

GRANI & PANI

Programma del Forum

Accademia dei Georgofili

Firenze

Venerdì 25 settembre – Sabato 26 Settembre 2015

Venerdì 25 settembre

➤ **Ore 10:30-11:15**

Conferenza stampa di apertura e inaugurazione mostra

Intervengono:

Prof. Giampiero Maracchi, Presidente Accademia dei Georgofili

Dott. Claudio Bianchi, Presidente PromoFirenze

Dott. Marco Remaschi, Assessore Agricoltura Regione Toscana

Prof. Stefano Benedettelli, Docente di Genetica Agraria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze

➤ **Ore 11:30-13:30**

IL GRANO : 1° Sessione del Forum

Conversazioni con gli Agricoltori italiani.

Grani “antichi” e moderni: evoluzione delle varietà di grano, pratiche agronomiche, differenze produttive e qualitative, nutrizionali e salutistiche.

Intervengono:

Rosario Floriddia, Azienda Agricola Floriddia, Peccioli (Pisa)

Lorenzo Satti, Azienda Agricola Garfagnana Coop, San Romano in Garfagnana (Lucca)

Lorenzo Ighina, Azienda Agricola La Felicina, Calizzano (Savona)

Giuseppe Li Rosi, Azienda Agricola Terre Frumentarie, Raddusa (Catania)

Dott. Vincenzo Coppola, Azienda Agricola Zullo, Ruviano (Caserta)

Prof. Stefano Benedettelli, Docente di Genetica Agraria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze

Modera l'incontro: **Dott. Filippo Legnaioli**, Presidente CIA, Confederazione Italiana Agricoltori

➤ **Ore 13:30-15:00**

Il Grano in Cucina: gli chef **Maria Probst** e **Cristian Santandrea** (Ristorante La Tenda Rossa, Cerbaia, Firenze) interpretano il grano

Il Grano Gelato: il gelato al grano Verna del maestro gelatiere **Toni Cafarelli** (Il Re Gelato, Firenze)

Il Grano nel Bicchiere:

la birra artigianale di frumento di **Birrificio San Quirico** (San Quirico, Siena)

la birra artigianale di frumento di **La Petrogonola**, (Piazza al Serchio, Lucca)

la vodka biologica da grani toscani **VKA** (Scarperia e San Piero, Firenze)

Selezione di vini biologici dell'Azienda agricola **Podere Forte** (Castiglione d'Orcia, Siena)

➤ **Ore 15:00-17:00**

LA FARINA : 2° Sessione del Forum

Conversazioni con i Mugnai italiani.

La macinazione del grano: evoluzione delle tecniche di molitura, storia, cultura; aspetti nutrizionali e salutistici delle differenti tipologie di farine.

Intervengono:

Andrea Grifoni, Molino Grifoni, Castel San Niccolò (Arezzo)

Rosario Floriddia, Mulino Floriddia, Peccioli (Pisa)

Fulvio Marino, Mulino Marino, Cossano Belbo (Cuneo)

Filippo Drago, Molini del Ponte, Castelvetro (Trapani)

Gabriele Setti, Presidente AIAMS, Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici

Dott. Pier Luigi Rossi, Nutrizionista

Modera l'incontro: **Luca Zanini**, Giornalista Corriere della Sera

➤ **Ore 17:00-18:00**

La Farina in Cucina: lo chef **Filippo Saporito** (Ristorante La Leggenda dei Frati, Firenze) interpreta la farina

La Farina in Pasticceria: la pasticceria con farine da grani antichi di **Opera Waiting** (Poggibonsi, Siena)

Il Grano nel Bicchiere: la birra artigianale di frumento di **Opificio Birrario**, (Lavorìa, Crespina, Pisa)

Selezione di vini biologici e biodinamici a cura di **ViniEtici**, Pontassieve (Firenze)

Sabato 26 settembre:

➤ **Ore 11:00-13:00**

IL PANE IN TOSCANA : 3° Sessione del Forum

Conversazioni con i Panificatori toscani.

La panificazione in Toscana tra tradizione e modernità.

Intervengono:

Luciano Piazzetti, Antico Forno a legna di Luciano Piazzetti, Ronta, Borgo San Lorenzo (Firenze)

Silvano Salvadori, Panificio La Madia, Rosignano Solvay (Livorno)

Marco e Corrado Menchetti, Panificio Menchetti Pietro, Cesa (Arezzo)

Pasquale Mauro, Panificio del Ponte, Prato

David Bedu, Pank La Bulangeria, Mercato Centrale Firenze, Firenze

Luisanna Messeri, Cuoca toscana, scrittrice e autrice tv

Modera l'incontro: **Prof. Zeffiro Ciuffoletti**, Docente di Storia Contemporanea, Università degli Studi di Firenze

➤ **Ore 13:00-15:00**

Assaggi di pani toscani.

Il Pane in Cucina:

gli chef toscani **Marco Stabile** (Ristorante Ora d'Aria, Firenze) e **Alessia Morabito** interpretano il pane toscano

Il Pane Gelato: il gelato al pane di San Lorenzo del maestro gelatiere **Cristian Beduschi** (Il Cioccolato e il Gelato, Mercato Centrale Firenze, Firenze)

Il Grano nel Bicchiere:

la birra artigianale di frumento di **Birrificio Brùton**, (San Cassiano di Moriano, Lucca)

la birra artigianale di frumento di **Birrificio del Forte** (Pietrasanta, Lucca)

Selezione di vini biologici e biodinamici a cura di **ViniEtici** (Pontassieve, Firenze)

➤ **Ore 15:00-17:00**

IL PANE IN ITALIA : 4° Sessione del Forum

Conversazioni con i Panificatori italiani.

La panificazione in Italia tra tradizione e modernità.

Intervengono:

Davide Longoni, Panificio Longoni, Milano

Enrico Giacosa, Panetteria Giacosa, Alba (Cuneo)

Alessandro Battazza, Lièvita, Riccione (Rimini)

Beppe Concordia, Panificio Adriatico, Bari

Con il contributo del maestro pizzaiolo **Franco Pepe**, Pepe in grani, Caiazzo (Caserta)

Modera l'incontro: **Laura Lazzaroni**, Special editorial advisor, L'Uomo Vogue, food journalist

➤ **Ore 17:00-18:00**

Assaggi di pani italiani.

Il Pane in Cucina:

lo chef **Domenico Cilenti** (Ristorante Porta di Basso, Peschici, Foggia) interpreta il pane della Puglia

lo chef **Peter Brunel** (Ristorante Borgo San Jacopo, Firenze), interpreta il pane del Trentino-Alto Adige

Il Pane nel Panino: Alessandro Frassica (Ino, Firenze) interpreta il pane italiano nei suoi panini gourmet

Il Grano nel Bicchiere: le birre artigianali di frumento di **Birra del Borgo** (Borgorose, Rieti)

Selezione di vini biologici e biodinamici a cura di **ViniEtici** (Pontassieve, Firenze)

Grani&Pani è un evento realizzato con il contributo di:

Maria Probst e Cristian Santandrea, Toni Cafarelli, Filippo Saporito, Opera Waiting e Gabriele Ciacci, Marco Stabile, Alessia Morabito, Cristian Beduschi, Domenico Cilenti, Peter Brunel, Alessandro Frassica.

E di:

Probios, ViniEtici, Birrificio San Quirico, La Petrognola, Opificio Birrario, Podere Forte, Birrificio Brùton, Birrificio del Forte, Birra del Borgo, Vodka VKA.