

street
FOOD

CHIC
&cheap

BIRRA
nostra

WINE
&CO.

FOODIES FESTIVAL

CIBO E CIBI
A CASTIGLIONCELLO
25.26.27 APRILE 2014

REGIONE TOSCANA
VETRINA TOSCANA
PROVINCIA DI LIVORNO
COMUNE ROSIGNANO M.MO

CENTRO COMMERCIALE
NATURALE CASTIGLIONCELLO

SLOW FOOD
A.I.S. ass. italiana sommelier
F.I.S.A.R. fed. italiana albergatori ristoratori
A.I.R.O ass. internazionale ristoranti dell'olio
A.I.C. ass italiana celiaci

AGENDA



FOODIES FESTIVAL

CIBO E CIBI
A CASTIGLIONCELLO
25.26.27 APRILE 2014
VILLA CELESTINA

VENERDÌ 25
10:30 - 12:30

FORUM #1 > OPINIONI A CONFRONTO - PARTECIPAZIONE GRATUITA
LA SALUTE DAL PRIMO PASTO
INTOLLERANZE, RICERCA E STILI DI VITA ALIMENTARE.

SINDACO
RAPPRESENTANTE A.I. CELIACI
DIETISTA
RAPPRESENTANTE ASS. GIACOMO ONLUS
MEDICO NUTRIZIONISTA
PSICOLOGO VERONICA ROSATI

DOMENICA 27
10:30 - 12:30

FORUM #1 > OPINIONI A CONFORNTTO - PARTECIPAZIONE GRATUITA
BIO GASTRONOMIA E FUTURE TRENDS
È INIZIATO IL FUTURO, CON LE COLTIVAZIONI BIOLOGICHE?

ASSESSORE COMUNE
ASSESSORE PROVINCIA
RAPPRESENTANTE ASS. DI CATEGORIA COLTIVATORI
RAPPRESENTANTE CERTIFICAZIONE



FOODIES FESTIVAL

CIBO E CIBI
A CASTIGLIONCELLO
25.26.27 APRILE 2014
CASTELLO PASQUINI

SCUOLA DI CUCINA - ISCRIZIONI SU PRENOTAZIONE

VENERDÌ 25

10:30 - 12:30

14:30 - 16:00

#1 CAKE DESIGN - SUGAR ART

Diletta Provinciali

- LUXURY CAKE

DOMENICA 27

10:30 - 12:30

14:30 - 16:00

#2 PASTA MANIA

Enrica Della Martira

- FINALISTA MASTER CHEF / SKY TV

VENERDÌ 25

17:00 - 19:00

LABORATORIO #1 CON DEGUSTAZIONE > INGRESSO LIBERO

OLIO SANTO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

dott. FILIPPO FALUGIANI

- ASS. A.I.R.O.

sig. MATTEO MUGELLI

- AZ. TORRE BIANCA

dr. ROBERTO TESTA

- Cardiologo

chef MATTEO GAMBI

- Ristorante 'Rinuccio 1180'

Cantina Antinori - S.Casciano

SABATO 26

15:00 - 16:30

LABORATORIO #2 CON DEGUSTAZIONE > INGRESSO LIBERO

SPUMANTI ITALIANI, SPUMANTI TOSCANI?

dott. SABINO CAROTI

- F.I.S.A.R.

avv. FLAVIO NUTI

- AZ. LA REGOLA

dr. ALESSANDRO SCALZINI

- CARDIOLOGO

sig.ra SACHA CARNEVALI

- FOOD BLOGGER CAKE MANIA

chef SILVIA VOLPE

- Ristorante 'Bacco e la volpe'

Castelnuovo M.dia

DOMENICA 27

16:00 - 18:00

LABORATORIO #3 CON DEGUSTAZIONE > INGRESSO LIBERO

LA BIRRA ARTIGIANALE TOSCANA

dott. SIMONE CANTONI

- SLOW FOOD / PURO MALTO

sig. JACOPO LENCI

- AZ. BRÜTON

dr. LUCA GATTESCHI

- MEDICO NAZIONALE ITALIANA CALCIO

chef MANUELE SABATINI

- Ristorante 'Molo73' - Empoli

ENRICA DELLA MARTIRA

- MASTER CHEF / SKY TV (finalista)



FOODIES FESTIVAL

CIBO E CIBI
A CASTIGLIONCELLO

25.26.27 APRILE 2014

ALBERGHI DI CASTIGLIONCELLO

INTRODUZIONE AL GUSTO
LEZIONI DIMOSTRATIVE TEMATICHE
ISCRIZIONI SU PRENOTAZIONE

WORK-SHOP #1 >

CONOSCERE LA BIRRA ARTIGIANALE

sig. SIMONE CANTONI - SLOW FOOD

luogo: PORTO TURISTICO CALA de'MEDICI

VENERDÌ 25

16:00 - 18:00

SABATO 26

15:00 - 17:00

DOMENICA 27

16:00 - 18:00

WORK-SHOP #2 >

CONOSCERE L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

sig. MATTEO MUGELLI - A.I.R.O.

luogo: CASALE del MARE - CASTIGLIONCELLO

VENERDÌ 25

10:00 - 12:00

SABATO 26

10:00 - 12:00

DOMENICA 27

10:00 - 12:00

WORK-SHOP #3 >

CONOSCERE IL VINO

sig.ra PAOLA RASTELLI - A.I.S.

luogo: CASALE del MARE - CASTIGLIONCELLO

VENERDÌ 25

16:00 - 18:00

SABATO 26

15:00 - 17:00

DOMENICA 27

16:00 - 18:00

WORK-SHOP #4 >

CONOSCERE GLI SPUMANTI

dott. SABINO CAROTI - F.I.S.A.R.

luogo: HOTEL ATLANTICO - CASTIGLIONCELLO

VENERDÌ 25

16:00 - 18:00

SABATO 26

15:00 - 17:00

DOMENICA 27

16:00 - 18:00

FOODIES FESTIVAL

street
FOOD

PORTOVECCHIO

CHIC
& cheap

CASTELLO PASQUINI

BIRRA
nostra

CALETTA

WINE
& CO.

VIA FUCINI

CIBO E CIBI
A CASTIGLIONCELLO
25.26.27 APRILE 2014

.....

il cibo da strada
incontra il gusto
e la passione
dei visitatori
del festival

.....

particolarità
gastronomiche
accessori e frivolezze
della cucina italiana.

.....

l'eccellenza
della birra
artigianale
toscana pronta
da gustare

.....

tutti i migliori
produttori uniti
nell'esaltazione
del buon vino

SABATO 26
17:30 - 20:00

COOKING SHOW

CULTURA GASTRONOMICA
TRADIZIONE ED ECCELLENZA ALIMENTARE

SPETTACOLO E DIMOSTRAZIONE
TEMATICA PER CHEF ITALIANI E STRANIERI

PRODOTTI OBBLIGATORI:

- > **MOLLUSCHI**
- > **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

GLI CHEF:

- > **MARCO STABILE**
RISTORANTE 'ORA D'ARIA' - FIRENZE
STELLA MICHELIN
Membro Jeunes Restaurateurs d'Europe
- > **LUCIANO ZAZZERI**
RISTORANTE 'PINETA' - MARINA DI BIBBONA
STELLA MICHELIN
- > **DA CONFERMARE -**
CHEF
Membro Jeunes Restaurateurs d'Europe
- > **FRANCISCO CORTÉS MOLINA**
SUSHI HOUSE - BARCELONA

CONDUTTORE E PRESENTATORE:

- > **SIMONE RUGIATI**
CHEF

OSPITI D'ONORE:

- > **ENRICA DELLA MARTIRA** finalista MasterChef SKY TV
- SASHA CARNEVALI** blogger CAKE MANIA
- LEONARDO ROMANELLI** critico enogastronomico - giornalista

LA SERATA PREVEDE ASSAGGIO E DEGUSTAZIONE
ingresso a pagamento.

i luoghi

THE MAP

i luoghi del festival



.superiorADV.
agenzia di comunicazione