet Panzerotti by Murgella

EN: The second day is dedicated to one of the most beloved symbols of Apulian street food, reinterpreted with a gourmet touch. Chefs Antonella Ricci and Vinod Sookar will demonstrate the live preparation of mini gourmet panzerotti, guiding visitors through dough making, filling, and shaping techniques. Two signature variations will be presented: mozzarella, mortadella & pistachio with classic stracciatella topping, and mozzarella & capocollo with smoked stracciatella topping. A special focus will be given to Murgella products, highlighting their versatility and ideal use in this preparation.

IT: Il secondo giorno è dedicato a uno dei simboli più amati dello street food pugliese, reinterpretato in chiave gourmet. Gli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar guideranno la preparazione dei mini panzerotti gourmet, mostrando impasto, farcitura e chiusura. Le due varianti: mozzarella, mortadella e pistacchio con stracciatella classica e mozzarella e capocollo con stracciatella affumicata. Focus sui prodotti Murgella e sulla loro versatilità in questa preparazione.

Where: Hall 1 — Stand R25 | Padiglione 1 — Stand R25

When: 2:30 PM – Duration: 30 minutes | Ore 14:30 – Durata: 30 minuti

DAY 3 – Wednesday, 13 May | GIORNO 3 – Mercoledì 13 maggio

Burrata Experience – 4 Gourmet Toppings by Murgella

EN: The final day is dedicated to one of the most iconic dairy products of Puglia: burrata. Chefs Antonella Ricci and Vinod Sookar present a creative workshop focused on four gourmet pairings: chimichurri sauce, broccoli cream, asparagus, and artichoke cream. A journey between tradition and innovation showcasing new ways to experience this iconic product.

IT: Il terzo giorno è dedicato a uno dei prodotti simbolo della Puglia: la burrata. Gli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar presentano un workshop creativo con quattro abbinamenti gourmet: salsa chimichurri, crema di broccoli, asparagi e crema di carciofi. Un viaggio tra tradizione e innovazione per reinterpretare un grande classico.

Where: Hall 1 — Stand R25 | Padiglione 1 — Stand R25

When: 2:30 PM – Duration: 30 minutes | Ore 14:30 – Durata: 30 minuti