



Regione LIGURIA

UnionCamere Liguria

Enoteca Regionale della Liguria

Consorzio dello Sciacchetrà Az. Agr. Buranco, Az. Agr. Cheo - Az. Agr. Albana la Torre)

Consorzio Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure

Cascina Salvega

Gli Arcibuoni

Produzioni tipiche

Provincia di **MASSA - CARRARA**

Istituti Alberghieri della Prov. Massa - Carrara

Storico Riccardo Boggi

Strada del vino dei colli di Candia e Lunigiana

Consorzio del Candia

Consorzio Colli di Luni

Produzioni tipiche

Provincia di **LUCCA**

Andrea Bertucci, ricercatore, affinatore, oste

Fabrizio Diolaiuti, giornalista e conduttore

Produzioni tipiche

Provincia di **PISA**

Strada del Vino delle Colline Pisane

Associazione Tartufai Colline Sanmatesi

Produzioni tipiche

Provincia di **LIVORNO**

Consorzio La Strade del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi

Co.agri Agricola srl

Az. LA PIANA

Az. Dolcevita.

Az. Agricola Fonte di Foiano

Produzioni tipiche

Provincia di **GROSSETO**

Strade dei Vini e dei Sapori della Maremma Toscana

Produzioni tipiche

Provincia di **NUORO**

Museo del PANE Rituale e Tradizionale di BORORE

AGRIS_ Dr. Giovanni Lovicu

Strada del Vino Cannonau

Produzioni tipiche

Regione **CORSICA - ODARC**

Produzioni tipiche



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

La Cooperazione al cuore del Mediterraneo



La Coopération au coeur de la Méditerranée

MARITTIMO - IT FR - MARITIME

TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE



In un ambiente particolare, immerso in un'atmosfera piacevole, i territori del Progetto TERRAGIR2 si presentano con le loro eccellenze enogastronomiche.

MILANO

15 - 16 aprile 2014

Dalle 17,00 alle 21,00

**Ernestomeda Contract
Via Col di Lana, 8 Milano**

INVITO
SPAZIO
MEDITERRANEO

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

In altrettante postazioni permanenti, i singoli territori del Progetto **Terragir2** esporranno i loro prodotti e accoglieranno i visitatori, durante tutto l'orario di apertura, con assaggi degustazioni e informazioni di dettaglio. Come da programma, gli eventi speciali di presentazione e degustazione accompagneranno gli invitati in un interessante percorso di conoscenza di alcune tradizioni collegate ad eccellenze enogastronomiche. Gli Show Cooking quindi coinvolgeranno tutti nella preparazione ed illustrazione di alcuni piatti tipici che verranno offerti. Video dedicati ai diversi territori e musica dal vivo allietteranno infine la permanenza degli intervenuti.

15 aprile 2014		
Spazio Mediterraneo in Dolcezza		Show Cooking
17,00	OPEN	
17,30	Provincia di Nuoro : Dolci di Vini e dolci tipici con la Sapa. La tradizione viticola della Sardegna, Dr. Giovanni Lovicu .	Provincia di Livorno : Piatto a base di pesce povero del mar Tirreno, Chef Michelangelo Rongo .
18,00	Regione LIGURIA : Aperitivo "Rosamunda" con Sciroppo di Rose con Stroschia, Spungata, Amaretti di Sassello e Pandolce Genovese.	Provincia di Pisa : Crema di Ceci con tartufo marzuolo, Chef Daniele Fagiolini . Tartare di Chianina IGP con tartufo marzuolo.
18,20	Provincia di Grosseto : Polendina di castagno e Castagnaccio con farina IGP del M. Amiata. Sfratto di Pitigliano. Il Panificato dell'Isola del Giglio.	
18,50	Provincia di Lucca : Buccellato, Pasimata della Garfagnana, Torta Squisita, biscotti Fortini e Torte d'erbi.	Regione LIGURIA : Preparazione del "Pesto al Mortaio" di Marco Rezzano. Il Pesto di Mare di Agata Pangallo e Nino Santanzelmo . Corzetti del levante al pesto, Chef Saverio Bacchereti .
19,20	Provincia di Massa - Carrara : Il gusto dolce della vite. Strada del vino dei Colli di Candia e Lunigiana	
19,50	Provincia di Livorno : Cioccolatini livornesi con ripieno di vino e olio.	
20,15	Provincia di Pisa : Assaggi di Vin Santo dei Produttori Strada del Vino delle Colline Pisane.	Provincia di Massa - Carrara : Strati di dolcezza alle castagne, miele e china. Testaroli, Chef Rolando Paganini e Chef Angelo Di Nello .
21,00	CLOSE	

16 aprile 2014		
Spazio Mediterraneo al Femminile		Show Cooking
17,00	OPEN	
17,30	Provincia di Pisa : Olio extravergine di oliva delle Colline Pisane a cura di Sabina Nenna.	Provincia di Lucca : Zuppa di farro con i fagioli, Chef Federica Santini coadiuvata da Fabrizio Diolaiuti esperto enogastronomo.
18,30	Regione LIGURIA : Sciacchetra in rosa, le donne del Consorzio dello Sciacchetra.	Provincia di Massa - Carrara : Raviolo di castagne con caprino, coriandolo, salamino al miele e crema alla borragine. Testaroli, Chef Rolando Paganini e Chef Angelo Di Nello .
19,00	Provincia di Nuoro : Laboratorio del pane tradizionale con il Museo del Pane Rituale.	Provincia di Grosseto : Pici fatti a mano con Bottarga di Orbetello, Chef Barbara Duchi .
19,30	Provincia di Livorno : Isola CAPRAIA - Vino ALEATICO e Schiaccia briaca Elbana.	Regione LIGURIA : Un piatto da OSCAR: Coniglio alla ligure, Chef Luciana della Trattoria Armanda .
20,00	Provincia di Massa - Carrara : Formaggio: anche se bianco fatto in rosa.	Provincia di Pisa : Carbonara con guanciale di Cinta Senese IGP e tartufo marzuolo, Chef Daniele Fagiolini .
21,00	CLOSE	

