



Regione Toscana



TOSCANA
PROMOVITA



ITALIA



MILANO 2015

FUORI EXPO: la Toscana a Milano

i Maestri del BUON VIVERE TOSCANO

Chiostrì dell'Umanitaria, via Daverio 7 Milano

6-11 ottobre 2015 ore 12-20

INGRESSO LIBERO



6

GIORNI DEDICATI ALL'ARTIGIANATO ARTISTICO E TRADIZIONALE DELLA TOSCANA

3

SEZIONI

LA TAVOLA IDEALE

Una grande tavola apparecchiata, un vero e proprio spazio "abitativo" costruito secondo un innovativo approccio che interessa i sensi, lo spazio e l'estetica.

Bitossi Home
Ceramica ND Dolfi
Franco Cicerchia
ColleVilca
Laura De Cesare
Egizia
Bruno Gambone
Laura Gracci
Il Carato
IVV - Industria Vetraria Valdarnese
Le Sorelle
Luca di Carrara
RossoRamina
Studio Ceramico Giusti
Tessilarte

bitossihome.it
nddolfi.it
francocicerchia.com
collevilca.it
lauradecesare.it
egizia.it
brunogambone.it
lauragracci.com
ilcarato.com
ivvnet.it
lesorelle.toscana.it
lucedicarrara.it
rossoramina.com
ceramicagiusti.com
tessilarte.it

ATELIER

I grandi Maestri Artigiani toscani all'opera.

Bianco Bianchi
CO.BO Artistica di Bonanni Luca
Il Carato
Le Pietre nell'Arte
Scuola di Liuteria Toscana Fernando Ferroni
Omero Soffici
Studio Ceramico Giusti

biancobianchi.com
coboartistica.info
ilcarato.com
scarpellimosaiici.it
scuoladiliuteriatoscana.it
fb: Omero Soffici
ceramicagiusti.com

GUSTO

Sorprendenti appuntamenti gastronomici.

Associazione Culturale Cuisine Collectif
Consorzio Pasticceri Pratesi
Antico Biscottificio Antonio Mattei
Forno Steno
Victory Cafè Pasticceria
Pasticceria Fratelli Ciolini
Pasticceria Nuovo Mondo
Pasticceria Peruzzi
Il Fornaio F.lli Gatti
Un Mondo di Pasta

cuisinecollectif.eu
fb: consorzio pasticceri pratesi
antoniomattei.it
fornostenoi.it
victorycafe.it
pasticceriaciolini.it
pasticcerianuovomondo.com
fb: Peruzzi Pasticceria
ilfornaioviareggio.it, dolcemadre.it
unmondodipasta.it

organizzato da

PROGRAMMA

MARTEDÌ 6 dalle 12.00

CIBO CIVILE Parlare di buon vivere vuol dire anche rendere possibili altri stili di vita, nuovi modelli di consumo. Presentazione della filiera etica Cibo Civile, il progetto di agricoltura sociale dell'Università di Pisa e Regione Toscana che fa dell'agricoltura e della ristorazione una straordinaria occasione di solidarietà. E anche a tavola c'è più gusto... show cooking e degustazione aperti e da condividere dalle 13.00

ATELIER FERRO E FUOCO Dimostrazioni dell'antica arte fabbrile a cura del **Maestro Artigiano Luca Bonanni**.

MERCOLEDÌ 7 dalle 13.00

LA DOLCE PRATO I maestri pasticceri in arrivo da Prato, cuore dolce della Toscana, all'opera per un'intera giornata in una sequenza di pastry show a tema. Il piccolo capolavoro delle pesche di Prato firmate **Paolo Sacchetti**, i rustici castagnoli di **Massimo Ciolini**, il profumato torrone di Prato di **Massimo Peruzzi**. E per finire la sfida tra il classicissimo biscotto di Prato del **Biscottificio Mattei** e del **Forno Steno** e le versioni "eretice" firmate **Victory Caffè**: il biscotto fritto, quello vegano e perfino quello "sbagliato".

A cura degli artigiani pasticceri: lezioni "mignon" per apprendere le tecniche e i segreti di alcuni classici della biscotteria e dei dolci da credenza.

ATELIER DELL'INTAGLIO Una manualità eccezionale nell'intaglio e restauro del legno, un'occasione rara per un a tu per tu col **Maestro Artigiano Omero Soffici**.

GIOVEDÌ 8 dalle 12.00

É LA TOSCANA BELLEZZA! ARTour 100 itinerari su misura alla scoperta del bello e del buono ARTour Toscana si presenta nella nuova veste, il sito con mappe, schede, indirizzi, fotografie, video a portata di click per un moderno Gran Tour attraverso laboratori artigiani, botteghe ma anche musei e ristoranti. A presentarlo **l'Assessore alle Attività Produttive** e al **Turismo della Regione Toscana Stefano Ciuffo**. Show cooking degli chef di Vetrina Toscana.

ATELIER DELLA SCAGLIOLA E DEL COMMESSO FIORENTINO Due dei più grandi maestri artigiani della Toscana, dal vivo: il **Maestro Artigiano Alessandro Bianchi** dell'**Atelier Bianco Bianchi**, con i pezzi unici di scagliola fiorentina, intarsi colorati in polvere di cristallo o Pietra di Luna e i **Maestri Artigiani della Famiglia Scarpelli** del **Laboratorio Le Pietre nell'Arte**, con le sue splendide pietre dure per mosaici spettacolari in commesso fiorentino.

VENERDÌ 9 dalle 13.00

CUCINA RUFFIANA Poco tempo a disposizione eppure risultati sorprendenti. Mini corso con show cooking e degustazioni. Ai fornelli Matteo e Arianna di **Cuisine Collectif**.

ATELIER DELLA CERAMICA Oggetti d'uso quotidiano in serie limitata e in chiave innovativa e contemporanea: questa è la raffinata arte ceramica dei **Maestri Artigiani Sandra Pelli** e **Stefano Giusti** dello **Studio Ceramico Giusti**.

SABATO 10 dalle 13.00

IL PANE DI IERI È BUONO DOMANI Recupero intelligente e goloso del "pane di ieri": panzanella, ribollita, pappa al pomodoro per citare solo le ricette toscane più note. Sarà il **Maestro Artigiano** panettiere **Stefano Gatti** dello storico omonimo forno viareggino accompagnato dallo **chef Riccardo Serni** a interpretare al meglio anche in cucina il pane toscano. E poi ancora pane appena sfornato, schiacciata rustica e all'uva.

ATELIER DI OREFICERIA Gioielli ispirati all'uva e sculture zoomorfe realizzati in diretta dalle **Maestre Artigiane Arianna Celleno** e **Sandra Ugolini** del laboratorio orafo **Il Carato**.

DOMENICA 11 dalle 13.00

LE MANI IN PASTA È domenica e come tradizione comanda a tavola c'è **Un Mondo di Pasta**... pappardelle, picci, tortelli, malfatti. Esclusivamente pasta fresca del laboratorio artigiano di **Barbara** ed **Enrico** che arrivano da Siena accompagnati dallo chef **Simone Targi** dell'**Osteria del Buon Governo di Siena**.

ATELIER DI LIUTERIA Un'arte antica in cui confluiscono: capacità manuali, un elevato gusto estetico, un' eccellente conoscenza della storia della cultura liutaria, di fisica acustica, di chimica, di alchimia, di matematica. Laboratorio a cura del **Maestro liutaio Fabio Chiari** e del liutaio **Lorenzo Belardi** della Scuola di Liuteria Toscana Fernando Ferroni.

8/9/10/11 dalle 13.00

CICLOFOOD&APEROBike Open bar su due ruote, oltre gli orari canonici dell'aperitivo. Piccola cucina mobile che servirà a tutte le ore "la porchetta fighetta", pan focaccia fatto a mano, rivisitazione in chiave toscana del kebab. **Cucina creativa e social food** opera di **Cuisine Collectif**, una squadra di giovani cuochi vulcanici e gioiosi.

organizzato da