

# VETRINA TOSCANA

## in viaggio con il gusto

29.06.2021

LIMONAIA MUSEO STIBBERT

Via di Montughi, 4 - 50139 Firenze

**Ore 9,30 - Registrazione partecipanti**

**Ore 10,00 - Le nuove frontiere del turismo enogastronomico**

Moderata: Clara Svanera, *Giornalista di cultura e viaggi*

**Roberta Garibaldi**, *Professore di Tourism Management e Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico*

**Matteo Montebelli**, *Responsabile Ricerche e Pubblicazioni del Centro Studi del Touring Club Italiano*

**Mirko Lalli**, *CEO & Founder di The Data Appeal Company*

**Ore 10,45 - Turismo enogastronomico: territori a confronto e nuove prospettive**

**Mauro Carbone**, *Direttore dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero*

**Cristiano Casa**, *Presidente di Destinazione Turistica Emilia ed Assessore Agricoltura, Turismo, Progetto UNESCO Città di Parma*

**Carmine Maione**, *Presidente Associazione Culturale Oronero, organizzatore Eruzioni del gusto*

**Ore 11,30 - Vetrina Toscana: in viaggio con il gusto**

**Eugenio Giani**, *Presidente della Regione Toscana*

**Stefania Saccardi**, *Assessore agro-alimentare, caccia e pesca della Regione Toscana*

**Brunella Tarli**, *CCIAA di Firenze per Unioncamere Toscana*

**Aldo Cursano**, *Presidente Fipe Confcommercio Toscana*

**Nico Gronchi**, *Presidente regionale Confesercenti Toscana*

**Leonardo Marras**, *Assessore all'Economia, alle attività produttive, politiche del credito e al turismo della Regione Toscana*

**Roberta Casini**, *Sindaca Lucignano, Responsabile agricoltura Anci Toscana*

**Francesco Palumbo**, *Direttore Fondazione Sistema Toscana*

**Francesco Tapinassi**, *Direttore Toscana Promozione Turistica*

**Ore 13,00 - Best practice: Botteghe e sostenibilità**

**Botteghe storiche:** dalla tradizione locale al successo globale - **Andrea Falaschi**, *Macelleria Sergio Falaschi, San Miniato (PI)*

**Alle Vettovaglie:** un nuovo format che sa di antico - **Fabio Baroncini**, *Alle Vettovaglie, (LI)*

**Etico e la bottega digitale** - **Alessandro Franzetti**, *Etico shop San Casciano Val di Pesa (FI)*

**Food for Trash** - **Marco Olmetti**, *Chef dell'Osteria Pepenero a Portoferraio (LI)*

**13,30** - Aperitivo toscano nel Salone delle Feste del Museo Stibbert

**13,45** - Degustazione Selezione Oli Extravergine di Oliva 2021, a cura del settore agricoltura Regione Toscana

**14,00** - Degustazione di piatti e prodotti del territorio: **"Un viaggio nel gusto con Vetrina Toscana"**