



PROGRAMMA DELLA FUCINA DEI SAPERI SAPORI E CONOSCENZE

DOMENICA 1 MARZO

10.30-11.30

SCUOLA TESSIERI

Conferenza

“Il futuro nella cucina e nella pasticceria italiana.”

Stefano Cipollini, Chef e Coordinatore Didattico di Cucina di Scuola Tessieri

11.30-12.30

MARSILI Chef MAURIZIO

Show-Cooking e Degustazione

“Com'è difficile essere brodi”

Insalatina di rossetti con carciofo affumicato e confetture di peperoncino

Brodo di cicale e razza in bicchiere

Melu' marinato agli agrumi

12.30-13.30

ACCADEMIA MACELLERIA

Show-Cooking e Degustazione

“Lo street-food gourmet”

L'Accademia di Macelleria Italiana presenta pulled, pastrami e girotondi

Chef Enrico Conti

Prof. Damiano Bellucci, Docente A.M.I.

13.30-14.30

COMPAGNIA AMICI del VINO APUOLUNENSE

Degustazione del vino guidata

“4 Territori, 4 Cantine, 4 Produttori e i loro Vini”

Mario Menconi, Coordinatore C.A.V.A., presenta:

-Cinqueterre

az. agr. “Cheo”, Vernazza. Presenta Bartolomeo Lencari

-Val di Magra

az. agr. “Ruschi Noceti”, Pontremoli. Presenta Francesco Ruschi Noceti

-Colli di Luni

fattoria “Terenzuola”, Fosdinovo. Presenta Ivan Giuliani

-Candia dei Colli Apuani

az. agr. “Cima Aurelio”, Romagnano di Massa. Presenta Aurelio Cima

14.30-15.30

PARDINI Chef GIANLUCA

Show-Cooking e Degustazione

“Il pesce povero e il fiore dell'inverno: ravioli di pesce povero in zuppa di carciofi”

15.30-16.00

5TERRE FOOD TOUR

Show-Cooking e Degustazione

“Le Canapelle: tra innovazione e tradizione”

Interverranno:

Cristina Sabini, ideatrice progetto Cinqueterre Food-Tour

Lara Cappelli, logistica e marketing di Cinqueterre Food-Tour

Daniela Tresconi, giornalista

Ilenia Spagnoli, agriturismo “Il Fienile”

16.00-17.00

FERMENTO VIVENDA & ACQUA SAN CARLO

Presentazione e degustazione

“Virtù e proprietà delle bevande fermentate”

Michele Martinelli con Massimiliano Dini e Vanessa Parducci

LUNEDI' 2 MARZO

10.30-11.30

SCUOLA TESSIERI

Conferenza e degustazione

“La storia ed il gelato di oggi secondo Talesya”

Raffaele Musacco, Pasticcere e Coordinatore Didattico di Gelateria

11.30-13.30

Dibattito

“Il racconto emozionante di quattro Chef Stellati”

-MATTEI Chef ANDREA “Bistrot” e Gruppo Vaiani, Forte dei Marmi

-LANDI Chef LUCA “Lunasia” all'Hotel Plaza e De Russie, Viareggio

-PONTRELLI Chef GIOACCHINO “Lorenzo”, Forte dei Marmi

-CASSANELLI Chef VALENTINO “Lux Lucis” all'Hotel Principe, Forte dei Marmi

13.30-14.30

ZACARIAS LadyChef YADIRA per VEGAN-O.K.

Show-Cooking e Degustazione

“Agnoli, pasta con due ripieni vegan senza glutine: salame vegetale NoGluty e formaggi vegetali FiorDiVegan e Vegambert

14.30-15.30

FERRARI Chef UMBERTO

Show-Cooking e Degustazione

“Manzetta pontremolese a spasso per Colonnata”

15.30-16.00

INTAGLIATORI ARTISTICI

Dimostrazione delle tecniche d'intaglio su formaggi e vegetali
"Le Golosità" di Orazio Messina, Bassano del Grappa

16.00-16.30

FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

CESARE SCIAMBARRUTO, Equipe Eccellenza Pasticceria FIPGC, Regione Puglia
Dimostrazione dell'opera in concorso "40anni della Fiera Tirreno CT"
"Piecè in cioccolato"

16.30-17.00

GOOD IN FOOD ACCADEMY

Esibizione pizza freestyle in singolo e a squadra

MARTEDI' 3 MARZO

10.30-11.30

SCUOLA TESSIERI

Conferenza e degustazione

"Vi presentiamo il Team Noalya: video e interviste ai membri del team"

Mario Ragona, Pastry Chef e Direttore di Scuola Tessieri

11.30-12.30

MAURI Chef SERGIO

Show-Cooking e Degustazione

"Bon Bon di Luganega e Formaggio Lariano d'alpeggio su Crema di Porri"

12.30-13.30

LONGONI Chef PAOLO

Show-Cooking e Degustazione

"Coscia di coniglio disossata arrosto con pancetta, porcini, patate schiacciate e polenta croccante"

13.30-14.30

DE SABATA LadyChef LORENA

Show-Cooking e Degustazione

"Chioccioline e erba risorgiva: terra e aria di primavera friulana"

14.30-15.30

MIAN Chef SERGIO

Lezione, Preparazione e Degustazione

"Il Tiramisù questo notissimo sconosciuto"

15.30-17.00

ALBERGHIERO "G. MINUTO", Massa

Conferenza, Show-cooking e Degustazione

-Prof. FRANCESCO PETACCHI, Ist. Alberghiero "G. Minuto"

"La ricotta di pecora razza Massese"

-Dr. GIOVANNI MATEI, Associazione Opus Vitis

Abbinamento vini e ricotta

-Prof. FRANCESCO DEL FREO, Ist. Alberghiero "G. Minuto"

Preparazioni dolci e salate di ricotta

MERCOLEDI' 4 MARZO

10.30-11.30

SCUOLA TESSIERI

Conferenza e degustazione

“I prodotti da forno in pasticceria”

Raffaele Musacco, Pasticcere di Scuola Tessieri

11.30-14.30

SLOWFOOD TERRE MEDICEE E APUANE

Show-Cooking e Degustazione

“A tavola d’inverno”

-Croستini di pane di patate con tizzone e crema di ricotta

Istituto Alberghiero di Seravezza

-Cucina: Zuppa di erbi e fagioli, e olio Quercetano

Ristorante Antico Uliveto - Pozzi

-Minestra all’olio Quercetano asparagi selvatici e pecorino a latte crudo

Trattoria Peposo - Pietrasanta

-Polenta di ciaccio

Ristorante Sotto la Loggia - Pomezzana

-Tartellette con crema di limone e pesticci spadellati al miele

Istituto alberghiero di Seravezza

In Degustazione

-Biscottificio Mago Farina: cantucci classici, conchiglie dorate, rustico incanto, sapor d’autunno: -

Tenuta Palatina Solatio Birrificio del Forte: Vini e Birra

In Esposizione i prodotti della Condotta e le Aziende:

-Vini, birra, olio, miele, sughi di mare bio, farine, formaggi, verdure, salumi e biscotti

-Domenici, Macelleria Bacci Massimo, Gourmare dell’azienda agricola il Sogno Verde, La Mulattiera, Mulino Angeli, Barbara Foffa, Azienda agricola Lorenzoni, Azienda Palatina, Azienda Solatio, Mago Farina biscottificio, Birrificio del Forte, Presidio Olivo Quercetano