

PROGRAMMA GIORNALIERO

Martedì 29 settembre 2015

➤ **Ore 10:30**

Degustazione guidata olio EVO
a cura di Luigi Caricato, oleologo, giornalista

➤ **Ore 13:00**

Cooking Show "Il cibo della salute"
a cura della Coop Terre dell'Etruria

➤ **Ore 15:30**

Incontro "Il laboratorio del cibo-medicina: nutraceutica, la parola agli scienziati"
a cura del Centro Interdipartimentale Nutrafood dell'Università di Pisa

➤ **Ore 18:00**

Degustazione "I Grandi Rossi di Bolgheri"
a cura di Consorzio di Tutela Bolgheri DOC e Slow Wine con il degustatore nazionale Giancarlo Gariglio

Mercoledì 30 settembre 2015

➤ **Ore 10:30**

Degustazione guidata olio EVO
a cura di Luigi Caricato, oleologo, giornalista

➤ **Ore 13:00**

Pranzo con i prodotti delle Aziende del territorio

➤ **Ore 15:30**

Incontro "I grandi sportivi raccontano il territorio"
con Paolo Bettini, campione mondiale e olimpico di ciclismo, Lorenzo Moscardini campione mondiale Pesca Surfcasting, Marco Faccenda e Olmo Cerri campioni mondiali di vela e altri ospiti - modera Giacomo Valenti conduttore televisivo e radiofonico

➤ **Ore 18:00**

Cooking Show "La carne Chianina" con degustazione
A cura dello Chef Emanuele Vallini del Ristorante "La Carabaccia" di Bibbona

Giovedì 1 ottobre 2015

➤ **Ore 10:30**

Lezione di cucina degli chef *Luciano Zazzeri e Marco Stabile*

➤ **Ore 13:00**

Lunch: Il mare e le sue essenze
a cura di Marina Cala de'Medici, il porto del gusto

➤ **Ore 15:30**

Presentazione del Territorio
a cura di Alessandro Franchi Presidente della Provincia di Livorno

- Ore 18:00
Presentazione libro TASTE ARCHAEOLOGY
presentazione del Sindaco, dell'Assessore alle Attività Produttive, dei relatori e degli ospiti
- **Ore 18:45**
Presentazione degli chef Marco Stabile e Luciano Zazzeri e del loro show cooking con tema 'Taste Archaeology'
- Ore 20:00 - Cena con ospiti

Venerdì 2 ottobre 2015

- **Ore 10:30**
Lezione di cucina "Tradizione e innovazione: lievito madre e verdure candite a km zero"
a cura di Alessandro Bianco de "La Dolce Vita" di Cecina
- **Ore 13:00**
Pranzo con i prodotti delle Aziende del territorio
- **Ore 15:30**
Cooking Show di pasticceria "Pralineria: cioccolato, peperoncino e olio EVO"
a cura di Alessandro Bianco de "La Dolce Vita" di Cecina presenta Cristina Galliti
- **Ore 17:30**
Presentazione dei Festival Enogastronomici della Costa - stagione 2016
- **Ore 18:00**
Cooking Show con degustazione
A cura della Chef Deborah Corsi del Ristornate "La Perla" di San Vincenzo presenta Cristina Galliti

Sabato 3 ottobre 2015

- **Ore 10:30**
Lezione di cucina con i prodotti del territorio
- **Ore 13:00**
Cooking show sul peperoncino a cura di Peperita
- **Ore: 15:30**
Presentazione del progetto VerTourMer , progetto transfrontaliero sul Vermentino
a cura del Comune di Castagneto Carducci con Divina Vitale, giornalista
- **Ore 18:00**
Degustazione guidata dei vermentini
a cura di Slow Wine con il degustatore nazionale Giancarlo Gariglio
- **Ore 20:00**
Apericena "Pesce & Vermentino"
a cura di Cristina Galliti del blog Poverimabelliebuoni

Domenica 4 ottobre 2015

➤ **Ore 10:30**

Presentazione del libro "Pesce per mini gourmet" di *Marco Gucci e Cristina Galliti*, e del progetto collegato "Mangiare in sicurezza" con dimostrazione pratica a cura di *Croce Rossa Italiana, Giacomo Onlus e Dr. Marco Gucci, pediatra*

➤ **Ore 12:30** Realizzazione e assaggio di piatti tratti dal libro "Pesce per mini gourmet" a cura di *Cristina Galliti, food blogger di Poverimabelliebuoni*

➤ **Ore 13:00**

Pranzo con i prodotti delle Aziende del territorio

➤ **Ore 15:30**

Presentazione progetto Cantine d'Autore – Toscana Wine Architecture con *Arch. Bernardo Tori, Dr. Guido Folonari, dirigenti della Regione Toscana, Mauro Marconcini, altri ospiti - modera il giornalista Giampaolo Boetti*

➤ **Ore 18:00**

Incontro "L'arte della Costa Toscana" con *l'artista Gianpaolo Talani, lo studioso di arte e artista Sergio Vanni, Roberto Ferri della Fondazione Geiger e altri ospiti - modera il giornalista Giampaolo Boetti*

Tutti i giorni:

WINE BAR: degustazione di vini

PRANZO E APERICENA con piatti e prodotti tipici

AREA ESPOSITIVA CON:

i vini di Consorzio Bolgheri DOC, e Consorzio Terratico di Bibbona DOC, l'olio ed i prodotti di Terre dell'Etruria, i peperoncini dell'Azienda Peperita, i pomodori e i prodotti della Mediterranea Belfiore, Il miele del Dr Pesca
I vini di Fortulla – Az. Agr. Agrilandia

i profumi, i cosmetici di
Acqua di Bolgheri - Dr Taffi,

le canoe dei Cantieri Filippi

le offerte turistiche dell'Ass.ne Albergatori San Vincenzo e del Consorzio Kontiki, e molte altre eccellenze del territorio

Organizzazione e coordinamento:
Consorzio La Strada del Vino e dell'Olio
Costa degli Etruschi:

☎ +39 0565 749768 –

☎ +39 389 4214731

✉ expo@costatoscanawineandfood.com

www.costatoscanawineandfood.com

 **costa toscana wine and food**