

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



18/19/20 SETTEMBRE
2015
ARSENALE MILITARE MARITTIMO della Spezia



**me
sc
iù
a**

*confronti
con FINI GUSTI*

Venerdì 18 settembre

ore 17,30 Dall'Appennino al mare in sette giorni

Conferenza e immagini a cura del Cai di La Spezia

ore 18,30 Cucina di destino e di confine: La geografia

Dall'Appennino a La Spezia attraverso la Lunigiana: la mes-ciuà come sintesi, tra ceci e grano farro

Introduzione: prof.ssa Marinella Curre Caporuscio
delegata della Spezia dell'Accademia Italiana della Cucina

Relazione: prof. Egidio Banti

direttore regionale del Centro Studi "Marenghi" dell'Accademia Italiana della Cucina

"Aperitivo culturale"

La cultura enogastronomica di una regione sta innanzitutto nella sua geografia, nel suo clima, nei suoi prodotti.

Vino parole e cibo

a cura ristorante "Il Passo del Cerreto" - Passo del Cerreto Ms-Re

Sabato 19 Settembre

ore 9,30 Lungo le mura e sull'acqua: Birdwatching

La biodiversità in città: uscita di avvistamento avifauna lungo il Lagora e sul Molo Mirabello

a cura di: LABTER Comune della Spezia - LIPU Sezione della Spezia - Coop Hydra (Previa iscrizione: labter@comune.sp.it - 327 1273871)

ore 11,00 Mes-ciüa: buona e "terapeutica".

Presentazione della prima scheda nutrizionale dell'antica ricetta a cura dell'Accademia del Gusto

Introduce Nicola Carozza, presentano lo studio

Fabrizia Mazzoni e Milena Sommovigo ricercatrici AequaLab

ore 12,00 Cucina di destino e di confine: Mitili vs ostriche

"Aperitivo culturale"

La tradizione della mitilicoltura tra tradizione e innovazione

Vino parole e cibo

a cura della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

ore 16,00 Sala mensa

GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO:

Merenda ad arte. L'arte di fare merenda

visita guidata/laboratorio per bambini: 5 - 12 anni

a cura del Museo Lia

ore 16,00 Contesa tra Mesciüa, Mescia e cucina: polemica

giocosa per la primogenitura dei piatti

a cura di Getto Viarengo e Gabriella Molli

Moderà Ciccio Del Santo

ore 17,00 Mesciua territori e cultura

Il paesaggio risorsa dello spirito e fonte di lavoro: il poeta, il turista, il contadino hanno gli stessi occhi?

Incontro-dialogo con lo scrittore Giuseppe Conte e Maurizio Sentieri

Con testimonianze delle comunità del cibo Slow Food della Val di Vara

Rivolto alla cittadinanza di uno splendido territorio e dedicato anche a ristoratori, albergatori, imprenditori, addetti a diverso titolo al settore dell'agricoltura, dell'ospitalità, del turismo.

ore 18,00 Presentazione della Riserva UNESCO 'dell'Uomo e della Biosfera' dell'Appennino Tosco Emiliano

Fausto Giovanelli, Presidente Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano

(in occasione della mostra UNESCO "Behind Food Sustainability" - "Il cibo e l'ambiente")

Cucina di destino e di confine: Stareè vs panigacci

"Aperitivo culturale"

I confini sono sempre stati attraversati e hanno sempre unito almeno quanto hanno diviso. Le "anime" mediterranee e continentali di una cucina.

Vino parole e cibo

a cura della Cooperativa I Briganti di Cerreto - Cerreto Alpi (Re)

Domenica 20 settembre

ore 9,00 Escursione sulla Collina di Fabiano

a cura del Cai La Spezia

(Appuntamento presso stand Cai - ponte girevole)

ore 11,00 "Haute couture"

Presentazione a cura del poeta Renzo Fregoso e

prof.ssa Elisabetta Manuguerra dell'Istituto scolastico Einaudi - Chiodo

ore 12,00 Cucina di destino e di confine: La storia

"Aperitivo culturale"

La cultura enogastronomica di una regione sta anche nella storia delle sue popolazioni, sta nelle "storie" che la cucina sa raccontare.

Vino parole e cibo

a cura del Ristorante "Il Giardinetto" - Fivizzano, Ms

ore 16,00 Sala mensa

GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO:

Merenda ad arte. L'arte di fare merenda

Prenotazioni: 0187 731100 - attivita.museolia@comune.sp.it

Costo: € 5,00

ore 17,00 Dolce o salata, ma sempre di riso

Presentazione a cura di Gabriella Molli

pubblicista studiosa di gastronomia e della Lunigiana storica.

ore 18,00 Dalla natura al mercato: il gelato a km 0

Incontro pubblico a cura della Coldiretti e Confartigianato di La Spezia

Nei tre giorni dell'evento:

"Behind Food Sustainability" Il cibo e l'ambiente

Mostra itinerante Unesco

(Padiglione presso ponte girevole)

Laboratori ludico educativi per bambini

organizzati dalla Ludoteca del Comune della Spezia in collaborazione con Coop Liguria

Laboratori di educazione ambientale

a cura del CEA del Parco nazionale delle 5 Terre

Nei giorni della manifestazione:

SPETTACOLI E CONCERTI

organizzati da Distrò FunHouse La Spezia e Centro Giovanile Dialma Ruggiero

(Inizio ore 18 o 21,30 termine ore 24. In caso di pioggia gli eventi si realizzeranno all'interno di un capannone nella Base Navale della Spezia)

Programma dettagliato allegato

Sarà disponibile un servizio ristorazione presso sala mensa 2 dell'Arsenale a cura di ristoratori locali.

Sarà possibile visitare l'Arsenale a bordo di Bus storici dell'associazione Fitram con guide professionali della cooperativa Coop. Zoe

Prenotazioni: Ag di viaggi Turismo Sostenibile 5 Terre 0187.715693

visite guidate a cura delle Associazioni AGTL E GAIA:

percorsi in città enogastronomici

Prenotazioni: 333 4336823 info@gaia5terre

Programma generale a cura dell'Assessorato al Turismo

Ideazione e cura del programma culturale di Maurizio Sentieri dell'Associazione

Officina Alimentare



info: www.myspezia.it