

## FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

ore 10:00 - 18:00

**Cooking Show e Performance FIC**  
(c/o Area FIC)

ore 11:30 - 12:30

**Come si crea uno "Sweet Table"**  
a cura di Romina Zanchetta  
(c/o Sala Convegni)

ore 12:30 - 13:30

**Presentazione del libro "Eroskitchen"**  
Monica Micheli  
(c/o Sala Convegni)

ore 13:00 - 15:00

**Pranzo Buffet "Le Regioni Italiane a tavola"**  
(c/o Area Ristorazione)

ore 14:00 - 15:00

**La Conserveria - Ragazzi Speciali 3.0**  
(c/o Sala Convegni)

ore 15:00 - 16:30

**"Caccia al Cuoco. Chi trova un cuoco trova un tesoro."** Come spiegare ai bambini l'importanza degli alimenti sani in cucina a cura di Barbara Lapini - Banda piccoli Chef  
(c/o Sala Convegni)

ore 15.30

**Esibizione di falconieri**  
(c/o Piazzale Leopolda)

ore 17:00 - 17:30

**Presentazione del libro di cucina "Vita da GNOMI nutrimento del corpo e dello spirito"** dello Gnomo della Prova del Cuoco di Augusto Tocci  
(c/o Sala Convegni)

ore 17:30 - 18:30

**"Crescere con il digitale: già Pronto, la soluzione 3.0 per il ristoratore"** a cura di H&T - La Pegna Fabio  
(c/o Sala Convegni)

## ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER TOSCANA

ore 11:00 - 11:30

**2ª Borsa di Studio "I Balzini"** trentennale  
A.I.S. di Vincenzo D'isanto  
(c/o Sala Degustazione AIS)

ore 12:00 - 12:30

**AIS Wine School - "Imparare a degustare il vino"**  
Mini corso, che intende in pochi essenziali passaggi, far apprendere al partecipante una base di conoscenza del vino in tutti i suoi aspetti, partendo da concetti essenziali come l'aspetto visivo, quello sensoriale ed infine l'aspetto gusto-olfattivo.  
(c/o Sala Degustazione AIS)

ore 14:30 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 18:30

**Wine Tour - "Alla scoperta delle eccellenze vitivinicole toscane"**  
In programma un appuntamento imperdibile per il pubblico: essere guidati da un esperto sommelier AIS  
(Su prenotazione c/o Accrediti AIS)

ore 15:00 - 16:00

**Presentazione libri: "Maledetto Champagne" e "Champagne. Degustare il mito"** di Roberto Bellini  
(c/o Sala Degustazione AIS)

ore 16:30 - 17:30

**Degustazione guidata a tema: "Champagne d'annata ambasciatori del passato"**  
relatori: Roberto Bellini e Andrea Galanti  
(A pagamento su prenotazione c/o Sala degustazione AIS)

ore 18:00 - 19:00

**Degustazione guidata a tema: "Viaggio in Borgogna attraverso i suoi vini"** - relatori: Massimo Castellani e Cristiano Cini  
(A pagamento su prenotazione c/o Sala degustazione AIS)

## ITALIAN BARMAN STYLE

ore: 10:00 - 11:30

**Alberghiero Mixology Contest & Team Building**  
I migliori studenti degli istituti alberghieri si affronteranno per raggiungere il traguardo di miglior "studente-barman dell'anno"  
(c/o Area IBS)

ore: 12:00 - 13:00

**Master mastri birrai umbri**  
(c/o Area IBS)

ore: 14:00 - 15:00

**Cocktail and Master Show**  
a cura dell'Artist's Drink Mixology IBS  
Stefano Mazzi con il supporter "Le cattive abitudini"  
(c/o Area IBS)

ore: 15:30 - 16:30

**Abbinamento food and cocktail**  
in collaborazione con FIC e AIS  
con la presenza del mentalist Adrian Everest con la sua spettacolare Molecule & Spherology Drink tutto con la presenza di Bruno Vanzan - campione del mondo di Flair.  
(c/o Area IBS)

## FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

ore 10:00 - 18:00  
**Cooking Show e Performance FIC**  
(c/o Area FIC)

ore 10:00 - 12:00  
**"I colori della Natura" - Mangia e Gioca**  
a cura della dott.ssa Prosperì  
(c/o Sala Convegni)

ore 12:00 - 13:30  
**Talk show: "L'informazione è un ingrediente da "maneggiare" con attenzione"**  
(c/o Sala Convegni)

ore 13:00 - 15:00  
**Pranzo Buffet "Le Regioni Italiane a tavola"**  
(c/o Area Ristorazione)

ore 14:00 - 15:00  
**Talk show: "Il mangiare toscano è una "ricetta" per la salute: il caso della schiacciata"**  
(c/o Sala Convegni)

ore 15:00 - 16:30  
**Cucina senza glutine: da disagio a opportunità. Panorama sulle informazioni e l'offerta per i professionisti"**  
a cura di Rossanina Del Santo  
(c/o Sala Convegni)

ore 15.30  
**Esibizione di falconieri**  
(c/o Piazzale Leopolda)

ore 16:30 - 18:30  
**Assemblea Nazionale Lady Chef**  
(c/o Sala Convegni)

## ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER TOSCANA

ore 10:30 - 11:30  
**Convegno:**  
**Il vino materia di studio obbligatoria nelle scuole!**

*a seguire*

**Consegna "Attestato di Sommelier Onorario" all'On. Luca Sani**  
a cura di Leonardo Taddei  
(c/o Sala Degustazione AIS)

ore 14:30 - 15:00  
**AIS Wine School - "Imparare a degustare il vino"**  
Mini corso, che intende in pochi essenziali passaggi, far apprendere al partecipante una base di conoscenza del vino in tutti i suoi aspetti, partendo da concetti essenziali come l'aspetto visivo, quello sensoriale ed infine l'aspetto gusto-olfattivo.  
(c/o Sala Degustazione AIS)

ore 16:30 / 17:30 / 18:30  
**Wine Tour - "Alla scoperta delle eccellenze vitivinicole toscane"**  
In programma un appuntamento imperdibile per il pubblico: essere guidati da un esperto sommelier AIS  
(Su prenotazione c/o Accrediti AIS)

## PROGRAMMA

## ITALIAN BARMAN STYLE

ore 11:00 - 12:00  
**Master the Alchemist Nonino**  
by mixologist Mattia Pozzi  
(c/o Area IBS)

ore 12:00 - 13:30  
**Degustazione e Team Building** con prodotti sponsor e sfida tra i migliori allievi IBS  
(c/o Area IBS)

ore 14:30 - 15:30  
**Master show Tiky Drink**  
(c/o Area IBS)

ore 15:30 - 16:30  
**Master Molinari mixology**  
a cura di Danny del Monaco  
(c/o Area IBS)

**FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**

ore 10:00 - 18:00  
**Cooking Show e Performance FIC**  
(c/o Area FIC)

ore 10:00 - 11:00  
**“Dalle olive all’olio: processi e innovazioni per trasferire la qualità dai frutti”.**  
**“Le proprietà nutraceutiche e sensoriali di un olio EVO. I Claims EFSA e l’assaggio dell’olio”.**  
Partecipano Università di Firenze, Tuscan Food Quality Center, Coldiretti, Consorzio Olio Toscano IGP, Aico, Co.Ri.Pro. e aziende produttrici.  
(c/o Sala Convegni)

ore 11:30 - 13:00  
**“Da chef a imprenditore”**  
a cura di Confcommercio FIPE  
(c/o Sala Convegni)

ore 13:00 - 14:00  
**“Crescere con il digitale: giàPronto, la soluzione 3.0 per il ristoratore”**  
a cura di H&T - La Pegna Fabio  
(c/o Sala Convegni)

ore 13:00 - 15:00  
**Pranzo Buffet “Le Regioni Italiane a tavola”**  
(c/o Area Ristorazione)

ore 14:00 - 15:00  
**Presentazione del libro “Eroskitchen”**  
Monica Micheli  
(c/o Sala Convegni)

ore 15:00 - 16:00  
**“Territorio, selvaggina e sua valorizzazione”**  
Moderatore Michele Milani a cura di Confederazione Cacciatori Toscani  
(c/o Sala Convegni)

ore 16.30  
**Esibizione di falconieri**  
(c/o Piazzale Leopolda)

ore 16:00 - 17:30  
**“Prospettive della ristorazione tra domanda offerta e occupazione”**  
a cura di Confcommercio FIPE  
(c/o Sala Convegni)

**CONVEGNI  
SPAZIO LIBERO PARTNER**

ore 11:00 - 12:30  
**Il peperoncino, tecniche d’uso in cucina e nel mondo del vino.**  
a cura di Rita Salvadori - Peperita  
(c/o Sala Degustazioni)

**ITALIAN  
BARMAN STYLE**

ore 10:00 - 11:00  
**Cocktail and Master Show** (Bitters & Amari santoni supporters IBIS) a cura di Stefano Mazzi & Mattia Pozzi  
(c/o Area IBS)

ore 11:00 - 12:00  
**Storia dell’eccellenze italiane** (Vermouth & vini conciat) con Danny del Monaco & Adrian Everest  
(c/o Area IBS)

ore 12:00 - 13:00  
**Master mixology**  
Andrea Castellari Davai di Milano con Russian Mùle  
(c/o Area IBS)

ore 14:00 - 17:00  
Contest tra i 30 mixologist italiani  
(c/o Area IBS)

ore 18:00  
**Aperitivo I.B.S.**  
“Stile di bere italiano” e cena di gran gala food and wine in progress  
(c/o Area IBS)