

CERAMICA TOSCANA È ARTE IERI E OGGI

WWW.CERAMICATOSCANA.IT



MARTEDÌ 7
DOMENICA 12
LUGLIO 2015

CHIOSTRI DELL'UMANITARIA
VIA DAVERIO, 7 - MILANO

Attraverso il linguaggio universale dell'Arte la **Ceramica Toscana** porta a Expo la materia prima utilizzata per la realizzazione dei capolavori dell'architettura rinascimentale e per le tavole e le abitazioni delle grandi famiglie fiorentine.

Ospiti di eccezione le due imprese storiche della manifattura ceramica toscana: la **Bitossi Ceramiche** di Montelupo Fiorentino e la **Manifattura Richard Ginori** di Sesto Fiorentino. Ogni giorno si terranno dimostrazioni e laboratori di maestri artigiani curate dal **Museo della Ceramica di Montelupo** in collaborazione con il colorificio ceramico **Colorobbia**, eventi di presentazione di eccellenze produttive e incontri tematici sui temi dell'arte e del design, degustazioni di prodotti e showcooking a cura dei **Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana**, mentre il Wine Bar di **eCHIANTI - Bagno a Ripoli le colline di Firenze e del Chianti** servirà una selezione di prodotti toscani, olio extravergine di oliva e vini di pregio. Un'occasione unica per sperimentare la complessità e la ricchezza degli infiniti usi di questo materiale e per assaporare cibi eccellenti in contenitori di eccellenza. La Mostra Mercato della Ceramica e della Terracotta offrirà la possibilità di acquistare pezzi unici realizzati dai maestri ceramisti toscani.

TUTTI I GIORNI ORE 10.00 - 23.00

DIMOSTRAZIONI E LABORATORI

Lavorazione ceramica
con maestri ceramisti toscani.

MUSEO DELLA CERAMICA
(MONTELUPO FIORENTINO)

in collaborazione con:
COLOROBIA S.p.A
(MONTELUPO FIORENTINO)

Volete avere a casa il vostro personale capolavoro?

Realizzatelo con i nostri artigiani!!!

Penseremo noi a cuocerlo e a recapitarlo al vostro indirizzo al termine della manifestazione.

Spese di cottura e consegna a carico del destinatario.



Camera di Commercio
Firenze

GUSTO
TOSCANO

SHOW COOKING GRATUITI

WINE BAR
eCHIANTI

BAGNO A RIPOLI LE COLLINE DI FIRENZE E DEL CHIANTI

VINO AL BICCHIERE
(BIANCO, ROSSO, POURRITURE, VIN SANTO)

€ 5.00

CARNET DEGUSTAZIONE VINO
4 BICCHIERI DI VINO DA UTILIZZARE DURANTE
L'ARCO DELLA SETTIMANA

A PERSONA
€ 15.00

L'acquisto del bicchiere di vino dalle ore 19:00 in poi dà accesso al buffet assaggi di olio extra vergine di oliva con fettunta e degustazione di calici di vino, buffet di prodotti tipici locali (formaggio, salame, miele, confetture e marmellate, salse)

in orario 10:00 - 18:00 verrà servito un piattino di assaggi in accompagnamento alla bevanda.

- **Martedì 7 luglio** ore 18.00
Inaugurazione spazio espositivo e apertura mostra mercato
ore 19.00
- **Show Cooking** con degustazione gratuita.
Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana.
Lo Chef Massimo Rossi del ristorante "Belvedere"
di Monte San Savino (AR) cucinerà il Peposo di Chianina.
ore 22.30
- **Lancio inaugurale delle lanterne volanti**
- **Mercoledì 8 luglio** ore 18.00
Conferenza "Sistemi innovativi nanotecnologici per la protezione e la pulitura di superfici" - dott.ssa Moira Ambrosi, dott. Emiliano Fratini. Consorzio interuniversitario per lo sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase (CSGI). Dipartimento di Chimica "Ugo Schiff" - UNI FI.
ore 19.00
- **Breve corso di degustazione** guidata gratuita di EVO.
Lisa Volpi, agronomo, presenta
"L'ABC della degustazione dell'olio extra vergine di oliva".
- **Giovedì 9 luglio** ore 12.30
Show Cooking con degustazione gratuita.
Elisa Berghi e Laura Franceschetti, chef a domicilio di
"Cooking in Chianti... a Milano", proporranno una ricetta
tipica a base di ricotta, miele e zafferano.
ore 18.00
- **Conferenza** e incontro insolito con Lorenzo de' Medici.
"A tavola con Lorenzo il Magnifico e Leonardo da Vinci, la
Ceramica di Montelupo nella mensa rinascimentale"
dott. Alessio Ferrari,
Museo della Ceramica di Montelupo Fiorentino.

- ore 19.00
- **Show Cooking** con degustazione gratuita.
Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana.
Lo Chef Virgilio Casentini del ristorante "Pasta e Vino"
di Cascina (PI) cucinerà una ricetta rinascimentale.
- **Venerdì 10 luglio** ore 12.30
Show Cooking con degustazione gratuita.
Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana. Lo Chef
Virgilio Casentini del ristorante "Pasta e Vino" di Cascina
(PI) cucinerà una ricetta con un prodotto di eccellenza: il
presidio Slow Food Fico Secco di Carmignano (PO).
ore 18.00
- **Conferenza**
Matteo Thun e Bitossi Ceramiche.
Una collaborazione che si rinnova nel tempo.
Benedetto Fasciana, architetto dello Studio Matteo Thun,
presenta l'ultima collezione: La Venere bianca.
ore 19.00
- **Show Cooking** con degustazione gratuita.
"Trippa d'autore" - Leonardo Torrini cucinerà Insalata di
trippa e lampredotto rifatto con peperoni e melanzane.
- **Sabato 11 luglio** ore 12.30
Show Cooking con degustazione gratuita.
I Cuochi della SIAF (Servizi Integrati Area Fiorentina S.p.A
di Bagno a Ripoli, FI) presenteranno gli
Spaghetti integrali con pesto di zucchine.
ore 18.00
- **Conferenza** con degustazione gratuita.
"La Terracotta e il Vino". Francesco Bartoletti, enologo,
presenterà le caratteristiche di due vini;

- Tenuta Belvedere Rignano sull'Arno (FI):
Vino bianco - Noesis 2014 IGT Toscana
Tenuta Casadei Suvereto (LI):
Vino rosso - Syrah 2013 IGT Toscana,
maturati nella terracotta di Impruneta della Fornace
Artenova di Leonardo Parisi.
ore 19.00
- **Show Cooking** con degustazione gratuita.
I Cuochi della SIAF (Servizi Integrati Area Fiorentina
S.p.A.di Bagno a Ripoli, FI) presenteranno
l'Insalata di farro della Lunigiana con pomodoro costoluto,
basilico di Bagno a Ripoli, pecorino, cipolla fresca, cetrioli
e zucchine crude.
- **Domenica 12 luglio** ore 12.30
Show Cooking con degustazione gratuita.
Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana.
La Chef Tiziana Tacchi del ristorante "Grillo è buon
cantore" di Chiusi (SI) cucinerà i Pici Senesi.
ore 18.00
- **Conferenza** con degustazione gratuita.
"La ceramica nella produzione del più antico pecorino
toscano: il formaggio Marzolino", dott. Marzio Cresci,
Museo Archeologico di Montelupo.
Degustazione di pecorini toscani che hanno recuperato
l'uso del caglio naturale.
ore 19.00
- **Show Cooking** con degustazione gratuita.
"La pappa del Bigallo"
La Chef Francesca Giannelli dell'Antico Spedale del Bigallo
di Bagno a Ripoli (FI) cucinerà la Pappa al pomodoro e i
crostini toscani, realizzati con pane di farina di grani.
antichi.

