



Programma del Forum

FUCINA SAPERE, SAPORI E CONOSCENZE

Padiglione E

Conduce la giornalista apuana, Laura Olimpia Salvatore

In onda sul canale 99 digitale terrestre Antenna3 e sul Canale YouTube dedicato.

DOMENICA 25 FEBBRAIO

Dalle ore 11:00 alle 12:00 :

Master Chef Gianluca Pardini, Fondatore e Direttore della **"Scuola Internazionale di Cucina Italiana"**, Lucca.

Show Cooking con prodotti di stagione del territorio:

-**"Cacciucco dell'orto"**.

-**"Pasta con cavolo nero alla chitarra con crema di fagioli e rigatino"**.

Dalle ore 12:00 alle 13:00 :

Professor Emiliano Citi, Consulente e Formatore in area Food&Beverage, Docente Scuola Internazionale di Cucina **"Alma"**, Colorno, Parma.

Conferenza: **"2025 Vision: nuovi trend della Ristorazione"**.

Dalle ore 15:00-16:00 :

Professor Andrea Serra, Università degli Studi di Pisa.

Conferenza **"Meglio un ovo oggi..."**

Show Cooking a tema degli Studenti delle Classi V dell'Istituto Alberghiero Minuto, Marina di Massa, Massa

"Uovo di gallina di razza livornese in sfornato con erbe di campo e spuma di patate di montagna".

Coordinamento dei Professori:

- Francesco Petacchi, Docente di Alimentazione;
- Matteo Castelletti, Docente di Cucina

Dalle ore 16:00 alle 17:00

Professor Marcello Mele, Università degli Studi di Pisa.

Conferenza **“Impariamo a conoscere (e a mangiare) il formaggio”**

Show Cooking a tema degli Studenti delle Classi V dell'Istituto Alberghiero Minuto, Marina di Massa, Massa

“Assaggi di formaggio in purezza”

Coordinamento dei Professori: Francesco Petacchi, Docente di Alimentazione; Matteo Castelletti, Docente di Cucina

Dalle ore 17:00 alle ore 17.30

Master Chef **Gianluca Pardini**, Fondatore e Direttore della “Scuola Internazionale di Cucina Italiana”, Lucca.

LUNEDÌ 26 FEBBRAIO

Dalle ore 11:00 alle ore 12:00

Chef Maurizio Marsili, **Accademia dell'Acciuga**

Show Cooking: **“Dal crudo al cotto la storia di un muggine”.**

Finger di tartar di cefalo e composta di mele

Hamburger di cernia con crema di porri e porri croccanti

Muggine affumicato con insalata di punta delle e cipolla rossa marinata)

Prodotti e Intervento dei Pescatori di “La cittadella del pesce”, Viareggio, Lucca.

Dalle ore 12:00 alle ore 13:00

Parco Appennino Tosco Emiliano , Chef Umberto Ferrari, Ristorante “Osteria ca' del gallo”, Comano, Massa

Show Cooking: **“Sformato di cipolla di Treschietto”.**

Dalle ore 15:00 alle ore 16:00

Parco Appennino Tosco Emiliano ,Chef Luca Maffei, “Montagna verde”, Apella, Massa.

Show Cooking: **“Polentina morbida di farina di castagne dop con salsiccia croccante di cinto senese e riduzione di china Clementi e miele bio aziendale”.**

Dalle ore 16:00 alle ore 16:30 Parco Appennino Tosco Emiliano Presidente Ente Parco

Intervista, proiezione video e presentazione nuova guida.

MARTEDI' 27 FEBBRAIO

Dalle ore 10:00 alle ore 11:00 Chef Federico e Cristiana Gherardi, Accademia dell'Acciuga, Ristorante "Sotto la Loggia", Stazzema, Lucca.

Show Cooking: **"Ravioli di farina di castagne"**.

Dalle ore 10:00 alle ore 11/12

Chef Ermanno Geria, "Cote Gastronomic Catering", Cannes, Francia.

Show Cooking: **"I sapori dell'orto del mio Papi"**

Dalle ore 12:00 alle ore 13:00

Chef Serge Payant "Cote Gastronomic Catering", Cannes, Francia.

Show Cooking: **"Declinazione di vegetali all'azoto"**

Dalle ore 15:00 alle ore 16:00

Federazione Italiana Pasticceria e Cioccolateria:

dimostrazione modeling: **Angelica Martinetti**, Campionessa Cakedesign.

intervista: **Matteo Cutolo**, Capione del Mondo Pasticceria.

intervista: **Cinzia Iotti**, Responsabile Nazionale Federazione Cakedesign.

Dalle ore 16:00 alle ore 17:00

Chef Sergio Mauri,

Show Cooking: **"Torchon de Fois Gras"**.

Dalle ore 17:00 alle ore 18:00

Chef Paolo Longoni. Allievo di Gordon Ramsay Ristorante "Bellavista", Veleso, Como

Show Cooking: **"Risotto pizzoccherato"**.

MERCOLEDI' 28 FEBBRAIO

Dalle ore 10:00 alle ore 11:00

Chef Claudio Bini, Agriturismo "Al Vecchio Tino", Monte dei Bianchi, Fivizzano, Massa.

Dimostrazione: **"Il pesce crudo di fiume"**

Prodotti dell'Azienda Ittica Andrea Damiani, Fivizzano, Massa.

Dalle ore 11:00 alle ore 12:00

*Presidio Slow Food Condotta Lunigiana Apuana:

Show Cooking: **"Il Testarolo pontremolese artigiano"**.

Intervista a Marco Cavellini, Fiduciario della Condotta Lunigiana Apuana.

***Presidio Slow Food Condotta Terre Medicee e Apuane:**

Esposizione e guida alla degustazione: **olio dell'ulivo quercetano** produttori Elaia, focaccia di Seravezza, pane Marocco, farina di castagne, vino di Monte di Ripa, miele di castagno biologico e farina di grani antichi.

Intervista a Lamberto Tosi, Fiduciario della Condotta Terre Medicee e Apuane

Intervista a Cristina Pellizzari, Ristorante Antico Uliveto

Dalle ore 12:00 alle ore 13:00

Floricoltura Carmazzi, Torre del Lago, Lucca. **Esposizione fiori commestibili**; Intervista a Marco Carmazzi.

Dalle ore 15:00 alle ore 16:00

Professor Emiliano Citi, Consulente e Formatore in area Food&Beverage, Docente Scuola Internazionale di Cucina "Alma"

Conferenza **"Restaurant Revolution: i nuovi concept ristorativi"**