

22/26
settembre
2016

Piazza Castello
Torino

Toscana Lab,
#farerete
a Terra Madre
e Salone del Gusto



Slow Food
Toscana

Stay tuned



Laboratori gratuiti all'interno dello Stand Slow Food Toscana

Giovedì 22 settembre



10.00-11.30

LAB SCUOLA PRIMARIA:

Leggere di gusto - il miele

SFT



12.00-13.30

La Comunità del Cibo a Energie

Rinnovabili: un'esperienza che cresce senza dimenticare le sue radici



C



14.00-15.00

"Ritorno al Futuro": verso

il "Nuovo Presidio del Fagiolo Zolfino



TMV



15.30-16.30

Storie di Toscana - Tra tradizione ed innovazione



RT



17.00-18.00

Dalle molte farine ai tanti prodotti per le tavole moderne



C



18.30-19.30

Show cooking dei Cuochi de la "Toscana in bocca" di Pistoia.

Presentazione Edizione 2017



MT



20.00-21.00

La Casa dell'Olio: l'olivo è un bene comune, che caratterizza il paesaggio, occorre parlarne per proteggere i piccoli produttori dalle scelleratezze del mercato



TMV



21.00-22.00

"Pensa che mensa" a Terranuova Bracciolini la mensa scolastica è innovazione e territorio e un progetto educativo per studenti e famiglie



TMV

Vieni a conoscere
il territorio toscano
rappresentato da Slow Food
Toscana e i suoi partner
in Piazza Castello a Torino!
Tantissime le attività e i laboratori
per scoprire e assaggiare in 5
giorni le particolarità
della nostra Regione.
Ti aspettiamo!

Venerdì 23 settembre

10.00-11.30

LAB SCUOLA PRIMARIA:

Leggere di gusto - il pane

SFT

12.00-13.30

SLOW WINE:

La presentazione della Guida 2017 durante FOOD&BOOK a Montecatini Terme, a cura di Slow Food Editore



MT/SFT

14.00-15.00

Viaggio in Toscana:

La via della geotermia



C

15.30-16.30

Distretto rurale di economia socio-solidale partecipativa e di filiera breve del Valdarno di Sopra: dalla costruzione della rete alla progettazione collettiva (psl) per la comunità

TMV

17.00-18.00

Storie di Toscana - Tra montagna e mare



RT

18.30-19.30

San Giovanni Valdarno, la terra del Masaccio: tra cultura, arte, gastronomie e mercati della terra



TMV

20.00-21.00

Progetto "Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili con Bazzino". Quando il cibo è anche accoglienza e consapevolezza



C


21.00-22.00


Montecatini e la Valdinievole, una valle di dolcezze. Il territorio tra Cialde, cioccolato e dolci tipici




MT

Legenda

 = #farerete

 = #biodiversità

 = #territorio

Simboli



= Laboratorio con Degustazione

SFT

= Slow Food Toscana

C

= Cosvig

RT

= Regione Toscana

TMV

= Terra Madre Valdarno

MT

= Comune di Montecatini Terme

V

= Valdera

CCER

= Comunità del Cibo Energie Rinnovabili



Presidio Slow Food

= Presidio Slow Food



Alleanza Slow Food

= Alleanza Slow Food dei Cuochi


Giorno 24 settembre

Legenda


-  = #farerete
-  = #biodiversità
-  = #territorio

Simboli

-  = Laboratorio con Degustazione
-  = Slow Food Toscana
-  = Cosvig
-  = Regione Toscana
-  = Terra Madre Valdarno
-  = Comune di Montecatini Terme
-  = Valdera
-  = Comunità del Cibo Energie Rinnovabili
-  = Presidio Slow Food
-  = Alleanza Slow Food dei Cuochi


 10.00-11.30
LAB SCUOLA PRIMARIA:
Leggere di gusto - il formaggio



 12.00-13.30
**La Filiera del latte nella
Comunità del Cibo ad Energie
Rinnovabili**






 14.00-15.00
**“Montecatini Terme & l’Olio
d’Oliva: itinerari e fragranze
Da Leonardo a Pinocchio”**
lungo le vie dell’olio tra borghi e
castelli






 15.30-16.30
**I nuovi presidi Slow Food
della Toscana:
la Pesca Tradizionale
nella Laguna di Orbetello** 🍷






 17.00-18.00
Terre dal Cuore caldo:
Assemblea e presentazione
dei progetti di valorizzazione
dell’Associazione nazionale






 18.30-19.30
Cavriglia nel Piatto: tra arte,
paesaggi, cultura e buone
pratiche della filiera alimentare:
la gente, la terra la tavola






 20.00-21.00
**La Comunità del Cibo a Energie
Rinnovabili:** viaggio per le vie
della geotermia in un piatto





 21.00-22.00
Laterina e Pergine Valdarno:
dentro ad un film! I territori
disegnati da agricoltura
tradizionale e architetture
medievali





Domenica 25 settembre

10.00-11.30

LAB FAMIGLIE: chi ha rubato la marmellata?

SFT

12.00-13.00

SLOW LIFE a Montecatini Terme: elogio della lentezza e della salute in vacanza

Un viaggio nel "bon vivre"



MT

13.30-15.00

Cosvig - Il consorzio dei comuni geotermici toscani: un territorio da scoprire nel cuore della Toscana tra tecnologia, cultura, natura e innovazione



C

15.30-16.30

OrtoRi: dal Biologico alla Nutraceutica, il progetto di ricerca con il Super Orto



TMV

17.00-18.00

I nuovi presìdi Slow Food della Toscana: il Biscotto Salato di Roccalbegna 🍪



SFT

18.30-19.30

Cibo e Socialità, il progetto della Cooperativa BETADUE ONLUS e Comune di Bucine

TNV

19.30-20.30

Slow Food Toscana ed i progetti "Street Foodies" e "Street Farm"

SFT

20.30-21.30

"In Grano Salus"

Riflessioni sulla salute per l'uomo e per la Madre Terra

V

22.00-23.00

Montecatini e la Valdinievole, una valle di dolcezza.

Il territorio tra Cialde, cioccolato e dolci tipici



MT



Legenda




-  = #farerete
-  = #biodiversità
-  = #territorio




Simboli

-  = Laboratorio con Degustazione
-  = Slow Food Toscana
-  = Cosvig
-  = Regione Toscana
-  = Terra Madre Valdarno
-  = Comune di Montecatini Terme
-  = Valdera
-  = Comunità del Cibo Energie Rinnovabili
-  = Presidio Slow Food
-  = Alleanza Slow Food dei Cuochi

Lunedì 26 settembre

 10.00-11.30
LAB SCUOLA SECONDARIA:
Lontano dagli occhi, vicino al gusto!


 12.00-13.30
“Montecatini Terme & l’Olio d’Oliva: itinerari e fragranze Da Leonardo a Pinocchio”
lungo le vie dell’olio tra borghi e castelli






 14.00-15.00
La Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili e l’UniSG -
Riflessioni sulla salute dell’uomo e della Madre Terra



 15.00-16.00
Il mercato del Cacio di Civitella in Val di Chiana, il Pecorino Abbucciato e le produzioni casearie nelle valli aretine



 16.00-17.00
I Presìdi Slow Food della provincia di Arezzo: Tarese del Valdarno e Prosciutto del Casentino, incontro con  



 17.00-18.00
La Strada dei Sapori della Valtiberina: il piacere di vivere a stretto contatto con le tradizioni rurali e artigianali. L’antica ricetta del “lombo sott’olio”



Vuoi saperne di più sui Sapori di Toscana? Scarica l’app gratuita izi.TRAVEL e ascolta le storie dei prodotti!



izi.TRAVEL
the storytelling platform

#biodiversità

La varietà delle forme e delle specie che rappresenta la vera ricchezza della vita sulla Terra ed è alla base della capacità di adattamento degli organismi alle condizioni climatiche. Ma nella pratica?

Presidi, Comunità Del Cibo,
Comunità Di Territorio
Mercati della Terra e la filiera del Cibo
Alleanza dei Cuochi
Educazione attraverso l'azione
di tutela della biodiversità
e la sua valorizzazione

#Territorio

Ti aspettiamo in Toscana
a trovare quello
che vedi qui a Torino
Ospitalità
Tutela del territorio e paesaggio
Itinerari non convenzionali



#farerete


Dietro al cibo che mangiamo
c'è una rete di persone.
Produttori, cuochi, amici
che condividono un pensiero
di buono pulito e giusto.
Terra Madre Toscana

Laboratori didattici,
degustazioni, Mangiari
di Strada, Piatti curati
dai nostri Cuochi
dell'Alleanza
e molto di più...

Giovedì

13.00-14.00

Chi: Silvia Volpe.  

Mangiare di strada: Panino alle farine di grano antico Gentilrosso, tonno Alalunga e Pecorino a Latte Crudo di Maremma 

Abbinamento: Birra Artigianale Vapori di Birra

CCER

16.00-17.00



Chi: Luca Cai*


Mangiare di strada: Panino col Lampredotto

Abbinamento: Vini della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili"

CCER

Venerdì

Chi: Massimo Rossi.  

Mangiare di strada: Panino di grani antichi con Suino Grigio del Casentino brado e cipolla di Certaldo 

Abbinamento: Vini Badia di Morrone



Chi: Luca Cai*

Mangiare di strada: Panino col Lampredotto

Abbinamento: Vini della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili"

CCER

19.00-20.00

Chi: Virgilio Casentini.  

Mangiare di strada: Tortello Fritto di Mucco Pisano

Abbinamento: Vini Badia di Morrone

Chi: La Comunità del Cibo ad Energie Rinnovabili

Mangiare di strada: biscottini, cialdoni e gelati da passeggio

Abbinamento: Vini de La Poderina Toscana

CCER

Costi:

Mangiare di strada: 4€
+ calice di vino = 5€
+ bicchiere ricordo = 6€

* Storico Trippaio e Ristoratore Fiorentino

** Associazione Razza Bovina Maremmana

*** di "Gastronomia chef"

Jabato

Chi: Luca Cai*

Mangiare di strada: Panino col
Lampredotto

Abbinamento: Vini Badia di
Morrone

Chi: Consorzio Razza Ovina
Pomarancina

Mangiare di strada:
Arrosticini di Razza Ovina
Pomarancina 🍷

Abbinamento: Birra Artigianale
Vapori di Birra

CCER

Chi: Terra Madre Valdarno

Bad fod Food - Progetto
di Educazione Alimentare
dei ragazzi del Liceo di Scienze
Umane di San Giovanni Valdarno
che presentano la loro
"Disco Soup"

Domenica

Chi: Antonio Lo Martire**

Mangiare di strada:
MaremmaBurgher,
di Razza Maremmana 🍷

Abbinamento: Vini de La Foderina
Toscana

CCER

Chi: Renzo Galeazzo. 🍷

Mangiare di strada: Panino di
"Stiracchio" di Cinta Senese brada

Abbinamento: Vini Badia di
Morrone

Chi: Luca Cai*

Mangiare di strada: L'insalata
di Trippa

Abbinamento: Birra Artigianale
Vapori di Birra

CCER

Lunedì

Chi: Daniele Fagiolini. 🍷

Mangiare di strada: Raviolo
fritto di Mallegato con Cipolla di
Certaldo su crema di Pecorino 🍷
a Latte Crudo di Maremma

Abbinamento: Vini Badia di
Morrone

Chi: Paolo Arnetoli***

Mangiare di strada:
Il Rocchino di Sedano
da passeggio

Abbinamento: Vini di Fattoria
Migliarina e Montozzi

I Lab dei
Mangiari
di Strada
di Toscana

OLTRE LO STAND PUOI TROVARE LA TOISCANA...

Con le bancarelle dei nostri produttori in Via Roma e al Parco del Valentino!

Tutti i giorni alle 18:30 alle Bancarelle del Mercato della Terra di Montecatini e della Valdinievole si terrà **Aperitivo** gratuito, bancarelle R125, R127, R129

giovedì 22

Cuochi Alleanza Toscana

ore **15:00**

Piazza Castello - Cucina dell'Alleanza -

LA CUCINA IN ROJA

Prezzo Soci Slow Food € 15

Prezzo Non Soci € 18

venerdì 23

alle **12:00**

Il Centro - Circolo dei Lettori

Via Giambattista Bogino, 9

I Regionali di Slow Food presentano

GLI APPENNINI

Prezzo Soci Slow Food € 20

Prezzo Non Soci € 25

dalle **13:30 alle 15:30**

Parco del Valentino e lungo Po

Torino Esposizioni

Università degli studi di Torino

Corso Massimo D'Azeglio, 55

FORUM DI TERRA MADRE

I Mercati della Terra si incontrano

venerdì 23

dalle 14:00 alle 16:00

Conferenza a cura della Regione Toscana
Sala Gange, Castello del Valentino,

TOSCANA: ECCELLENZE, INNOVAZIONE E LEGALITÀ

Intervengono, nell'ordine:

Raffaella Grana, *Presidente Slow Food Toscana*

Gaetano Pascale, *Presidente Slow Food Italia*

Luca Sani, *Presidente Commissione Agricoltura della
Camera dei Deputati*

Claudia Merlino, *Responsabile Relazioni Sindacali CIA*

Raffaella Conci, *Presidente Cooperativa Terre Joniche*

Marco Remaschi, *Assessore all'agricoltura della
Regione Toscana*

Moderà: Corrado Benzio, *giornalista de Il Tirreno*

Segue degustazione dei prodotti dei progetti di
Slow Food in Toscana coordinata e presentata da
Rolando Bellandi, Slow Food.

GRATUITO

dalle 17:00 alle 18:00

La Casa Dell'Olio, Stand Presidio dell'Olio EVO
Via Roma

Degustazione Oli delle Colline Aretine

GRATUITO

dalle 18:30 alle 20:00

Piazza Vittorio Veneto

Concerto della Filarmonica Giuseppe Verdi
di Terranuova Bracciolini (AR)

GRATUITO

sabato 24

I Regionali di Slow Food presentano

dalle 14:00 alle 16:00

Parco del Valentino e lungo Po

Castello del Valentino - Politecnico di Torino

Viale Pier Andrea Mattioli 39

NON DI SOLO MARE. L'AGRICOLTURA DELLE VOLE SLOW

SOLD OUT

domenica 25

dalle 17:00

Spazio Slow Beans, Via Roma

"RITORNO AL FUTURO"

verso il "Nuovo Presidio del Fagiolo Zolfino

Partner di Slow Food Toscana a Terra Madre e Salone del Gusto 2016:



Comune
di Montecatini Terme



Partner tecnico:

ACQUA DI TOSCANA



SAN FELICE

Con il patrocinio di:

REGIONE



TOSCANA

Un ringraziamento speciale a:

Lucari
Pistocchia
Trinci

I Cuochi dell'Alleanza
i nostri Produttori
le Comunità del Cibo Toscane
i volontari Slow Food Toscana
Badia di Morrone

Istituto Istitale per l'Istruzione superiore
indirizzo Enogastronomico e Alberghiero
Giorgio Vasari, Figline Valdarno

info:

comunicazione.sft@gmail.com



www.slowfoodtoscana.com