



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

6° Incontro Nazionale dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi



26 - 27 Novembre 2023

AREZZO, Villa Severi - via Francesco Redi, 14a

DOMENICA 26 NOVEMBRE

Ore 16,30

Accredito per le cuoche, i cuochi, i loro collaboratori e i referenti del progetto.

Ore 17

Introduzione e saluti

Ore 17,30

Conosciamo i formaggi dei prati stabili

Laboratorio del gusto per scoprire, apprezzare e imparare a raccontare i formaggi dei prati stabili. Per capire perché i prati e i pascoli, fondamentali per il territorio, per la nostra salute e, certamente non ultimo aspetto, per il piacere del gusto, scompaiono e perché dobbiamo salvarli.

Guida la degustazione Mirco Marconi, formatore Slow Food e docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

(Lo spazio purtroppo è limitato e possiamo garantire la partecipazione solo alle prime 60 persone che si prenoteranno).

Ore 19

Aperitivo

Ore 20

A cena con l'Alleanza Slow Food della Toscana

I cuochi della rete locale cucinano insieme i prodotti locali e i Presìdi Slow Food della regione e accolgono i partecipanti e i sostenitori del progetto. Il menù di territorio è accompagnato dai vini offerti dalla Strada del Vino Terre di Arezzo.

Alcuni piatti saranno cucinati con la cassa di cottura di Filo&Fibra fatta con il feltro delle razze ovine autoctone toscane.

LUNEDÌ 27 NOVEMBRE

Ore 9

Accredito per chi arriva solo il lunedì

Ore 9,30

Saluti e interventi istituzionali

Ore 10

Rompiamo il ghiaccio: Le parole dell'Alleanza.

Cosa rivelano le parole che usiamo per definirci e identificarci? Dietro una parola c'è un mondo di significati e di appartenenze. Impariamo le parole giuste: per raccontarci, per riconoscerci, per sentirci e per fare comunità.

Ore 10,30

Testimonianze e progetti per la rete

Parlano cuochi e produttori: i loro interventi e le loro storie ci consentono di far emergere i principi e i valori fondanti dell'Alleanza. Le loro esperienze ispirano, le loro buone pratiche apportano nuove idee per caratterizzare e identificare la nostra proposta e continuare a essere un punto di riferimento per il territorio.

Durante la mattinata lo Slow Food Youth Network (SFYN) proporrà ai cuochi l'edizione 2024 di "Metti un legume a tavola".

Ore 12,30

Aperitivo romagnolo con gli "Eccellenti&Solidali"

Ore 13

W la pappa con il pomodoro!

Pranzo a buffet preparato da Qualità & Servizi di Calenzano (Fi): la prima esperienza italiana di ristorazione collettiva dell'Alleanza Slow Food.

- Degustazione degli oli del Presidio degli olivi secolari
- Caffè con la Slow Food Coffee Coalition

Ore 14,30

I cuochi che vogliamo - World Cafè

Tavoli di discussione e di condivisione tra i cuochi partecipanti e i produttori, per riflettere insieme su quali iniziative mettere in campo nel prossimo anno, imparare a raccontare i progetti di Slow Food, avvicinare ai valori dell'Alleanza i clienti e il personale che collabora nei locali.

Ore 16,30

Sintesi dei lavori di gruppo e restituzione

Ore 17

Chiusura lavori e saluti

**Un grazie speciale ai cuochi dell'Alleanza della Toscana - coordinati da Leonardo Torrini -
che hanno reso possibile questo incontro**

Andrea Alisi – Osteria Il Nonno Cianco di Cutigliano
Alvaro Chiappini – Osteria Il cappello di paglia di Anghiari
Stefano Frassinetti - Ristorante Toscani da Sempre Locanda con Cucina di Pontassieve
Qualità & Servizi Ristorazione Collettiva di Calenzano
Massimo Rossi – Ristorante Belvedere di Monte San Savino
Tiziana Tacchi – Osteria Il grillo è buon cantore di Chiusi

Grazie inoltre a

Centro di Aggregazione Sociale Villa Severi
Strada del Vino Terre di Arezzo
Delegazione A.I.S. di Arezzo
Lavanderia M.D.T.

Il progetto dell'Alleanza Slow Food dei cuochi è sostenuto da



Nota bene

L'incontro è aperto ai cuochi associati e richiede un contributo di **80 euro**
da versare entro il **17 novembre 2023** cliccando su questo [link](#)