

## **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](mailto:expo@costatoscanawineandfood.com)

[www.costatoscanawineandfood.com](http://www.costatoscanawineandfood.com)

 **costa toscana wine and food**