

TOSCANA

L'ARTE DEL GUSTO, IL GUSTO DELL'ARTE

Turismo, cultura, enogastronomia e territorio

Santa Maria della Scala - Piazza Duomo 1 - Siena
Lunedì 3 dicembre 2018

EVENTO CONCLUSIVO PER L'ANNO DEL CIBO ITALIANO IN TOSCANA

9,30 - Registrazione dei partecipanti

10,00 - Saluti

Alberto Tirelli, *Assessore al commercio, turismo, giustizia paliesca, attività produttive del Comune di Siena*

Riccardo Breda, *Presidente Unioncamere Toscana*

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

10,45 - Introduzione - L'Anno del Cibo Italiano in Toscana: risultati e prospettive

Stefano Ciuoffo, *Assessore alle attività produttive, al credito, al turismo e al commercio della Regione Toscana*

Apertura dei lavori

Modera: Fiammetta Fadda, *contributing editor de La Cucina Italiana*

Il quadro di riferimento: concetti guida e dati

11,00 - L'Anno del Cibo Italiano - Mauro Rosati, *Direttore Generale della Fondazione Qualivita*

11,15 - Turismo enogastronomico: le tendenze nazionali e internazionali - Roberta Garibaldi, *Università degli Studi Bergamo*

Lectio Magistralis

11,30 - L'Arte del gusto e del vivere in Toscana - Philippe Daverio, *Storico dell'arte*

L'esperienza toscana tra Turismo, cultura, enogastronomia e territorio: casi di studio

12,30 - Il Giardino di Daniel Spoerri e il ristorante Non solo Eat Art - Roberto Rossi, *proprietario del ristorante Il Silene, gestore dei servizi all'interno del parco e chef di Vetrina Toscana*

12,40 - Il Museo e il Giardino di Villa Bardini e La Leggenda dei Frati - Filippo Saporito, *Chef La Leggenda dei Frati*

12,50 - L'influenza del territorio sulla cucina nella terra dei Medici - Cristian Borchi, *Chef Antica Porta di Levante*

13,00 - L'arte del gusto di Vetrina Toscana pranzo a cura degli chef di Vetrina Toscana:

Pierino Fagnani detto Bagoga, *Grotta di Santa Caterina*; Giuseppe Fasciano, *Il Nuovo Babette*; Marco Gagliardi, *Particolare di Siena*; Elisabetta e Giuseppe Stiaccini, *Antica Trattoria La Torre*

15,00 - La Comunicazione enogastronomica dallo story telling al menu: l'arte di sapersi raccontare

Coordina: Maurizio Masini, *Direttore del Master in Comunicazione d'Impresa dell'università di Siena*

Intervengono: Paolo Chiappini, *Direttore di Fondazione Sistema Toscana*; Aldo Fiordelli, *Le Guide de L'Espresso*; Giulia Scarpaleggia, *autrice del blog Julskitchen*

16,00 - Il turismo e l'enogastronomia: buone pratiche del "Bel Paese" a confronto

Coordina: Alessandro Tortelli, *Centro Studi Turistici di Firenze*

Intervengono: Raffaella Stradiotto, *DMO Piemonte*; rappresentante *Regione Sicilia*; Silvia Burzagli, *Regione Toscana*; Marta Javarone, *Toscana Promozione Turistica*