

MAREDIVINO  
E DIGUSTO

UN EVENTO DI



COMUNE  
DI LIVORNO



IN COLLABORAZIONE CON



CON LA PARTECIPAZIONE



## Il Programma completo: dagli show-cooking ai riconoscimenti

### Venerdì 28 novembre - Evento anteprima

- **Ore 20.45:** Degustazione di apertura presso la sede di Fondazione LEM al Cisternino di Città: comparazione tra Sirah di produttori vinicoli presenti a MareDiVino e DiGusto 2025.

### Sabato 29 novembre 2025

- **Ore 11.00,** Palco centrale: **Inaugurazione ufficiale**, presenti il Sindaco Luca Salvetti, l'Assessore al turismo Rocco Garufo e i referenti di Fondazione LEM, Fisar Livorno e Slow Food Toscana.
- **Ore 13.15,** Palco centrale: Introduzione all'**Atlante del Vino di Vetrina Toscana**.
- **Ore 13.30,** Sala Mascagni: Presentazione dell'**Atlante del vino di Vetrina Toscana** con degustazione. Gli Atlanti del vino e del cibo sono delle vere e proprie mappe del gusto per orientarsi tra i sapori identitari della Toscana. Nell'Atlante del vino sono evidenziate sulla piantina della regione, Le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana e tutte le denominazione dei vini, in modo da poter individuare le aree di interesse enologico. Una parte più descrittiva suggerisce alcune tappe imperdibili per escursioni enoturistiche.
- **Ore 14.30,** Palco centrale: presentazione dell'Istituto Alberghiero Mattei e delle attività che si svolgeranno nel corso delle due giornate presso la loro postazione in particolare quelle che prevedono l'uso della Lampada.  
La Cucina alla Lampada: un'Arte antica e sostenibile. Una tecnica di cottura raffinata che utilizza la fiamma viva per cuocere delicatamente gli alimenti direttamente al tavolo ad opera del personale di sala. Questa pratica combina preparazione culinaria e teatralità, creando un'esperienza multisensoriale unica che esalta vista, olfatto e gusto. La cottura alla lampada preserva integrità nutrizionale e sapori originali degli ingredienti. Il calore delicato e uniforme mantiene umidità interna e consistenza perfetta, mentre la caramellizzazione superficiale dona note aromatiche complesse. La connessione tra cucina alla lampada e filosofia Slow Food è profonda e naturale. Entrambe celebrano l'attenzione meticolosa ai dettagli, il rispetto assoluto per la materia prima e la valorizzazione di tecniche che privilegiano qualità su velocità. Per l'occasione di MareDiVino e DiGusto gli alunni dell'Istituto Alberghiero Mattei prepareranno ricette alla lampada utilizzando materie prime fornite dai produttori Slow Food.
- **Ore 14.45,** Palco centrale: Introduzione alla degustazione dei **vini dolci della costa**.
- **Ore 15.00,** Sala Mascagni: **Degustazione di vini dolci della costa** a cura di Fisar Livorno.
- **Ore 15.15,** Palco centrale: Introduzione al laboratorio di Vetrina Toscana Kids a cura di Slow Food Livorno e condotto dalla Cuoca Contadina della Bottega di Campagna Amica Livorno
- **Ore 15.30,** Area Bimbi - Sala Gramsci: **Vetrina Toscana Kids: laboratorio di cucina per bambine e bambini**, a cura di **Slow Food Livorno e condotto dalla Cuoca Contadina**. Per l'occasione i bambini e le bambine coinvolte si cimenteranno con la **preparazione della Topa**, panino con l'uva tipico della tradizione livornese.
- **Ore 16.00,** Palco centrale: presentazione dell'associazione Slow Food e dei progetti sul territorio
- **Ore 16.15,** Palco centrale: Introduzione alla **Guida Slow Wine** a cura di Slow Food Toscana.
- **Ore 16.30,** Sala Mascagni: Presentazione **Guida Slow Wine** a cura di Slow Food Toscana. Slow Wine è sia una guida annuale ai vini italiani che un movimento filosofico legato a Slow Food, basato sui principi "buono, pulito e giusto" applicati alla viticoltura. La guida, realizzata in collaborazione con Fisar, recensisce le cantine che adottano pratiche sostenibili, rispettano la biodiversità e la tradizione, mentre il movimento promuove vini di alta qualità che riflettono il territorio, sono prodotti senza danni all'ambiente e sono offerti a un prezzo equo.

MAREDIVINO  
E DIGUSTO

UN EVENTO DI



COMUNE  
DI LIVORNO



IN COLLABORAZIONE CON



CON LA PARTECIPAZIONE



- **Ore 17.00**, Palco principale: **Premiazione dei produttori storici di MareDiVino** a cura di Fisar Livorno. Riconoscimento tributato ai produttori che sono stati sempre presenti nei primi dieci anni di MareDiVino.
- **Ore 18.00**, Sala Mascagni: **Show Cooking a tema Cacciucco**, a cura degli studenti dell'Istituto Professionale Alberghiero Mattei di Rosignano.
- **Ore 18.00**, Palco centrale: Introduzione e presentazione del mondo **FISAR** e delle attività svolte nella delegazione di Livorno.

## Domenica 30 novembre 2025

- **Ore 11.15**, Palco centrale: introduzione a **Paesaggi dell'olio** a cura di Slow Food Toscana.
- **Ore 11.30**, Sala Mascagni: convegno **I Paesaggi dell'olio**, a cura di Slow Food Toscana.  
I paesaggi dell'olio in Toscana, estesi dal Chianti alla Maremma e oltre, rappresentano l'equilibrio tra uomo e ambiente e si distinguono per l'elevata varietà dei modelli produttivi. Tale diversità (oliveti storici/intensivi, frantoi moderni/artigianali) genera oli dal carattere unico e svolge una funzione cruciale nel mantenimento dei territori fragili, nella prevenzione dell'erosione e nella tutela della biodiversità, modellando il paesaggio stesso. Una degustazione concluderà l'esperienza, dimostrando il legame tra i diversi modelli produttivi e le sfumature di gusto dell'olio. Intervengono: Massimo Rovai – Slow Food Toscana, Prof. Rossano Pazzagli (Università del Molise): I paesaggi dell'olio in Toscana tra storia e ambiente; Prof. Riccardo Gucci (Università di Pisa): La gestione multifunzionale dei paesaggi dell'olivo in Toscana. Degustazione guidata a cura del Dott. Agr. Lamberto Tosi (Slow Food Terre Medicee e Apuane).
- **Ore 13.15**, Palco centrale: Introduzione allo Show-cooking a tema Francesina, a cura dell'Alleanza Cuochi Slow Food
- **Ore 13.30**, Sala Mascagni: **Show-cooking a tema Francesina** a cura dell'**Alleanza dei Cuochi Slow Food della Toscana**  
L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti 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. La Francesina, tipica ricetta livornese di lesso rifatto con le cipolle, per l'occasione sarà realizzata a partire dal presidio Slow Food della Razza Maremmana.
- **Ore 14.30**, Palco Centrale: **I Mercati della terra** a cura di Slow Food. 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.
- **Ore 15.00**, Sala Mascagni: **Show-cooking a tema Baccalà alla livornese** a cura degli studenti dell'Istituto Professionale Alberghiero Mattei di Rosignano.
- **Ore 15.15**, Palco centrale: Introduzione al laboratorio di produzione del 5e5 per i bambini a cura dell'Associazione CNA tortai livornesi.
- **Ore 15.30**, Area Bimbi Sala Gramsci: **Laboratorio di produzione del 5e5** a cura dell'Associazione CNA tortai livornesi.

- **Ore 15.30**, 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 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.
- **Ore 16.15**, Palco centrale: Introduzione all'Atlante del cibo, a cura di Vetrina Toscana.
- **Ore 16.30**, Sala Mascagni: Presentazione dell'**Atlante del cibo** a cura di Vetrina Toscana. 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.
- **Ore 17.30**, Palco centrale: Si intitola *Il gusto è cambiato. L'importanza di parlare al cliente finale: dall'accoglienza al digital* l'intervento a cura di **Zaki Srl – Agenzia di comunicazione** dedicato a un'analisi dell'attuale crisi del settore e dei cambiamenti globali e alla necessità di una relazione diretta con il consumatore finale. Approfondimenti su come il rapporto si sviluppi dall'esperienza di accoglienza fino alla comunicazione digitale e focus su come gli strumenti innovativi funzionino solo se sostenuti da un'identità di marca. Interviene Silvia Ghirelli – Wine & Food Hospitality Consultant.
- **Ore 17.45**, Palco centrale: Introduzione allo **Show-cooking** a cura di Vetrina Toscana.
- **Ore 18.00**, Sala Mascagni: **Show-cooking** a cura di Vetrina Toscana.
- **Ore 17.50**, Palco centrale: presentazione di **Slow Food** e dei progetti presenti sul territorio.
- **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.

## Lunedì 1° dicembre

- **Incontri BtoB tra produttori e operatori del settore**

## Info utili e biglietti

- **Date:** sabato 29 e domenica 30 novembre (pubblico); lunedì 1° dicembre (solo operatori).
- **Location:** Modigliani Forum, Livorno.
- **Biglietti:** Intero 20€; Convenzionato 15€ (soci Fisar, Onav, Ais, possessori biglietto FIVI 2025, studenti agraria/enologia toscani e abbonati Autolinee Toscane); Solo Ingresso 5€.
- **Accesso ed orari:** L'evento sarà aperto al **pubblico** sabato 29 e domenica 30 novembre (11.00 – 19.00), mentre lunedì 1° dicembre (11.00 – 16.00) sarà riservato agli **operatori del settore**.
- **Web:** Info, programma completo e acquisto biglietti online su <http://www.maredivinoedigusto.it>.