

SABATO 11/03

10:00-12:30



Campionato per baristi Grand Prix – Profili di Pressione / 1a Manche

Il campionato per baristi che si sfideranno con l'utilizzo della rivoluzionaria tecnologia di "pressure profiling" sviluppata da La Marzocco sulla sua macchina professionale Strada EP.

13:30-16:00



Campionato per baristi Grand Prix – Profili di Pressione / 2a Manche

Il campionato per baristi che si sfideranno con l'utilizzo della rivoluzionaria tecnologia di "pressure profiling" sviluppata da La Marzocco sulla sua macchina professionale Strada EP.

17:00



Taste Ring: La tazzina di caffè in Italia, dall'improvvisazione alla formazione?

Interverranno: Attilio Bottala (Giordano Caffè/Ivrea), Andrea Guerra (La Tosteria/Signa), Prunella Meschini (Le Piantagioni del Caffè/Livorno), Ettore Scagliola (La Marzocco), Francesco Sanapo Campione Mondiale (Ditta Artigianale/Firenze). Moderatore d'eccezione Davide Paolini, il Gastronomo.

DOMENICA 12/03

11:00



Taste Ring: "Intolleranze, allergie e celiachia: che influenza avranno sul mercato dei consumi alimentari? Le tendenze andranno sempre più verso una produzione del "senza"?"

Con la partecipazione di: Piero Gabrieli (Petra-Molino Quaglia), Andrea Cavaliere (Pastificio Benedetto Cavaliere), Claudio Pistocchi (Torta Pistocchi), Massimo Giovannini (Pizzeria Apogeo), Maria Giovanna Sammarro (Brio Gluten Free Bakery). Moderatore d'eccezione Davide Paolini, il Gastronomo.

12:30

La rivoluzione non è un pranzo di gala. "Giovani & Audaci. Ritratti (quasi veri) dei cuochi che stanno rivoluzionando la cucina italiana"

Masanielli, duri, neoclassici, druidi, equilibristi, giocolieri: queste, e altre, le categorie in cui Paolo Vizzari e Cavallito & Lamacchia hanno imprigionato vita, opere e omissioni dei trenta giovani cuochi audaci che cambieranno la cucina italiana. Con gli autori, ne parlano Lorenzini, Donati e Cassanelli. A cura di EDT.

14:00-15:30



Campionato per baristi Grand Prix – Profili di Pressione / La Finale

La finale del campionato per baristi che si sfideranno con l'utilizzo della rivoluzionaria tecnologia di "pressure profiling" sviluppata da La Marzocco sulla sua macchina professionale Strada EP.

16:00



Le 10 cose da sapere sull'alimentazione infantile: partiamo dalle basi. Presentazione de "Il Cucchiaino d'Argento"

L'anteprima del nuovo magazine dedicato ai genitori in cucina. Per la prima volta, "Il Cucchiaino d'Argento", l'autorevole brand di libri di cucina pubblicati da Editoriale Domus, partecipa a Pitti Taste e lancia in anteprima "Il Cucchiaino d'Argento", una rivista inedita nel panorama italiano, interamente dedicata all'alimentazione dei bambini. Sarà presente Giovanna Camozzi, autrice e direttrice editoriale.

17:30



Taste Ring: Dal "crepuscolo degli Chef" all'alba dei produttori di cibo? Dibattito dal libro di Davide Paolini "Il crepuscolo degli chef. Gli italiani e il cibo tra bolla mediatica e crisi dei consumi"

Interverranno: Vito Mollica (Four Seasons/Firenze), Marco Stabile (Ora D'aria/Firenze), Antonello Sardi (Bottega Del Buon Caffè/Firenze), Andrea Mattei (Meo Modo-Resort Borgo Santo Pietro/Chiusdino), Cristoforo Trapani (Magnolia-Hotel Byron/Forte Dei Marmi). Moderatore d'eccezione Davide Paolini, il Gastronomo.

LUNEDÌ 13/03

12:00

Presentazione del libro "Racconti in Nuce - Storie di risvegli e vite quotidiane"

Cinquanta frammenti narrativi per altrettanti spaccati di vita quotidiana, tutti con un punto di partenza comune: la colazione, il cosiddetto pasto più importante della giornata. Interviene l'autore Leonardo Romanelli.

12:00



La Marzocco - sessione di Cupping

Degustazioni di miscele e mono-origini.