



PROGRAMMA DEGLI EVENTI DI LUNEDI 28 NOVEMBRE 2016

PALCO FOOD&WINE IN PROGRESS

10.00 – 10.20

COOKING SHOW "L'ANNO DEI LEGUMI" 2016 ANNO INTERNAZIONALE DEI LEGUMI CHE CI VENGONO PRESENTATI DA MARIO AGOSTINELLI ED UNO CHEF CHE PRESENTERANNO CREMA DI FAGIOLI ZOLFINI SU CROSTINO DI PANE VERA TOSTATO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. ABBINAMENTO VINI AIS.

10.20 – 10.30

CONFERENCE NUTRIFREE

10.30 – 10.50

TALK SHOW DELLO CHEF GENNARO ESPOSITO, AL QUALE VIENE CONFERITO DAL PRESIDENTE NAZIONALE DEI CUOCHI ITALIANI ROCCO POZZULO IL RICONOSCIMENTO DI AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA

10.50 – 11.00

EXPERIENCE DANNY DEL MONACO – MIXOLOGY IN THE WORLD

11.00 – 11.20

COOKING SHOW CON GLI CHEF PAOLO GRAMAGLIA E SILVIA BARACCHI, "BENVENUTO TARTUFO BIANCO", IN COLLABORAZIONE CON COMUNE DI ASCIANO ED ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL GARBO. ABBINAMENTO VINI AIS

11.20 – 11.30

CONFERENCE AZIENDA ZONA & DÈDICO – "RICERCA E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI INNOVATIVI"

11.30 – 11.50

PRESENTAZIONE DEL LIBRO "BRUNCH ITALIANO" DELLO CHEF VITO MOLLICA, AL QUALE VIENE CONFERITO DAL PRESIDENTE NAZIONALE DEI CUOCHI ITALIANI ROCCO POZZULO IL RICONOSCIMENTO DI AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA

11.50 – 12.00

EXPERIENCE AGOSTINELLI "STORIA DI UNA TRADIZIONE TOSCANA"

ORE 12.00 – 12.20

COOKING SHOW A CURA DEL COMPARTIMENTO GIOVANI DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, CHEF SIMONE LOI E MAURO SCIANCALEPORE

12.20 – 12.30

EXPERIENCE: PRESENTAZIONE DEL CORSO DI SPECIALIZZAZIONE NELLA CUCINA GLUTEN FREE A CUI PARTECIPA G.GIURA, PRESIDENTE ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA ONLUS TOSCANA, E C.GUARDUCCI, DIRETTRICE SCUOLA DI FORMAZIONE LORENZO DE' MEDICI FIRENZE, CUCINA MERCATO CENTRALE

12.30 – 12.50

COOKING SHOW ASSOCIAZIONE CUOCHI ALTA ETRURIA CHEF PAOLO LAVORINI E PAOLA BELLINI. ABBINAMENTO VINI AIS.

12.50 – 13.00

CONFERENCE ZAGO BIRRE ARTIGIANALI

13.00 – 13.20

COOKING SHOW DELLO CHEF MARCO SCAGLIONE, A CUI VIENE CONFERITO DAL PRESIDENTE NAZIONALE FIC, ROCCO POZZULO, IL RICONOSCIMENTO DI AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA. ABBINAMENTO VINI AIS

13.20 – 14.00

PAUSA PRANZO

14.00 – 14.20

COOKING SHOW A CURA DI ASSOCIAZIONE CUOCHI LIVORNO, CHEF SIMONE CICHETTI. ABBINAMENTO VINI AIS

VIP LOUNGE

12:00

CONFERENZA STAMPA: IL COMUNE DI ASCIANO E L'ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL GARBO PRESENTANO LA SECONDA MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI

ZONA MIXOLOGY

10.30

MASTER CLASS MOLINARI CON LA PRESENZA DI EMANUELA BRUNI BRAND AMBASSADOR MOLINARI

11.30 - 13.00

MASTER CLASS THE CHEMIST COCKTAIL A CURA DI DANNY DEL MONACO E MATTIA POZZI

14.00 - 16.00

CONTEST FINALE: SFIDA TRA 20 MIXOLOGIST ITALIANI

16.30 - 17.30

PREMIAZIONE CONTEST OSPITE IL VINCITORE DEL MAIN EVENT 2015 NICOLA ROMANI

18.00

APERITIVO OFFERTO DA COCKTAIL IN THE WORLD MIXOLOGY E IBS

PALCO FOOD&WINE IN PROGRESS

14.20 – 14.30 EXPERIENCE COLDIRETTI

14.30 – 14.50

COOKING SHOW A CURA DELLA CHEF VALERIA PICCINI, ALLA QUALE VIENE CONFERITO DAL PRESIDENTE NAZIONALE FIC, ROCCO POZZULO, IL RICONOSCIMENTO DI AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA. ABBINAMENTO VINI AIS

14.50 – 15.00

EXPERIENCE SIMONE FRACASSI

15.00 – 15.20

COOKING SHOW A CURA DI NAZIONALE ITALIANA CUOCHI. ABBINAMENTO VINI AIS

15.20 – 15.30

EXPERIENCE "INSTAGRAM TOSCANA – FOTOGRAFARE LA CUCINA"

15.30 – 15.50

COOKING SHOW CHEF MIRKO ROSSI, PER ASSOCIAZIONE CUOCHI LIVORNO, AL QUALE VIENE CONFERITO DAL PRESIDENTE NAZIONALE FIC, ROCCO POZZULO, IL RICONOSCIMENTO DI AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA. ABBINAMENTO VINI AIS. SCHEDA ALIMENTARE DOTT.SSA BARBARA LAPINI

15.50 – 16.00

EXPERIENCE FORMAGGI DE' MAGI

16.00 – 16.20

COOKING SHOW A QUATTRO MANI DEGLI CHEF PAOLO GRAMAGLIA E GIUSEPPE DI IORIO, AI QUALI VIENE CONFERITO DAL PRESIDENTE NAZIONALE FIC, ROCCO POZZULO, IL RICONOSCIMENTO DI AMBASCIATORI DELLA CUCINA ITALIANA

16.20 – 16.30

CONFERENCE CONFEDERAZIONE REGIONALE CACCIATORI TOSCANI

16.30 – 16.50

COOKING SHOW A CURA DI ASSOCIAZIONE CUOCHI GROSSETO, CHEF MIRKO MARTINELLI. ABBINAMENTO VINI AIS

16.50 – 17.00

EXPERIENCE – SLOW FOOD AGLIONE DELLA VALDICHIANA

17.00 – 17.20

COOKING SHOW A CURA DEI CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD. ABBINAMENTO VINI AIS. SCHEDA ALIMENTARE DOTT.SSA BARBARA LAPINI

17.20 – 17.30

CONFERENCE SULL'ESPERIENZA DEL PROGRAMMA TV "TOP CHEF ITALIA" DEGLI CHEF MARIA ANEDDA E JACOPO BRACCHI

17.30 – 17.50

COOKING SHOW CUOCHI MONTECATINI – PISTOIA, CHEF DANIELE ZINGONI. ABBINAMENTO VINI AIS

17.50 – 18.00

BORSA DI STUDIO "I BALZINI" E PREMIO DINO CASINI

18.00 – 18.10

EXPERIENCE CIOCCOLATERIA "FACCENDI"

19.00

CONCLUSIONE "FOOD AND WINE IN PROGRESS 2016"

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

ORE 11.00 – 12.00

CONVEGNO "SEZIONE GLUTEN FREE: ALIMENTAZIONE, STILI DI VITA-SALUTE, NORMATIVE UP TO DATE - PROGETTI"

PRESENTAZIONE: G.GIURA - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA ONLUS TOSCANA

STILI DI VITA-SALUTE (PROGETTI DELLA REGIONE TOSCANA): G.CIAMPI - DIRIGENTE IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE USL TOSCANA CENTRO

SICUREZZA ALIMENTARE: LA NORMATIVA UP TO DATE SUL SENZA GLUTINE: S.NEUHOLD - RESPONSABILE FOOD AIC

CUOCHI E CORRETTA ALIMENTAZIONE: F.MARIANI - PRESIDENTE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

MANGIARE SANO E GLUTEN FREE - LE NUOVE PROPOSTE: A.CIRCIELLO – CHEF

12.00 – 12.30

AIS WINE SCHOOL MINICORSO DELLA DURATA DI 30 MINUTI CHE INTENDE, IN POCHI PASSI, FORNIRE ALL'APPASSIONATO DEL VINO, LE REGOLE FONDAMENTALI DI DEGUSTARE VINO. (APERTO A TUTTI SU PRENOTAZIONE / ACCREDITI AIS)

15.00 – 16.00

CONVEGNO "CACCIAGIONE: CARNE SANA E BUONA DA TRATTARE CON CURA"

AREA "TOSCANA D'AUTUNNO"

10.30 - 12.30

GLI ALLIEVI DI DIVERSI ISTITUTI ALBERGHIERI TOSCANI SI SFIDERANNO A SUON DI RICETTE IN UN CONTEST TUTTO BASATO SULLA TOSCANA A PARTIRE DALLE MATERIE PRIME, ALLA VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI A RISCHIO DI EROSIONE GENETICA PER ARRIVARE ALLA REALIZZAZIONE DI PIATTI FRUTTO DI RICERCA ED INNOVAZIONE. IL CONTEST SARÀ COORDINATO E CONDOTTO DA ANNAMARIA TOSSANI.

COORDINAMENTO: PROF. DAVID BELSITO REFERENTE PER UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI DEI RAPPORTI CON LE SCUOLE ED ISTITUTI ALBERGHIERI.

FILOSOFIA:

- PROPORRE AL PUBBLICO UNA CUCINA SPETTACOLO FATTA DI PRODOTTI STAGIONALI DI QUALITÀ INTERPRETATI DA GRANDI CHEF.
- METTERE IN RELAZIONE TRA LORO CHEF PROVENIENTI DA DIVERSE REGIONI ED OFFRIRGLI LA POSSIBILITÀ DI CIMENTARSI NON SOLTANTO CON LA CUCINA TOSCANA TOUT COURT, BENSÌ CON PREPARAZIONI E MATERIE PRIME TIPICAMENTE AUTUNNALI.
- CIASCUNO CHEF AVRÀ LA POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE QUEL TOCCO DI UNICITÀ E PERSONALITÀ AL PROPRIO PIATTO OFFRENDO CREAZIONI UNICHE REALIZZATE ESCLUSIVAMENTE PER "TOSCANA D'AUTUNNO".
- PROMUOVERE LA TOSCANA IN TUTTE LE SUE SFACCETTATURE PARTENDO DALLE MATERIE PRIME CHE CARATTERIZZANO IL NOSTRO TERRITORIO ED INTERPRETANDOLE ATTRAVERSO LA MANO ESPERTA DI GRANDI CHEF.
- FAVORIRE LA CRESCITA PROFESSIONALE E PERSONALE DI GIOVANI CHE SI APPRESTANO ED ENTRARE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE E FAVORIRNE L'ACCRESCIMENTO DI CAPACITÀ GRAZIE ANCHE AL CONTATTO ED ALLA COLLABORAZIONE CON CHEF AFFERMATI.

PARTNER: UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI ED ISTITUTI ALBERGHIERI DELLA TOSCANA.

INGRESSO: LIBERO

12.30 - 14.30

PRANZO

* PRESENTE CORNER SENZA GLUTINE

AREA ASSOCIAZIONE MACELLAI TOSCANI CONFCOMMERCIO

10.00 - 13.00 E 15.00 - 18.30

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.

SALETTA PRIVATA

11.00 - 16.00

PRIMA ASSEMBLEA NAZIONALE DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (RISERVATO AGLI ADDETTI AI LAVORI).

16.30 - 19.00

CONSIGLIO E ASSEMBLEA ASSOCIAZIONE STAMPA ENOGASTROAGROALIMENTARE TOSCANA (ASET) (RISERVATO AGLI ADDETTI AI LAVORI).

EMAIL: SEGRETERIA@FOODANDWINEINPROGRESS.IT

INFO: 328 1533007

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)

