

# 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 Ciuffo, *Assessore alle attività produttive, al credito, al turismo e al commercio della Regione Toscana*

##### Apertura dei lavori

Modera: Maddalena Fossati, *Direttore 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 di Vetrina Toscana*

**12,50 - L'influenza del territorio sulla cucina nella terra dei Medici** - Christian Borch, *chef di Vetrina Toscana*

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

##### 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: Silvia Molinaro, *Regione Piemonte*; rappresentante Regione Sicilia; Silvia Burzagli, *Regione Toscana*; Marta Javarone, *Toscana Promozione Turistica*