



# FOOD EXPO

## versilia

**ingresso gratuito**

**produttori del territorio - show cooking e degustazioni  
eventi e cultura del cibo - formazione**

**OLTRE 40 PRODUTTORI IN ESPOSIZIONE**

-  Convegno
-  Show cooking
-  Laboratorio bimbi
-  Backstage.  
Dialoghi col produttore
-  Proiezione Documentario
-  Inaugurazione/Performance
-  Talk con degustazione
-  Eventi a Pagamento con degustazione

consulta tutto il  
programma sul  
nostro sito:



# 22 Aprile

<b>10.00</b> ingresso	<b>Cerimonia di apertura dell'expo</b>	
<b>11.30</b> sala pergola	<b>Agricoltura e alimentazione nella transizione ecologica</b> <i>con Silvio Barbero - Vice Presidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo</i>	
<b>11.30</b> sala bar	<b>A scuola con gusto: cambiamo il mondo partendo dalla nostra mensa</b>	
<b>12.30</b> sala bar	<b>"In viaggio con Carletta. Alla scoperta della cucina perfetta"</b>	
<b>12.30</b> sala vangi	<b>Il Riso e i Miei brodi di Pesci</b> <i>con Chef Maurizio Marsili</i>	
<b>12.30</b> sala pergola	<b>Coltivare il mare. Incontro con Paolo Varrella</b>	
<b>15.00</b> sala bar	<b>Azzurro nel piatto - Laboratorio Bimbi</b>	
<b>15.00</b> sala pergola	<b>I sapori della biodiversità delle Alpi Apuane</b> <i>con i produttori del Parco</i>	
<b>15.30</b> sala vangi	<b>Stevia dal mondo: dal Perù</b> <i>con Chef pasticceria Miranda Tavella</i>	
<b>16.30</b> sala bar	<b>Azzurro nel piatto - Laboratorio Bimbi</b>	
<b>16.30</b> sala pergola	<b>Ma saremo davvero sostenibili? Alla ricerca del territorio perduto</b> <i>con Chef Cristiano Tomei</i>	
<b>17.00</b> sala vangi	<b>Il Mare è come l'Orto</b> <i>con Chef Simona Fantoni</i>	
<b>17.30</b> sala bar	<b>"In viaggio con Carletta. Alla scoperta della cucina perfetta"</b>	
<b>18.00</b> sala pergola	<b>La birra: un nuovo classico dell'artigianato alimentare nazionale e un'autentica "ambasciatrice" per la propria zona di produzione</b> <i>con l'esperto Simone Cantoni ed il produttore Marco Tazzini</i>	
<b>18.30</b> sala vangi	<b>Materie prime territoriali da non sprecare</b> <i>con Chef pasticceria Miranda Tavella</i>	
<b>19.00</b> sala pergola	<b>Bere consapevole - meno alcol più gusto!</b> <i>con FIB Toscana e Associazione SpecialMente Barman</i>	



<b>10.30</b> sala bar	<b>Azzurro nel piatto - Laboratorio Bimbi</b>	
<b>10.30</b> sala pergola	<b>Revolution. Storie di giovani tra innovazione e tradizione</b> <i>Carolina Leonardi: allevatrice e casara - Sara Gelli: apicultrice</i> <i>Marco Salarpi: coltivatore</i>	<b>P</b>
<b>11.00</b> sala Vangi	<b>Il racconto di una cucina rurale con Chef Manuel De Gregorio</b>	
<b>12.00</b> sala pergola	<b>"Scelte alimentari e nuove mode...futuro o recupero dell'antico?"</b> <i>con la biologa nutrizionista Ilaria Cecconi</i>	
<b>12.30</b> sala Vangi	<b>Chef all'occorrenza con Giovanni e Ivan di cucine LUBE</b>	
<b>14.30</b> sala pergola	<b>Coltiviamo: da cosa nasce cosa, tra natura e animali con la Fondazione T.I.A.M.O</b>	
<b>15.30</b> sala pergola	<b>Saperi e sapori del Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli</b> <i>con i produttori del Parco</i>	<b>P</b>
<b>15.30</b> sala Vangi	<b>Lo sgombro con Chef Roberto Diena e la biologa nutrizionista Francesca Ciuffi</b>	
<b>16.30</b> sala bar	<b>Azzurro nel piatto - Laboratorio Bimbi</b>	
<b>16.30</b> sala pergola	<b>"La Dolce Farina di Castagne" tra storia, arte, cultura, sapori, economia, biodiversità, resilienza con i produttori di farina di castagne</b>	<b>P</b>
<b>17.00</b> sala Vangi	<b>Versilia in Movimento con Chef Valentino Cassanelli</b>	
<b>17.30</b> sala bar	<b>"In viaggio con Carletta. Alla scoperta della cucina perfetta"</b>	
<b>18.00</b> sala pergola	<b>Luca Calvani, da attore a produttore di gin con Luca Calvani</b>	
<b>19.00</b> sala pergola	<b>Versilia nel bicchiere con FISAR e i produttori di vino della Versilia</b>	<b>P</b>

# 24 Aprile

- Convegno
- Show cooking
- Laboratorio bimbi
- Backstage. Dialoghi col produttore
- Proiezione Documentario
- Inaugurazione/Performance
- Talk con degustazione
- P Eventi a Pagamento con degustazione

<b>10.00</b> sala bar	<b>"In viaggio con Carletta. Alla scoperta della cucina perfetta"</b>	
<b>10.30</b> sala pergola	<b>Saper scegliere il miglior tipo di carboidrati, permette un loro equilibrato e piacevole utilizzo con la biologa nutrizionista Francesca Ciuffi e Lisa Paganelli premio europeo per l'innovazione agricola e i produttori di grani antichi</b>	<b>P</b>
<b>11.00</b> sala vangi	<b>"Il Cibo Sostenibile" - Buono, Fresco, Pulito e Giusto con Chef Stefano Matteucci</b>	
<b>11.30</b> sala tirreno	<b>Carne Sintetica: cosa sappiamo e cosa non ci dicono</b> <i>con Andrea Elmi Presidente Coldiretti Lucca</i>	
<b>12.00</b> sala pergola	<b>Slow food - Guida agli extravergini 2023. Gli olivi secolari</b> <i>con Giovanni Bianchini - produttore di olio con olivi secolari</i>	
<b>12.30</b> sala vangi	<b>Alla scoperta delle farine delle Apuane con i produttori e Chef Moreno Gherardi</b>	
<b>15.00</b> sala pergola	<b>S.Bernardo: La sostenibile leggerezza dell'acqua</b>	
<b>15.30</b> sala vangi	<b>Chef all'occorrenza con Giovanni e Ivan di cucine LUBE</b>	
<b>16.30</b> sala pergola	<b>Una filiera etica e consapevole: la selvaggina che non ti aspetti!</b> <i>con il produttore Aldo Zivieri</i>	<b>P</b>
<b>17.00</b> sala vangi	<b>Il Quinto quarto con Chef Nicola Cortopassi</b>	
<b>18.00</b> sala pergola	<b>Biodiversità naturale e agraria: usanze e tradizioni della montagna apuana e sulla conoscenza delle erbe spontanee con l'esperto Ivo Poli</b>	<b>P</b>
<b>19.00</b> sala pergola	<b>L'Enoarte di Elisabetta Rogai con Elisabetta Rogai e FISAR</b>	<b>P</b>