

Domenica 30 novembre 2025

- **Ore 11.00 – 19.00**, Sala Gramsci: a MareDiVino e DiGusto sarà presente un'area ludoteca gestita dalla cooperativa sociale **Koalaludo** che intratterrà i piccoli visitatori con giochi e laboratori. Accesso gratuito fino ad esaurimento posti.
- **Ore 11.00 – 19.00**, Sala Mascagni: la sala sarà curata e presidiata dagli studenti e dalle studentesse dell'**Istituto Alberghiero Mattei di Rosignano**.
- **Ore 11.30**, Sala Mascagni: Convegno **I paesaggi dell'Olio in Toscana: dove l'agricoltura crea cultura**, a cura di Slow Food Toscana. I paesaggi dell'olio in Toscana raccontano una storia di equilibrio tra l'uomo e l'ambiente. Le colline del Chianti e della Maremma, i terrazzamenti delle aree collinari Apuane e Appenniniche, il Monte Pisano e l'Amiata, il Valdarno, la Valdicecina, ogni territorio racconta un diverso modello produttivo: oliveti storici o coltivazioni intensive, frantoi moderni o artigianali, cooperative o piccole aziende familiari. Ogni oliveto custodisce un diverso modo di coltivare e trasformare, riflesso di tradizioni, suoli e microclimi. Queste differenze non solo danno vita a oli dal carattere unico, ma mantengono vivi territori fragili, prevengono l'erosione, custodiscono biodiversità e modellano il volto stesso del paesaggio toscano. Il Prof. **Rossano Pazzagli** (Università del Molise) che parlerà dei paesaggi dell'olio in Toscana tra storia e ambiente; a seguire il Prof. **Riccardo Gucci** (Università di Pisa) approfondirà la questione della gestione multifunzionale dei paesaggi dell'olivo in Toscana. Al termine la degustazione guidata di oli rappresentativi dei diversi territori toscani condotta dal Dott. Agr. **Lamberto Tosi** (Slow Food Terre Medicee e Apuane) permetterà di scoprire come la varietà dei modelli produttivi si traduce in sfumature di gusto, profumo e armonia, specchio della ricchezza dei nostri paesaggi olivicoli. Modera l'incontro il Prof. **Massimo Rovai**, presidente di Slow Food Toscana. Evento gratuito fino ad esaurimento posti.
- **Ore 13.30**, Sala Mascagni: **Show-cooking “La Francesina”** a cura dell'**Alleanza dei Cuochi Slow Food della Toscana**. Presenta il progetto **Gian Marco Mazzanti**, curatore per la Toscana della Guida Osterie d'Italia. L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi Buoni, Puliti e Giusti del territorio e per salvare la biodiversità. I cuochi dell'Alleanza impiegando ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali. Nei loro menù puoi trovare prodotti locali, Presidi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità di Slow Food. I cuochi si impegnano a segnalare i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro. Per l'occasione **Silvia Volpe**, membro dell'Alleanza Toscana, cucinerà la Francesina, tipica ricetta livornese di “lesso rifatto” con le cipolle; la carne per il bollito sarà di Razza Maremmana presidio Slow Food proveniente dalla Tenuta di Paganico. La degustazione del piatto sarà accompagnata da Montepitti DOC Val di Cornia Sangiovese dell'azienda Rigoli (<https://rigolivini.com/>). Evento gratuito fino ad esaurimento posti.
- **Ore 14.30**, Palco Centrale: **I Mercati della terra** a cura di Slow Food. I Mercati della terra sono una rete internazionale di mercati che lavorano in accordo con i principi di Slow Food. I protagonisti sono i piccoli produttori e artigiani del cibo. Vendono ciò che producono e trasformano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti. Sui banchi del Mercato della Terra si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali; rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende. I Mercati della Terra sono anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione. Presenterà il progetto **Gianrico Fabbri** con la testimonianza di alcuni produttori presenti alla manifestazione.
- **Ore 15.00**, Sala Mascagni: **Show-cooking** a tema **Baccalà alla livornese**. Gli studenti e le studentesse dell'**Istituto Professionale Alberghiero Mattei di Rosignano** si cimenteranno in uno dei

piatti più iconici della livornesità con il supporto dell'associazione Slow Food. Al termine dell'evento è prevista la degustazione. [Evento gratuito](#) fino ad esaurimento posti.

- **Ore 15.00**, Palco centrale: **Mixology: esibizione** a cura di **AIBES – Associazione Italiana Barman**. Sfida tra barman per creare il cocktail che incontra più consensi utilizzando nella miscela alcuni vini di produttori presenti alla manifestazione.
- **Ore 15.30**, Area Bimbi, Sala Gramsci: **Piccoli Tortai crescono! - Laboratorio di produzione del 5e5** a cura dell'**Associazione CNA tortai livornesi**. Un'occasione per imparare giocando a fare la Torta di Ceci e il 5e5 e stupire la famiglia. Un laboratorio aperto ai bambini e alle bambine dai cinque anni in su in cui i maestri Tortai insegnerranno la vera ricetta e la storia della Torta di Ceci, i trucchi per preparare l'impasto e la perfetta cottura da fare anche a casa. Il laboratorio si concluderà con un assaggio di Torta. Evento gratuito fino ad esaurimento posti. Per prenotazioni ed informazioni scrivere a slowfoodlivorno@gmail.com o chiamare il 3289693680.
- **Ore 16.00**, Palco centrale: Presentazione di **Vetrina Toscana Kids** a cura di Vetrina Toscana e Slow Food. Vetrina Toscana Kids nasce nel 2022 grazie alla passione di Annalisa Coli di Confesercenti provinciale Livorno in sinergia con Slow Food Livorno e la **Cuoca Contadina Paola Chiellini**. Il progetto si distingue per la sua filosofia pedagogica: attraverso laboratori culinari basati su materie prime di filiera corta, i bambini e le bambine vengono introdotti all'arte della cucina tradizionale toscana, quella "povera" ma ricca di sapori e saperi antichi. L'approccio è semplice: coinvolgere i piccoli partecipanti nella preparazione completa dei piatti, dalla pulizia degli ingredienti fino alla cottura, trasformando il momento della degustazione in una scoperta naturale e gioiosa. Intervengono **Valentina Gucciardo** di Slow Food Livorno e **Daniela Mugnai** per Vetrina Toscana.
- **Ore 16.30**, Sala Mascagni: Presentazione dell'**Atlante del cibo** a cura di **Vetrina Toscana**, il progetto della Regione che promuove il turismo enogastronomico. La mappa dell'atlante del cibo riporta, nei luoghi di produzione, i prodotti a denominazione della Toscana, mentre la parte descrittiva è un excursus tra i principali piatti della tradizione, uno strumento semplice per capire come programmare il proprio viaggio nel viaggio all'insegna del gusto. Presenta **Daniela Mugnai**, Vetrina Toscana. A seguire, degustazione di prodotti a cura dalla Strada dell'olio e del vino del Montalbano - Le colline di Leonardo, presenzierà la referente **Carla Bollettini**. Prodotti in degustazione: Salumi di Larciano: Salame; Salame al finocchio, Capocollo, Pecorini di Lamporecchio, Dolci: Panettone all'Olio di Oliva e Olivini (classici biscotti all'olio). Vini in abbinamento del territorio della Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano - Le Colline di Leonardo.
- **Ore 18.00**, Sala Mascagni: **Show-cooking** a cura di **Vetrina Toscana** con la chef **Maria Probst**. **Cappelotto ripieno di fagioli all'uccelletto, fonduta di pomodoro bio del Cerreto, burro e salvia**. Maria Probst è una cuoca di origine bavarese con un'esperienza ultraventennale nella cucina italiana. La sua carriera è iniziata con una formazione da macellaia in Germania, seguita da un'immersione nell'alta cucina negli anni '90, con esperienze in Svizzera, Alsazia e collaborazioni con chef di calibro internazionale come Eckart Witzigmann e Norbert Niederkofler. In Italia, il suo ruolo più duraturo e significativo è stato alla storica Tenda Rossa (San Casciano Val di Pesa), dove ha lavorato per 16 anni conquistando la stella Michelin. Dopo la chiusura del ristorante nel 2019 e un'esperie
- nza a Torre a Cona con un menu basato su brace e cotture dirette, Probst ha intrapreso una nuova fase al bio-agriturismo Il Cerreto (provincia di Pisa). Al Cerreto, si concentra in esclusiva sulla materia vegetale, un cambio di rotta visto come un'uscita dalla "comfort zone" e un forte stimolo creativo. La sua cucina è descritta come "ruspante" e si caratterizza per l'utilizzo dell'80% di prodotti biologici coltivati nell'azienda agricola stessa, con un approccio che mira a soddisfare anche i palati onnivori. Presenta **Daniela Mugnai**, Vetrina Toscana.

- **Ore 17.50**, Palco centrale: il **Consiglio Direttivo di Slow Food Toscana** presenta l'associazione e i progetti attivi sul territorio. Fondato nel 1986 in Italia, Slow Food è impegnato a promuovere il diritto al piacere e a un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti, come parte della ricerca della prosperità e della felicità per l'umanità attuale e futura e per l'intera rete del vivente. Sin dalla stesura del [Manifesto dello Slow Food](https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/) nel 1987, ha lavorato per dare il giusto valore al cibo, praticando e diffondendo il rispetto verso chi lo produce in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Con piena consapevolezza delle crisi climatica e ambientale e delle loro conseguenze a livello economico, sociale, sanitario, Slow Food oggi agisce attraverso i propri progetti e le proprie reti, invitando tutti a dare un segnale di speranza e a fare una scelta di benessere individuale e collettivo: stare bene noi, per stare meglio insieme a chi ci sta vicino, le persone ma anche gli altri esseri viventi. Avere un approccio rispettoso per l'ecosistema e resiliente migliora prima di tutto la qualità della nostra vita e di chi ci sta intorno. È questo il nostro modo di dare un contributo per migliorare il futuro. In Toscana è nato il primo Mercato della Terra e Livorno da 15 anni è la città che vanta il numero più alto di Orti scolastici legati a Slow Food <https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>
- **Ore 18.10** Palco centrale: Presentazione del mondo **FISAR** e delle attività svolte dalla delegazione di Livorno. **FISAR: Custodi della Cultura Enogastronomica Italiana.** La FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) è una delle più antiche e prestigiose Associazioni di Promozione Sociale (APS) italiane nel settore della ristorazione, dell'ospitalità e della cultura del bere e del mangiare. Fondata nel 1965, da oltre cinquant'anni operiamo senza fini di lucro con una missione precisa: valorizzare, promuovere e tutelare l'immenso patrimonio enogastronomico italiano, unendo professionisti, appassionati e consumatori consapevoli. La Delegazione FISAR di Livorno è nata nel 1972. La Delegazione, in sintonia con lo spirito e le finalità dello Statuto FISAR, svolge numerose attività di promozione del vino e della sua cultura. Ogni anno si tengono corsi per sommelier. Inoltre, vengono proposte iniziative di varia natura per i sommelier e gli altri soci: degustazioni tematiche di aggiornamento e di approfondimento, convivi enogastronomici con particolare attenzione all'abbinamento cibo-vino, gite enoturistiche con visita a cantine, partecipazione a manifestazioni fieristiche nazionali ed internazionali. I sommelier della Delegazione prestano il proprio servizio in attività organizzate dalla Delegazione stessa o da enti, istituzioni e privati della città, contribuendo alla diffusione dell'immagine della FISAR. In particolare, data la collocazione della città di Livorno, la Delegazione FISAR mette a disposizione i propri sommelier per eventi organizzati nell'ambito del porto e dell'accademia navale. Presentazione a cura della presidente Fisar Livorno, **Lisa Marinai**.
- **Ore 18.20**, Palco centrale: Premiazione del concorso **“Rosso buono per tutti”** a cura di Fisar Livorno. “Rosso buono per tutti” è il contest di degustazione dove il pubblico stesso, attraverso assaggi alla cieca, determinerà il vincitore per il vino che riceverà più consensi tra i partecipanti. Per queste degustazioni alla cieca saranno decretati i primi tre classificati. Si tratta di un modo per coinvolgere più direttamente il pubblico meno esperto, cercando di cogliere i gusti più generali tra i partecipanti.