

organizzano



con il patrocinio di



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



ALMA MATER STUDIORUM Università di Bologna



1506 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI URBINO CARLO BO

con il contributo di



CAFFÈ RIVER



offrono le sale per gli incontri



partner tecnici

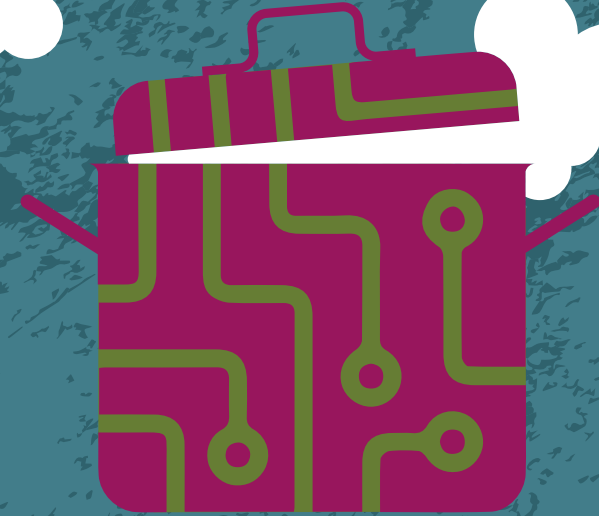


media partner



UNA CITTÀ DA GUST@RE

L'OSPITALITÀ EVOLUTA. CIBO, LIBRI, RISTORAZIONE E TECNOLOGIA



a Sara

FANO 28 - 29 Ottobre 2016

VENERDI' 28 OTTOBRE

Sala della Concordia del Comune di Fano

Ore 10.00 L'amministrazione comunale accoglie i cuochi della Regione Marche, in occasione della festa annuale del cuoco.

Parteciperà una delegazione del Collegium Cocorum delle Marche

Ore 10.15 Prof. Corrado Piccinetti Università di Bologna
Problematiche del pescato, in particolare del pesce azzurro dell'Adriatico

Ore 11.15 Prof.ssa Elena Piatti Università di Urbino
Le intolleranze alimentari con un'attenzione alla composizione dei menù nella ristorazione

Ore 12.30 Pranzo con gli chef presso il ristorante *il Bello e la Bestia* su prenotazione

FABLAB S. Arcangelo — Corso Matteotti n. 66

Ore 15.30 - 17.30

Visita dello spazio tecnologico per l'enogastronomia

Sala di Rappresentanza della Fondazione CRF

Ore 17.30 Prof. Paolo Teobaldi
L'appetito vien leggendo (pagine esemplari dedicate al gusto)

Piazza Andrea Costa

Ore 18.30 Le penne in piazza

Degustazione di pasta offerta alla cittadinanza dalla **Federazione Cuochi Marche** in collaborazione con la cooperativa **Girolomoni** e la **Cantina Di Sante**
Il ricavato (a offerta libera) sarà devoluto alle popolazioni terremotate

Comitato Organizzatore Associazioni Culturali:

Ambasciatore Territoriale dell' Enogastronomia
Informatica e Società Digitale (IES)

Coordinatori e ideatori del progetto

Proff. Paolo Pagnoni e Domenico Consoli

Comitato Tecnico Scientifico

Alfredo Antonaros *Giornalista enogastronomico*

Elena Piatti *Università di Urbino*

Domenico Consoli *Università di Bologna e Associazione IES*



SABATO 29 OTTOBRE

Mediateca Montanari, sala Ipogea

Ore 9.30 A cura di Coldiretti Pesaro-Urbino
Le contraffazioni nel settore agroalimentare: un rischio per l'identità e la tipicità delle produzioni italiane. Tavola rotonda con l'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, le Forze dell'ordine, rappresentanti di Coldiretti, imprenditori agricoli

Ore 11.00 **Quale vino a tavola nella ristorazione contemporanea?**
Le opinioni di: **Massimo Biagioli** (Ristorante Il Giardino), **Flavio Cerioni** (Ristorante La Lanterna), **Raffaele Liuzzi** (Locanda Liuzzi), **Raffaele Papi** fiduciario A.I.S. Del Montefeltro
Interviste a cura di **Alfredo Antonaros**

Ore 12.00 **Start-up di successo create da giovani imprenditori dell'enogastronomia del nostro territorio**
(*Canapaura, Bike'n Bake, Birra Oltremondo, Fridy*)
Al termine degli interventi degustazione di prodotti agroalimentari territoriali offerti da **Coldiretti Pesaro-Urbino**

FABLAB S.Arcangelo - Corso Matteotti n. 66

Ore 15.30 Tavola rotonda su Tecnologia e Enogastronomia a cura di **Domenico Consoli** Università di Bologna e Associazione IES
interverranno: Arch. **Marcello Gennari** Bax srl
La domotica nella ristorazione e negli hotel: un esempio di convergenza delle tecnologie
Prof. **Giuliano Fattorini** ITIS "G. Marconi" Jesi
La Robotica e la meccatronica: la prossima frontiera della ristorazione
Prof. **Emanuele Tonucci** Associazione IES I Droni "servitori"

Mediateca Montanari, sala Ipogea

Ore 17.30 **Andrea Segrè** **Cibo**

FABLAB S.Arcangelo - Corso Matteotti n. 66

Ore 18.30 A conclusione della manifestazione **UNA CITTÀ DA GUST@RE** degustazione di prodotti agroalimentari territoriali offerti da **Coldiretti PU** e intrattenimento musicale a cura del **Fablab "S. Arcangelo" - Casa della Musica**

