

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

OGNI GIORNO

DALLE 10.00 ALLE 23.00

L'ARTE DELLA CERAMICA

Mostra storica della Ceramica Toscana dei comuni di **Anghiari** (Arezzo), **Asciano** (Siena), **Carmignano** (Prato), **Impruneta** (Firenze), **Montelupo Fiorentino** (Firenze), **Montepulciano** (Siena), **Montopoli** (Pisa), **Sesto Fiorentino** (Firenze), **Trequanda** (Siena).

La mostra ospita l'eccellenza del design della ceramica attraverso la partecipazione della **Bitossi Ceramiche** di Montelupo Fiorentino e della **Manifattura Richard Ginori** di Sesto Fiorentino. Le figure emblematiche di **Aldo Londi** a Montelupo e di **Giò Ponti** a Sesto Fiorentino sono rappresentate da oggetti simbolo della storia della ceramica italiana. Il grande totem di **Ettore Sottsass** prodotto a Montelupo Fiorentino accoglie i visitatori nello spazio delle imprese storiche.

Mostra mercato della ceramica e della terracotta toscana con i prodotti delle aziende **Ceramiche d'Arte Dolfi di Ivana Antonini** (Montelupo Fiorentino), **Ceramiche d'Arte il Castelluccio** (Montelupo Fiorentino), **Ceramiche Sergio Pilastrini** (Montelupo Fiorentino),

Ceramiche Virginia (Montespertoli), **La Galleria Nuove Forme d'Arte** (Montelupo Fiorentino), **Terrecotte Artistiche Senesi** (San Giovanni d'Asso), **Terrecotte Benocci** (Sinalunga), **Tuscany Art** (Montespertoli), **Veronica Fabozzo Studio d'Arte** (Montelupo Fiorentino). Il giardino accoglie le suggestive installazioni di **Eugenio Taccini**, maestro ceramista di Montelupo, **Biciclette**: 15 colorati personaggi in ceramica che traggono ispirazione dalla tradizione degli arlecchini montelupini, a cavallo di biciclette, realizzati con i giovani artisti dell'Accademia delle Belle Arti di Firenze. Non poteva mancare, inoltre, la raffigurazione di **Pinocchio**, sempre a cura del maestro Taccini.

Dimostrazioni di **lavorazione della ceramica** a cura dei maestri ceramisti toscani in collaborazione con il colorificio ceramico **Colorobbia**.

Durante le dimostrazioni sarà possibile realizzare la propria opera d'arte con il supporto dei nostri maestri artigiani. **Volete il vostro personale capolavoro a casa vostra?** Penseremo noi a cuocerlo e a recapitarlo al vostro indirizzo al termine della manifestazione. Spese di cottura e consegna a carico del destinatario.

OGNI GIORNO

DALLE 10.00 ALLE 23.00

GUSTO TOSCANO

Apertura **Wine Bar** di **eCHIANTI** - Bagno a Ripoli le colline di Firenze e del Chianti.

Durante la giornata si potrà acquistare un bicchiere di vino da accompagnare con un piattino di stuzzichini.

Tutte le sere dalle ore 19:00 sarà organizzato un buffet nel quale i clienti potranno assaggiare liberamente le specialità del territorio. Tutti i giorni in orario di aperitivo si potranno quindi gustare, accompagnati da un bicchiere di vino: fettunta con olio evo, formaggio pecorino, salame, miele, confetture e marmellate, salse, crostoni, bruschette, cantuccini fatti con farina di grani antichi e cioccolata all'olio evo.

Accanto al buffet, gli avventori del Fuori Expo potranno gustare un assaggio del piatto preparato dagli chef del cooking show. Una selezione dei prodotti degustati presso il wine bar, saranno disponibili e confezionati per la vendita presso lo stesso. Ogni giorno sarà presentato presso il wine bar l'olio di un'azienda specifica, che sarà anche utilizzato nelle preparazioni culinarie. Parteciperà all'iniziativa anche l'**Associazione Grani Antichi** di Bagno a Ripoli, fornendo pane e prodotti da forno.

Prezzi:

Partecipazione agli show cooking gratuita.

Wine bar:

Vino al bicchiere (bianco, rosso, pourriture, vin santo): € 5,00.

Carnet degustazione vino: costo a persona € 15,00

per 4 bicchieri di vino da utilizzare durante l'arco della settimana.

L'acquisto del bicchiere di vino dalle ore 19:00 in poi dà accesso al buffet; in orario 10:00 - 18:00 verrà servito un piattino di assaggi in accompagnamento alla bevanda.

Vini e prodotti in degustazione:

Vino rosso e vin Santo:

Azienda Agricola Malenchini - Liliano Wine Estate.

Vino bianco e vino Pourriture Noble:

Azienda Agricola di Petreto.

Miele e zafferano:

Apicoltura I Colli di Veronica Landeschi.

Salse, marmellate e ortaggi:

Podrio Podere Riomaggio.

Olio extra vergine di oliva:

Azienda Agricola Allevamento dell'Apparita;

Fattoria Ramerino;

Azienda Agricola Monna Giovannella;

Azienda Agricola l'Antellino;

Azienda Agricola l'Uccellare.

PROGRAMMA DEGLI EVENTI

Martedì 7 luglio

ore 18.00

Apertura dello spazio espositivo e apertura della mostra mercato.

ore 19.00

Show Cooking dei Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana

Il cuoco Massimo Rossi del ristorante "Belvedere" di Monte San Savino (Arezzo) cucinerà in diretta il Peposo di Chianina. La degustazione è gratuita.

ore 18.00 - 23.00

L'Arte della Ceramica

Dimostrazioni di lavorazione della ceramica a cura dei maestri ceramisti toscani.

Gusto Toscano

Apertura **Wine Bar** con assaggio di olio extra vergine di oliva con fettunta e degustazione di calici di vino, accompagnato da buffet di prodotti tipici locali (formaggio, salame, miele, confetture e marmellate, salse) del territorio di Bagno a Ripoli (Firenze).

Ore 22.30

Lancio inaugurale delle lanterne volanti.

Mercoledì 8 luglio

ore 18.00

Appuntamento tematico con le eccellenze della ceramica

Consorzio interuniversitario per lo sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase (CSGI).

Dipartimento di Chimica "Ugo Schiff" dell'Università degli Studi di Firenze "Sistemi innovativi nanotecnologici per la protezione e la pulitura di superfici".

Intervengono la dott.ssa **Moira Ambrosi** e il dott. **Emiliano Fratini**.

ore 19.00

Degustazione guidata

Lisa Volpi, agronomo, presenta "L'ABC della degustazione dell'olio extra vergine di oliva".

Breve corso di degustazione di EVO. Degustazione gratuita.

PROGRAMMA DEGLI EVENTI

Giovedì 9 luglio

ore 12,30

Show Cooking

Cooking in Chianti.... a Milano. Elisa Berghi e Laura Franceschetti, chef a domicilio di Cooking in Chianti, proporranno una ricetta tipica a base di ricotta, miele e zafferano. Degustazione gratuita.

ore 18.00

Appuntamento tematico con le eccellenze della ceramica

A tavola con Lorenzo il Magnifico e Leonardo da Vinci, la **Ceramica di Montelupo** nella mensa rinascimentale. Conferenza a cura del dott. **Alessio Ferrari**, Museo della Ceramica di Montelupo Fiorentino. La conferenza sarà accompagnata da un incontro insolito con **Lorenzo de' Medici**.

ore 19.00

Show Cooking

Prosegue il viaggio nel **Rinascimento** della tavola toscana con un appuntamento a cura dei Cuochi dell'Alleanza di **Slow Food Toscana**. Il cuoco **Virgilio Casentini** del ristorante "Pasta e Vino" di Cascina (Pisa) cucinerà in diretta una ricetta rinascimentale. La degustazione è gratuita.

Venerdì 10 luglio

ore 12,30

Show Cooking dei Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana

Il cuoco **Virgilio Casentini** del ristorante "Pasta e Vino" di Cascina (Pisa) cucinerà in diretta una ricetta con un prodotto di eccellenza: il presidio Slow Food **Fico Secco di Carmignano** (Prato). La degustazione è gratuita.

ore 18.00

Appuntamento tematico con le eccellenze della ceramica

Matteo Thun e **Bitossi Ceramiche**. Una collaborazione che si rinnova nel tempo.

L'architetto **Benedetto Fasciana**, dello Studio Matteo Thun, presenta l'ultima collezione, la: "Venere bianca".

ore 19.00

Show Cooking

Leonardo Torrini: Trippa d'autore. Saranno cucinati in diretta due piatti a base di due prodotti della tradizione toscana: **insalata di trippa e lampredotto rifatto con peperoni e melanzane**. La degustazione è gratuita.

Sabato 11 luglio

ore 12,30

Show Cooking

Realizzazione della ricetta **Spaghetti integrali con pesto di zucchine** a cura dei Cuochi della **SIAF** (Servizi Integrati Area Fiorentina S.p.A. di Bagno a Ripoli, Firenze). La degustazione è gratuita.

ore 18.00

Appuntamento tematico con le eccellenze della ceramica

La Terracotta e il Vino. L'Enologo **Francesco Bartoletti** presenterà le caratteristiche di due vini elaborati con la terracotta di **Impruneta** nelle giare prodotte dalla **Fornace Artenova** di **Leonardo Parisi**. A seguire, degustazione gratuita dei vini maturati nella terracotta: Tenuta Belvedere Rignano sull'Arno Firenze, Vino bianco - Noesis 2014 IGT Toscana e Tenuta Casadei Suvereto Livorno, Vino rosso - Syrah 2013 IGT Toscana.

ore 19.00

Show Cooking

Realizzazione della ricetta **Insalata di farro della Lunigiana con pomodoro costoluto, basilico di Bagno a Ripoli, Pecorino, Cipolla fresca, cetrioli, zucchine crude** a cura dei Cuochi della SIAF (Servizi Integrati Area Fiorentina S.p.A. di Bagno a Ripoli, Firenze). La degustazione è gratuita

Domenica 12 luglio

ore 12,30

Show Cooking dei Cuochi dell'Alleanza di Slow Food Toscana

La cuoca **Tiziana Tacchi** del ristorante "Grillo è buon cantore" di Chiusi (Siena) cucinerà in diretta i Pici Senesi. La degustazione è gratuita.

ore 18.00

Appuntamento tematico con le eccellenze della ceramica

La ceramica nella produzione del più antico pecorino toscano: **il formaggio Marzolino.**

Conferenza a cura del dott. **Marzio Cresci** per il **Museo Archeologico di Montelupo.**

A seguire degustazione di pecorini toscani che recentemente hanno recuperato l'uso del caglio naturale ingrediente tipico dell'antico pecorino toscano detto Marzolino.

La degustazione è gratuita.

ore 19.00

Show Cooking

La Pappa del Bigallo, a cura di **Francesca Giannelli**, Chef dell'Antico Spedale del Bigallo. Ricetta: **pappa al pomodoro; crostini toscani;** entrambi i piatti saranno realizzati con pane di farina di grani antichi. La degustazione è gratuita.