



## PROGRAMMA DEGLI EVENTI DI DOMENICA 27 NOVEMBRE 2016

### PALCO FOOD&WINE IN PROGRESS

10.00  
INAUGURAZIONE "FOOD AND WINE IN PROGRESS 2016" - PRESENTI AL TAGLIO DEL NASTRO LE AUTORITÀ ED I PARTNERS

10.15 - 11.00  
INTERVENTI ISTITUZIONALI

11.00 - 11.40  
"OCCUPAZIONE NELLA RISTORAZIONE - QUALI COMPETENZE, QUALI PROSPETTIVE" INCONTRO/ DIBATTITO TRA IL PRESIDENTE NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI ROCCO POZZULO, IL PRESIDENTE NAZIONALE SOMMELIER ANTONELLO MAIETTA ED IL VICEPRESIDENTE NAZIONALE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI ALDO CURSANO. MODERA IL GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO ALBERTO LUPINI

11.40 - 12.00  
COOKING SHOW A CURA DELLA SCUOLA DI CUCINA CORDON BLEU. ABBINAMENTO VINI AIS

12.00 - 12.20  
COOKING SHOW A CURA DI ASSOCIAZIONE CUOCHI SIENA - CHEF NICOLA VIZZARRI - ABBINAMENTO VINI AIS. SCHEDA ALIMENTARE DOTT.SSA EMMA BALSIMELLI

12.20 - 12.30  
EXPERIENCE - "RASENNA IN TUSCANY" - FRANCESCO MONDINI - ACETO DI MIELE ETRUSCO

12.30 - 12.50  
COOKING SHOW DI ASSOCIAZIONE CUOCHI MASSA CHEF MARINO BALLONI. ABBINAMENTO VINI AIS

12.50 - 13.20  
PREMIO AMBASCIATORI "FOOD & WINE IN ITALIA E NEL MONDO" CONFERITO AD ANDREA RINALDI, FRANCO MALENOTTI E MARCO DE LUCA

13.20 - 13.30  
CONFERENCE - PROF. GUIDO MORI CORDON BLEU - FIRENZE

13.30 - 14.00  
COOKING SHOW A CURA DEL MAESTRO DI SUSHI KATO LEANDRO - RISTORANTE GIAPPONESE CON CERTIFICAZIONE EUROPEA "KOME"

14.00 - 14.20  
COOKING SHOW A CURA ASSOCIAZIONE CUOCHI LUCCA CHEF EMANUELE CALLARI. ABBINAMENTO VINI AIS

14.20 - 14.30  
EXPERIENCE "EVOLUZIONE DELLA PANIFICAZIONE" PRESIDENTE ASSIPAN CONFCOMMERCIO CLAUDIO CONTI

14.30 - 14.50  
COOKING SHOW A CURA DI ASSOCIAZIONE CUOCHI AREZZO CHEF MARCO BRACCIALI. ABBINAMENTO VINI AIS. SCHEDA ALIMENTARE DOTT.SSA EMMA BALSIMELLI

14.50 - 15.00  
EXPERIENCE AVV. CARMINE COVIELLO PRESENTA FOODLAW - MYSOCIALRECIPE, COME TUTELARE LE PROPRIE RICETTE

15.00 - 15.20  
COOKING SHOW A CURA DI ASSOCIAZIONE CUOCHI FIRENZE CHEF GIUSEPPE DA PRATO CON LA PRESENZA DEL GIORNALISTA MAURIZIO ABBATI. ABBINAMENTO VINI AIS

15.20 - 15.30  
CONFERENCE WINE TV - CHIARA CALCAGNO

### AREA "ECCELLENZA DI TOSCANA"

10.00  
APERTURA AREA "ECCELLENZA DI TOSCANA": 150 PRODUTTORI DI VINO, OLTRE 1000 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE. CON IL BIGLIETTO DI INGRESSO, ED IL RITIRO DEL CALICE DA DEGUSTAZIONE, AVRETE LA POSSIBILITÀ DI DEGUSTARE TUTTI I VINI PRESENTI.

### SALA DEGUSTAZIONI E CONVEGNI

12.00 - 12.30  
AIS WINE SCHOOL MINICORSO DA 30 MINUTI CHE INTENDE FORNIRE ALL'APPASSIONATO DEL VINO, LE REGOLE FONDAMENTALI PER DEGUSTARE VINO. (APERTO A TUTTI SU PRENOTAZIONE/ACCREDITI AIS)

15.00 - 16.00  
DEGUSTAZIONE VINI IN ANFORA (ARRIGHI)

16.15 - 16.45  
"IL SAPORE DELLA TRADIZIONE TOSCANA" - PRESENTAZIONE "RONCHI PICHÌ", AZIENDA GERARDI E SPARLA

17.30 - 18.30  
DIBATTITO "INCOMUNICAZIONE DEL VINO: LA CAPACITÀ DI COMUNICARE IL VINO A MODO NOSTRO"  
MODERATORE: GIOVANNI PELLICCI  
SARANNO PRESENTI IN QUALITÀ DI RELATORI:  
ANTONELLO MAIETTA, PRESIDENTE AIS (NUOVE IDEE DI COMUNICAZIONE ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE)  
GIUSEPPE LIBERATORE, DIRETTORE DEL CONSORZIO CHIANTI CLASSICO (LA NUOVA COMUNICAZIONE)  
FRANCESCO RICASOLI, AZIENDA RICASOLI (FARE COMUNICAZIONE CON INSTAGRAM)  
VIOLANTE GARDINI, PRESIDENTE MTV TOSCANA (PRESENTAZIONE IN ANTEPRIMA DEL NUOVO VIDEO)  
LORENZO BAGLIONI, ATTORE E COMICO FIORENTINO (COMUNICARE LA DISABILITÀ CON LA MUSICA)

### PALCO FOOD&WINE IN PROGRESS

15.30 - 16.00  
COOKING SHOW A CURA DI HIROHIKO SHODA. DALLE TRASMISSIONI DI GAMBERO ROSSO E "LA PROVA DEL CUOCO" SU RAI1

16.00 - 16.10  
EXPERIENCE "EVOLUZIONE DELLA MACELLERIA" PRESIDENTE FEDERCARNI TOSCANA CONFCOMMERCIO ALBERTO ROSSI

16.10 - 16.30  
COOKING SHOW DI NAGA THAI BISTROT. BIRRA IN ABBINAMENTO AIS

16.30 - 16.40  
EXPERIENCE ANDREA BALZANI, RAPPRESENTA L'ITALIA CAMPIONATO MONDIALE DEL MONDO DISTILLATI E SIGARI CUBA FEBBRAIO 2017

16.40 - 17.00  
COOKING SHOW A CURA DI EQUIPE DI ALTA CUCINA DELLA TOSCANA. ABBINAMENTO VINI AIS

17.00 - 17.10  
CONFERENCE DIRETTORE REGIONALE COLDIRETTI TOSCANA ANTONIO DE CONCILIO

17.10 - 17.30  
COOKING SHOW A CURA DI ALESSANDRO CIRCIELLO. ABBINAMENTO VINI AIS. SCHEDA ALIMENTARE DOTT.SSA EMMA BALSIMELLI

17.30 - 17.40  
EXPERIENCE - DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

17.40 - 18.10  
COOKING SHOW DELLO CHEF MARCELLO ZACCARIA, ACADEMIA BARILLA. CONFERIMENTO DEL PREMIO "GIÒ BATTÀ MAGI". ABBINAMENTO VINI AIS

18.10 - 18.20  
EXPERIENCE - COOPERATIVA PESCATORI ORBETELLO (GROSSETO) - PIERLUIGI PIRO

18.20 - 18.50  
COOKING SHOW PESCE. ABBINAMENTO VINI AIS

19.00  
CHIUSURA LAVORI

### ZONA MIXOLOGY

10.30  
ALBERGHIERO MIXOLOGY CONTEST E TEAM BUILDING. I MIGLIORI STUDENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI SI AFFRONTERANNO PER RAGGIUNGERE IL TRAGUARDO DI "MIGLIOR STUDENTE BARMAN DELL'ANNO".

14.00 - 15.00  
MASTER CLASS BITTER E AMARI A CURA DI DANNY DEL MONACO GLOBAL BRAND AMBASSADOR GRUPPO SANTONI LIQUORI

15.30 - 16.30  
OSPITE D'ECCEZIONE KHLO PILANOV NIKITA CAPOBARMAN SPACE BAR MOSCOW - RUSSIA

16.30 - 17.30  
ABBINAMENTO COCKTAIL - FINGER FOOD IN COLLABORAZIONE CON URCT HOME MADE A CURA DI STEFANO MAZZI ARTIST DRINK ODK

### AREA "TOSCANA D'AUTUNNO"

"VITA ED OPERE IN CUCINA: I RACCONTI E GLI ASSAGGI DEI GRANDI CHEF DI TOSCANA"

10.30 - 12.30  
RASSEGNA GASTRONOMICA D'AUTUNNO PRANZO A CURA DELLE ASSOCIAZIONI CHE COMPONGONO L'UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI, SELEZIONE VINI STRADE TERRE D'AREZZO

16.00 - 19.00  
ALCUNI TRA I PIÙ QUOTATI DELLA TOSCANA SARANNO ALLE PRESE CON LA CUCINA REGIONALE DI STAGIONE INTERPRETATA IN CHIAVE CONTEMPORANEA. OGNI CHEF PRESENTERÀ UN PIATTO CHE ESPRIMERÀ LA SUA PARTICOLARE VISIONE DELLA CUCINA AUTUNNALE TOSCANA, DECLINATO COME FINGER FOOD. GLI CHEF PRESENTERANNO E RACCONTERANNO I LORO PIATTI E LA LORO VITA PROPONENDO LA CUCINA ATTRAVERSO I RICORDI E LE ESPERIENZE DAVANTI AI FORNELLI.  
CONDUCE ANNAMARIA TOSSANI  
COORDINAMENTO CHEF FABIO BIANCONI, CAPITANO EQUIPE ALTA CUCINA DELLA TOSCANA  
SARÀ POSSIBILE DEGUSTARE I PIATTI DEGLI CHEF IN FORMA DI "ASSAGGI" - INGRESSO € 5

GLI CHEF PRESENTI ALL'EVENTO SARANNO:  
BEATRICE SEGONI  
DEBORAH CORSI  
ENTIANA OSMENZEZA  
FABRIZIO MAZZANTINI  
BARSOTTI LORENZO  
TILLI EDOARDO  
TOMEI CRISTIANO  
MATTEO SANTINI  
LUCIANO ZAZZERI  
MARCO STABILE  
MARIA PROBST  
MATIA BARCIULLI  
PETER BRUNEL  
SARA CONFORTI  
SILVIA BARACCHI

UN MOMENTO DEDICATO SARÀ RAPPRESENTATO DALL'ARTE DELLA LAMPADA PROPOSTA DAGLI CHEF FABRIZIO MAZZANTINI E MATTEO SANTINI CHE DELIZIERANNO I PRESENTI CON DUE DIVERSI PIATTI REALIZZATI PROPRIO CON QUESTO METODO DI CUCINARE COSÌ FASCINOSO ED ESCLUSIVO.

OSPITE ANCHE LA D.SSA BARBARA LAPINI, DIETISTA E COLLABORATRICE LILT, CHE PARLERÀ DI CUCINA E SALUTE IN RELAZIONE ALLE DEGUSTAZIONI PROPOSTE.

12.30 - 14.30  
PRANZO  
\* PRESENTE CORNER SENZA GLUTINE

### AREA ASSOCIAZIONE MACELLAI TOSCANI CONFCOMMERCIO

10.00 - 13.00 E 15.00 - 19.00  
COOKING SHOW E APPROFONDIMENTI SULLE CARNI SPIEGANDO TAGLI ANATOMICI, TIPOLOGIA, QUALITÀ, SISTEMI DI LAVORAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI STESSI. SI ALTERNERANNO MAESTRI MACELLAI ED ESPERTI NELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI DI TUTTE LE SPECIE ANIMALI. CI SARANNO INOLTRE ALMENO DUE DIMOSTRAZIONI DI LAVORAZIONE E MODI DI COTTURA DI CACCIAGIONE.

### RISTORANTE "FOSSO BANDITO"

ORE 20.30  
CENA DI BENEFICENZA IN FAVORE DELLE ZONE TERREMOTATE A CURA DEL DIPARTIMENTO DI SOLIDARIETÀ EMERGENZA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E TELETHON.

### SALETTA PRIVATA

11.00 - 16.00  
INCONTRO COMPARTIMENTO GIOVANI FIC (ACCESSO RISERVATO AGLI ADDETTI AI LAVORI)



INFO: 328 1533007

EMAIL: SEGRETERIA@FOODANDWINEINPROGRESS.IT

WEB: WWW.FOODANDWINEINPROGRESS.IT

FACEBOOK: [HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/FOODANDWINEINPROGRESS](https://www.facebook.com/foodandwineinprogress)

INSTAGRAM: [HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/FOODANDWINEINPROGRESS](https://www.instagram.com/foodandwineinprogress)