



PROGRAMMA EVENTI



SABATO 28 MARZO

Ore 12.00
Sala Artex

IL SYRAH DI CORTONA
Alla scoperta dei produttori artigianali
A cura del giornalista Paolo Pellegrini
con i vignaioli

Ore 12.00
Sala Ceramica

COOKING SHOW
Foglie di (p)assaggio: cucina tra le stagioni
chef Francesco Dini
A cura di Vetrina Toscana

ORE 15.00
Sala Ceramica

DAL FIORE AL VASETTO
Un viaggio attraverso i sensi
tra colori, profumi, aromi e sapori
A cura di La BeeO Baita

Ore 15.30
Sala Artex

**MASTERCLASS N° 1
I VINI DEL GUSTO TOSCANO**
A cura di Paolo Bini

ORE 17.00
Sala Ceramica

COOKING SHOW
Sfumature di verde
chef Nicholas Lucetti
A cura di Vetrina Toscana

Ore 17.30
Sala Artex

**CORSO DI AVVICINAMENTO
AL VINO**
Degustazione sensoriale
A cura di Barbara Tedde

DOMENICA 29 MARZO

ORE 12.30
Sala Ceramica

**ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE
BEVANDE: LA KOMBUCHA**
A cura di B.A.F.
Bevande artigianali fiorentine

Ore 12.30
Sala Artex

**MASTERCLASS N° 2
I VINI DEL GUSTO TOSCANO**
A cura di Leonardo Romanelli

Ore 15.00
Sala Artex

**MASTERCLASS N° 3
I VINI DEL GUSTO TOSCANO**
A cura di Leonardo Romanelli

ORE 15.30
Sala Ceramica

**RACCONTO CON ASSAGGI
DEI PRODOTTI PREMIATI**
A cura di Cristina Mannelli
di Home Made Pastry

Ore 17.30
Sala Artex

**MASTERCLASS VINI DOLCI
VERMOUTH E DISTILLATI**
A cura di Paolo Bini

ORE 17.30
Sala Ceramica

COOKING SHOW
La tradizione della pasta strascicata
A cura di Paolo Gori
In collaborazione con Pastificio Fabbri