

LA TOSCANA DELLE ECCELLENZE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Programma degustazioni e cooking show

SABATO 25 APRILE

11:00

Cooking show a cura di URCT con Giancarlo Dainotti, chef privato. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

12:00

Degustazione di prodotti PAT - IGP - DOP a cura di Unicoop Firenze

13:00

Degustazione di prodotti PAT - IGP - DOP a cura di Unicoop Firenze

14:00

Cooking show a cura di URCT con Daniele Cornacchia di Italian Taste Lodovichi. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

15:00

Cooking show con Simone Caponnetto del ristorante Locale Firenze

16:00

Giancarlo Carnevali de Il Forno Carnevali di Borgo San Lorenzo presenta una dimostrazione di Tortelli di patate

17:00

Presentazione del libro Manuale di conversazione sui grandi vini dolci di Andrea Gori con degustazione

18:00

GLI ASSAGGI DI MIDA - Degustazioni dei prodotti dell'azienda Borgo di Vezzano

DOMENICA 26 APRILE

11:00

Cooking show a cura di Lorenzo Vendali del ristorante Ammodino di The Social Hub di Firenze

12:00

Cooking show a cura di Mirko Margheri del ristorante Innocenti Wines

13:00

Degustazione di prodotti PAT - IGP - DOP a cura di Unicoop Firenze

14:00

Degustazione di prodotti PAT - IGP - DOP a cura di Unicoop Firenze

15:00

Degustazione dei prodotti delle Strade del vino de I Colli Apuani del Candia

16:00

Degustazione dei prodotti delle Strade del Vino e dell'olio di Montalbano

17:00

Dimostrazione e presentazione dello zuccotto da parte della pasticceria I dolci di Massimo di Firenze

18:00

GLI ASSAGGI DI MIDA Degustazione di Gincinghiale

LUNEDI 27 APRILE

10:30

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero ENRIQUES di CASTELFIORENTINO seguono una Masterclass dello chef Paolo Lavezzini del FOUR SEASONS di Firenze

13:00

Cooking show a cura di URCT Pierluigi Landi Pasticcere e chef privato. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

14:00

Cooking show a cura di URCT Matteo Donati del ristorante Donati di Castiglione della Pescaia. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

15:00

Cooking show a cura di Cristian Mattia Fattoria il Palagio di Scarperia

16:00

Cooking show di Yuri Maselli della tripperia e crostineria I BOLLITI di Firenze

17:00

Cooking show a cura di Alessandro Gurreri l'Regolodi San Piero a Sieve

18:00

GLI ASSAGGI DI MIDA Degustazione di vini dell'azienda La Corte dei Goliardi e i taralli di leobongusto

MARTEDI 28 APRILE

10:30

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero DATINI di PRATO seguono una Masterclass dello chef Niccolò Palumbo del ristorante PACA di Prato

13:00

Cooking show a cura di URCT Marisol Alvarez Chef privata. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

14:00

Cooking show a cura di URCT Denise Massarenti del ristorante Locanda degli Amici di Cortona. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

15:00

Degustazione dei prodotti del Gal di Pistoia

16:00

Cooking show di Paolo Fiaschi del ristorante Papaveri e Papere di San Miniato

17:00

Cooking Show di Mario Cipriano della pizzeria Cipriano di Firenze

18:00

GLI ASSAGGI DI MIDA - La Sosta Speciality Coffee presenta una degustazione di caffè

MERCOLEDI 29 APRILE

10:30

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero SAFFI di FIRENZE seguono una Masterclass dello chef Claudio Mengoni del ristorante BORGIO SAN JACOPO di Firenze

13:00

Cooking show a cura di URCT Davide Cantù Pasticcere del ristorante Butterfly di Lucca. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

14:00

Cooking show a cura di URCT Alessio Morganti Chef e patron del ristorante Le Cento Buche di Prato. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

15:00

Cooking show a cura di Andrea Bonghi della Pizzeria Centrale di Pontassieve

16:00

Cooking show con Alberto Gianassi del Ristoro Da Alberto a Montecatelli

17:00

Cooking show con Claudio Poletti del Ristoro Passo della Futa

18:00

GLI ASSAGGI DI MIDA - Degustazione di gin dell'azienda Gin Silva e degustazione dei prodotti a base di nocciola dell'azienda Nativa Bio

GIOVEDI' 30 APRILE

10:30

Gli allievi dell'Istituto CHINO CHINI di BORGIO SAN LORENZO seguono una Masterclass degli chef Riccardo Monco e Alessandro della Tommasina del ristorante ENOTECA PINCHIORRI di Firenze

13:00

Cooking show a cura di URCT con Barbara Calabria ristorante Alle Volte Sinalunga di Siena. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

14:00

Cooking show a cura di URCT Mariella Lencioni Associazione Cuochi di Lucca. Organizzato da Roberto Lodovichi e Grazia Frappi per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani in collaborazione con Leonardo Romanelli

15:00

Cooking Show con Marco Alimena del ristorante Le Giubbe Rosse di Firenze

16:00

Cooking Show di Stefano Pinciaroli del ristorante PS Cerreto Guidi

17:00

Cooking show di Daniele Nuti del ristorante LA TORRE OSTERIA ET BOTTEGA Di Scarperia

18:00

GLI ASSAGGI DI MIDA - Mokalux presenta una degustazione di caffè

VENERDI 1° MAGGIO

11:00

Cooking show del pizzaiolo Andrea Aiello della pizzeria l'Posto Giusto di Sesto Fiorentino

12:00

Cooking show e presentazione del libro Sogni e soufflé di Cristina Blasi e Gabriella Mari con cooking show della scuola di cucina Cordon Bleu di Firenze

13:00

Cooking show a cura di Asso Migliore del ristorante The Place di Firenze

14:00

Cooking show di Nicola Gaeta del ristorante Guné di Firenze

15:00

Degustazione di prodotti PAT - DOP - IGP a cura di Unicoop Firenze

16:00

Cooking show a cura di Efreem Roberts del ristorante MAGA MAGÒ di Firenze

17:00

Presentazione del libro di Francesco Sorelli "La Molecola della Civiltà" con degustazione

18:00

GLI ASSAGGI DI MIDA - Degustazione di prodotti sardi dell'azienda Carlo Grattone

SABATO 2 MAGGIO

10:30

Cooking show di Lorenzo Berardicurti della pizzeria Pop Pizza di Borgo San Lorenzo

11:30

Cooking show a cura di Pasquale Caprarella della pizzeria Bellagrò di Firenze

12:30

Cooking show a cura di Luisanna Messeri

13:30

Cooking show a cura di Cristian Borchi del ristorante Antica Porta di Levante di Vicchio del Mugello

14:30

Cooking show a cura di Lisa Avallone del ristorante Passaguai Cibo e vino di Borgo San Lorenzo

15:30

Cooking show di Fabrizio Marino del ristorante Maggese di San Miniato

16:30

Cooking show di Barbara Corrado e Diego G. Abad del ristorante BISEGNA di Firenze

17:30

Il brunch alla toscana proposto da Francesca Ceccarelli Osa Bistrot di Firenze

19:00

Degustazione di Saké a cura di Giovanni Baldini

DOMENICA 3 MAGGIO

10:30

Indro Neri racconta la storia della trippa a Firenze

11:00

Pierpaolo Pollini Trippaio di Sant'AMBROGIO a Firenze presenta il panino con il lampredotto

11:30

Consegna di una targa a Beatrice Trambusti per i suoi 40 anni di attività come trippaia

12:00

Paolo Gori di "BURDE" festeggia i 125 anni della trattoria con i suoi crostini alla presenza della sindaca SARA FUNARO

13:00

Degustazione di prodotti PAT - DOP - IGP a cura di Unicoop Firenze

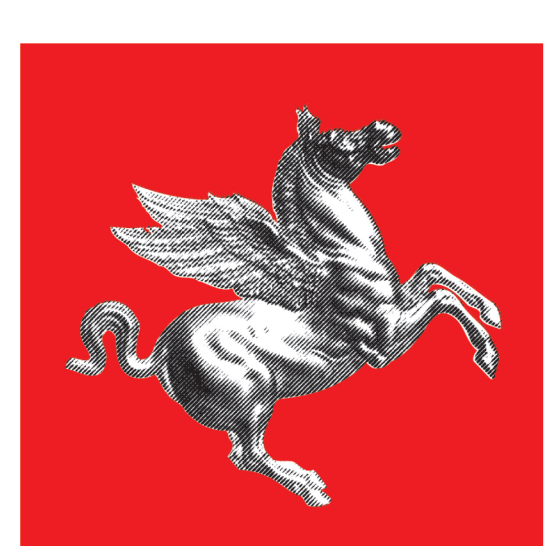
14:00

Degustazione di prodotti PAT - DOP - IGP a cura di Unicoop Firenze

15:00

Degustazione di prodotti PAT - DOP - IGP a cura di Unicoop Firenze

Organizzato da:



Regione Toscana



coop.fi

Programma a cura di:



Con il contributo di:



MIDA90

90A MOSTRA INTERNAZIONALE DELL'ARTIGIANATO

