Cibo FUTURO

Mercato Mediterraneo 2019
Programma degli incontri nell'area CiboFuturo,

Padiglione 4, Stand E5-E8

Sabato 9 novembre

11.15-12.00 Cottura con l'energia del sole: zero carbonio e il futuro già oggi.

La squadra di Helio ci racconta del percorso evolutivo verso forni solari più efficienti, pratici e potenti: tecnologia, sostenibilità, sapore, convenienza.
Alessandro Varesano titolare Helio
Matteo Tasciotti Chef di Cucina Eliseo

12.15 -13.00 Le Peschiere di Castrum Novum - I romani e il pesce a km zero.

L'importanza dell'allevamento ittico per i romani, le eleganti strutture murali e la loro collocazione strategica nel territorio sono una storia sorprendente, raccontata oggi dai resti delle due peschiere nell'area archeologica di Santa Marinella.
Pietro Tidei, sindaco Santa Marinella
Flavio Enei, Dir. Museo del Mare e della Navigazione antica,
Sandra Ianni Storica dell'alimentazione

13.15-14.00 Il riccio di mare di Santa Marinella - Tradizione, valorizzazione e tutela.

L'opportunità di presentare le particolarità di questo intrigante frutto di mare, la tradizione locale, le potenzialità gastronomiche e i rischi di eccessivo sfruttamento causati dai pescatori di frodo. In questo incontro per parlare delle diverse iniziative che il Comune sta intraprendendo per garantire una maggiore conoscenza promuovere un

utilizzo equo e sostenibile di questo gustoso echinoderma.
Al termine, un assaggio della tradizione: la Ricciata, degustazione di ricci di mare con pane e vino della Cantina Cerveteri.
Pietro Tidei, Sindaco Santa Marinella
Emanuele Minghella, Ass. alle Att. Produttive
Alessandro Ansidoni, SlowFood
Angelo Fanton, Ass. Culturale CiboFuturo

15.00-16.00 Pesca e ambiente nella Laguna di Orbetello, una tradizione tutela che continua.

In un contesto prezioso, il lavoro della la comunità dei pescatori a tutela della laguna.
Sergio Amenta Coopertiva Pescatori Orbetello
Marco Persiano biologo, Orbetello Pesca Lagunare
A seguire una degustazione degli affumicati prodotti dalla Cooperativa

16.00-17.00 Assaggi-amo! Esplode il sapore.

Introduzione teorica e pratica alle tecniche di assaggio dei formaggi.
Gabriele Piva, Maestro Assaggiatore ONAF

Domenica 10 novembre

11.00-12.00 Assaggi-amo! Esplode il sapore.

Introduzione teorica e pratica alle tecniche di assaggio dei formaggi.
Domenico Villani, Maestro Assaggiatore ONAF

12.15-13.15 Il Garum di Apicio - Riflessioni sulle ricette romane di pesce del I° secolo.

Nell'ambito delle esplorazioni di archeo cucina, il De Re Coquinaria di Marcus Gavius Apicius è spesso al centro dell'attenzione per la complessità delle ricette e la difficolta di interpretazione. La riproduzione delle stesse è oggi molto ardua per numerose ragioni. E allora, siamo condannati a non conoscerne sapori, ed è possibile un'operazione nello stesso tempo rispettosa e innovativa? E a cosa può servire?
A seguire degustazione ragionata di finger food creati con l'aiuto di Michele Potenza, sulle ricette originali di M. G. Apicio e dell'uso del garum nella sua cucina, accompagnati da vini di uve antiche locali della Cantina Federici.
Sandra Ianni storica dell'alimentazione
Angelo Fanton, Ass. Culturale CiboFuturo

Michele Bonfitto, "Cattive Compagnie" S.Severa
A cura di CiboFuturo e Cattive Compagnie,

13.15- 14.00 L'epopea dei Pozzolani - la Migrazione, il viaggio nel tempo e la realtà di oggi.

Testimonianze, documenti e fotografie che ci raccontano del fenomeno migratorio che dalla fine dell'800 portò i pescatori e le tecniche di pesca campane fino ai confini della Liguria. "…partivano con le famiglie e tutti i loro poveri averi a bordo verso il nord…"
Attilio Molino, pescatore professionista Santa Marinella
Crescenzo Palliotta, ex sindaco Ladispoli
Francesca Rocchi, Slow Food
Angelo Fanton CiboFuturo

15.00- 16.30 Volontari per l'ambiente: esperienze di recupero del territorio e difesa degli animali.

Le testimonianze dei volontari di Gaia - Altritalia Ambiente su due importanti aspetti della lotta al degrado ambientale. Dalla Puglia la sezione Laudato Si che racconterà della lotta contro le discariche abusive. Dal Lazio l'esperienza della lotta alla pesca di frodo e la difesa degli animali d'allevamento e selvatici.

Lunedì 11 novembre

10.00-11.00 Tutto quello che avreste voluto sapere e non avete mai osato chiedere: hi-tech, pianificazione spazi, organizzazione flussi, gestione avanzata e startup in cucina!

Arcangelo Terzo, Technology Chef per la HEE, risponde a tutte le vostre domande sulle ultime frontiere di tutto ciò che oggi è essenziale per una cucina competitiva, efficiente e sostenibile.

11.30- 12.15 Area Show Cooking: Riccicapricci, ricette rispettose con i ricci di mare di Santa Marinella.

Con Fabio Campoli e gli allievi Chefuturo degli Istituti Alberghieri

11.00-12.00 Assaggi-amo! Esplode il sapore.

Introduzione teorica e pratica alle tecniche di assaggio dei formaggi.

Domenico Villani, maestro assaggiatore ONAF

12.00 – 1300 La via delle spezie porta a Roma: Castroni, dai generi coloniali alle scelte sostenibili, una storia affascinante che continua.

Quando il negozio storico degli anni '30 diventa un contributo culturale per la scoperta dei sapori dal mondo, e si evolve verso scelte innovative e sostenibili di domani.
Roberto Castroni Owner,
Nico Colicchio Orominerva
Fabio Buccolini Chefuturo
A seguire una degustazione di caffe e cioccolato

15.30- 16.15 Area Show Cooking: Il pesce sostenibile: scegliere adesso per poter scegliere domani.

Con Fabio Campoli e gli allievi Chefuturo degli Istituti Alberghieri