



LE PRIME TV DI MAGGIO DI FOOD NETWORK

✓ **“LE RICETTE DEL CONVENTO”**

da sabato 7 maggio

✓ **“MORGAN – GUSTO SANO IN CUCINA”** con MORGAN WITKIN

da domenica 8 maggio

✓ **“THE BEST BEKER”** con FABRIZIO NONIS

da martedì 10 maggio

✓ **“CASA BAIIO”** con MANUELE BAIOCCHINI

da domenica 29 maggio

A maggio su **FOOD NETWORK**, oltre al ritorno della chef vegana **Morgan Witkin** con la nuova stagione di **“MORGAN – GUSTO SANO IN CUCINA”**, tante novità per tutti i gusti e palati! Da **“LE RICETTE DEL CONVENTO”** in compagnia dei monaci del Monastero di San Martino delle Scale (Monreale); a **“THE BEST BEKER”** con il macellaio e presentatore tv **Fabrizio Nonis**, per gli amanti della carne; fino a **“CASA BAIIO”** con il giornalista sportivo **Manuele Baiocchini**, per chi non sa rinunciare al calcio, neanche in cucina.

Dal 7 maggio ogni sabato alle 17:00, “LE RICETTE DEL CONVENTO”

A pochi passi da Palermo, a Monreale, esiste un luogo dove il tempo sembra essersi fermato: il **monastero di San Martino delle Scale**, dove tre monaci tramandano antiche ricette rimaste segrete e custodite gelosamente tra le mura dei conventi. **Don Salvatore, Don Anselmo e Don Riccardo** sono pronti a condividere con noi squisiti peccati di gola, tutti da raccontare!

“Le ricette del convento” (8x30) è prodotto da *Milano Produzioni* per *Discovery Italia*. Le puntate saranno disponibili in streaming su **discovery+** subito dopo la messa in onda lineare.

Dall’8 maggio ogni domenica alle 17:15, la nuova stagione di “MORGAN – GUSTO SANO IN CUCINA”

Torna **Morgan Witkin**, chef vegana nata a Miami, romana di adozione. In ogni puntata, Morgan ci accompagnerà alla scoperta della sua **cucina vegana**, fatta di ingredienti sani, colorati e gustosi, attraverso tante sfiziose ricette, come le omelette di verdure e il pane di mais, la vellutata con broccoli e formaggio vegano, ma anche biscotti alla cannella, mousse al cioccolato e pancake.

“Morgan – Gusto sano in cucina” (6x30) è prodotto da *TheCircle* per *Discovery Italia*. Le puntate saranno disponibili in streaming su **discovery+** subito dopo la messa in onda lineare.

Dal 10 maggio ogni martedì alle 22:00, “THE BEST BEKER”

Fabrizio Nonis, macellaio o meglio *beker* - dal dialetto veneto/friulano - e presentatore tv, parte per un viaggio alla scoperta delle opere d’autore delle macellerie della regione veneta. In ogni puntata, visiterà due macellerie a cui assegnerà un grembiule di diverso colore a seconda del loro elemento distintivo: rosso per la tradizione, antracite per l’innovazione e beige per la creatività. Siete pronti a scoprire quali sono le migliori *bekerate* del Veneto?

“The Best Beker” (5x30) è prodotto da *Sconfinando s.r.l.* per *Discovery Italia*. Le puntate saranno disponibili in streaming su **discovery+** subito dopo la messa in onda lineare.

Dal 29 maggio ogni domenica alle 15:00, "CASA BAIO"

Manuele Baiocchini, volto noto dell'informazione sportiva e appassionato di cucina, ci accoglie nella sua casa per svelare le sue ricette da campione. Tra fischi di inizio, formazione degli ingredienti, VAR e highlights delle ricette, sarà come stare in campo: iniziate con il riscaldamento e preparatevi per un mix esplosivo di calcio e buon cibo.

"Casa Baio" (6x30) è prodotto da *Deva* per *Discovery Italia*. Le puntate saranno disponibili in streaming su **discovery+** subito dopo la messa in onda lineare.

FOOD NETWORK è visibile al Canale 33 del Digitale Terrestre, tivùsat Canale 53.

Ufficio stampa Discovery Italia:

INSTAGRAM: [@discoveryitalia_pr](#) - TWITTER: [@DiscoveryItalia](#)

SITO UFFICIALE [foodnetwork.it](#) | TWITTER [@FoodNetworkIT](#) | INSTAGRAM [@foodnetworkitalia](#) | FACEBOOK: [foodnetworkitalia](#)

SITO: [www.discoveryplus.it](#) - INSTAGRAM: [@discoveryplusit](#) - TWITTER: [@discoveryplusIT](#) - FACEBOOK: <http://www.facebook.com/discoveryplusIT>