



con il patrocinio  
e il contributo di



Agricoltura - Ambiente - Alimentazione  
**Autumnia**

8-9-10 novembre 2024

EDIZIONE  
NUMERO

25

CAMBIA SGUARDO  
COLTIVA IL FUTURO



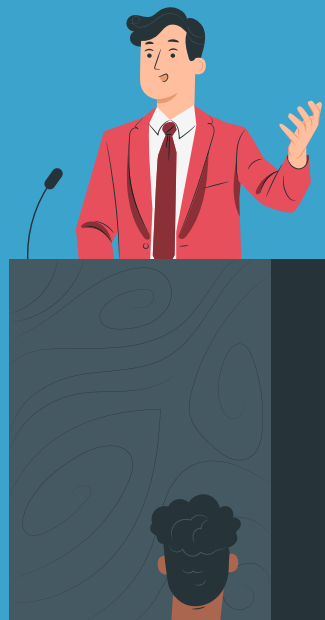
# AREA COOKING SHOW & TALK

Piazza Ficino - Figline

**RISPETTARE IL CIBO  
E ATTRIBUIRGLI IL GIUSTO VALORE  
CON LO SGUARDO RIVOLTO  
AL TERRITORIO E ALLE TRADIZIONI.**

È questo il filo conduttore dello spazio cooking che gli studenti dell'indirizzo alberghiero "GIORGIO VASARI", insieme alle aziende e alle associazioni del territorio, presentano ad Autumnia 2024.

In questa edizione il padiglione ospiterà anche conferenze e presentazioni di libri per approfondire i temi legati ad ambiente, agricoltura e alimentazione.



## VENERDÌ 8 NOVEMBRE

ore 15 - TALK

### LO SVILUPPO DELL'OFFERTA CICLOTURISTICA: UN'OPPORTUNITÀ PER IL TERRITORIO

Con Massimo Feruzzi di JFC e Giuliana Mulas De Bois (Vicepresidente Rete Active Italy). Interverrà Federico Cecoro, Assessore al Turismo del Comune di Figline e Incisa Valdarno

ore 17 - COOKING SHOW

### COME IL CAVOLO A MERENDA

Merenda e centrifughe per bambini

A cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero "Giorgio Vasari" e dei professori Viola Salvadorini, Claudia Beni e Massimiliano Conti

ore 18.30 - COOKING SHOW

### TENTACOLI DI AUTUNNO

Marco Navarrini del ristorante-cocktail bar Cielo Casagrande presenta il suo aperitivo composto da

- *Tesoro di Nettuno*: panino al latte allo zafferano con lampredotto di polpo, salsa verde e pomodorini confit

- *Rosso d'autunno*: shrub di lamponi, rabarbaro, aceto di melograno, Malfy al pompelmo rosa, prosecco doc e Perrier

## SABATO 9 NOVEMBRE

ore 10.30 - TALK

### IL PROGETTO LIFE SHEP FOR BIO

Il recupero dei pascoli montani del Pratomagno attraverso la tecnica del fiorume

A cura dell'Unione dei Comuni del Pratomagno e D.R.E.A.M. Italia

ore 11.30 - COOKING SHOW

### IN CUCINA CON SIMONE CIPRIANI

Lo chef cucinerà un piatto della tradizione insieme ai vincitori del contest che si è svolto sui social



ore 14 - COOKING SHOW

### RIBOLLITA IN ANTEPRIMA

A cura dell'Associazione Cuochi Valdarno Superiore e dello Chef Paolo Tizzanini dell'Osteria dell'Acquolina di Loro Ciuffenna (AR). Sarà presente anche Federico Fazzuoli, ideatore della trasmissione Rai "Linea Verde"



ore 16 - COOKING SHOW

### L'ECONOMIA CIRCOLARE DEL "VASARI" E LE MATERIE PRIME DI QUALITÀ

L'Istituto alberghiero "Giorgio Vasari" presenta Trilogy: Medaglione di Malafrasca, Boccone della felicità "Pale Ale", Le perle di luppulo BVS

A cura degli studenti, del prof. Rosario Caruana e di Antonio Massa titolare del Birrificio Valdarno Superiore

ore 18 - COOKING SHOW

### IN-SOSTENIBILE - Cucina e miscelazione zero spreco

A cura di Simone Cipriani e Julian Biondi

## DOMENICA 10 NOVEMBRE

ore 10 - COOKING SHOW

### ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA DI CASA ME'MÀ

Dimostrazione a cura dello chef Ardit Kajo

ore 11 - TALK

### SPORT E SALUTE PER LA PROMOZIONE DI SANI STILI DI VITA

Interverranno: Federico Cecoro (Assessore al Sociale Comune FIV), Fabio Gabbrielli (Assessore allo Sport Comune FIV), Simone Naldoni (Direttore SdS zona sud-est), Ilaria Pratesi (SdS zona sud-est), Gianfranco De Razza (Uisp delegazione Valdarno), Marco Ceccantini (Presidente Uisp Firenze), Vincenza Drenzo (Presidente associazione "Fibromialgia noi come tutti")

A cura di Uisp Firenze

ore 12.30 - COOKING SHOW

### I KNOW MY CHICKENS... CONOSCO I MIEI POLLI

A cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero "Giorgio Vasari" e del prof. Shady Hasbun, dell'Associazione Cuochi Valdarno Superiore, con la collaborazione di Laura Peri titolare dell'Azienda Agricola Peri. In abbinamento un cocktail, con gli studenti della prof.ssa Claudia Beni, a base di Gin gastronomico dell'azienda Dal piatto al bicchiere

ore 15 - COOKING SHOW

### IL SANO NON È SOLO INSALATA

A cura dell'Associazione Cuochi Valdarno Superiore e di Domenico Angliani del Compartimento Giovani U.R.C.T., insieme ai produttori del Mercato Contadino di Figline e Incisa Valdarno

Nell'occasione sarà presentato anche il libro

### QUESTA NON ME LA MANGIO

alla presenza dell'autrice Silvia Petruzzelli

ore 16.30 - TALK

### PARLA, MANGIA, SUONA

Talk tra sapori, musica e storie culinarie con FEDERICO RUSSO di Radio DeeJay, Giampiero Bigazzi di Materiali Sonori e Marco Ginanneschi, esperto di prodotti agroalimentari tradizionali

a seguire - COOKING SHOW

### TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Un viaggio tra i sapori a cura dello chef Federico Cardì di Resort Villa La Borghetta. Con la partecipazione di FEDERICO RUSSO



ore 19 - COOKING SHOW

### TUTTI I COLORI DELLE CARNI BIANCHE

A cura di Giacomo Dini (Presidente Associazione Cuochi Valdarno Superiore) e Giovanni Bertini (titolare della Macelleria Bertini di Castelfranco Piandiscò)

Conduce i talk e i cooking show

FRANCESCA ROMEO



📍 autumnia.figline 📞 autumniafigline

[www.autumnia.it](http://www.autumnia.it)