

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)

PROGRAMMA

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)

lunedì
NOVEMBRE 9

FOOD
& **WINE**
inPROGRESS

8.9.10
NOVEMBRE
2015

STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE

ore 10:00 - 19:00

**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 Prosperi
(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:
**"Semplificare il vino italiano per
comunicarlo meglio"**

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)

martedì
NOVEMBRE 10

FOOD
& **WINE**
inPROGRESS

8.9.10
NOVEMBRE

2015

STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE

ore 10:00 - 19:00

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, Aicoo, 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)

ore 15:00 - 16:00
"Mettiamo il naso sul formaggio" - "Tagli-amo il formaggio"
a cura di Onaf
(c/o Sala Degustazioni)

PROGRAMMA

ITALIAN BARMAN STYLE

ore 10:00 - 11:00
Cocktail and Master Show (Bitters & Amari santoni supporters IBS) 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)