

31 MARZO 2017

CONVEGNO ANNUALE

“PercorSi diVini – tradizione e innovazione nella cultura del vino tra Val d’Orcia e Val di Chiana”

Ore 15:00



Per informazioni e prenotazioni:
segreteria@alberghierochianciano.it
Tel. 0578 63674 – 392 5153866
www.alberghierochianciano.it

I.I.S. “P. Artusi” Via del Morellone, 1 – Chianciano Terme (SI)

Programma

“PercorSi diVini – tradizione e innovazione nella cultura del vino tra Val d’Orcia e Val di Chiana”

ore 15.00 - **Apertura dei lavori** –
Saluti del Dirigente Scolastico e delle autorità convenute;

ore 15.30 – Prof. **Mariano Fresta** – Antropologo –
Il vino nella cultura popolare e nella tradizione mezzadrile della Val di Chiana senese;

ore 15.50 – Prof. **Maurizio Tulliani** – Storico del Medioevo -
appunti per una storia sociale del vino dall’antichità ad oggi;

ore 16.10 – **Michele Manelli** – Enologo - **Tradizione e innovazione – la frontiera del vino sostenibile;**

16.30 – Pausa

16.40 - Presentazione di un **progetto di promozione pubblicitaria del territorio** da parte degli alunni di Accoglienza turistica;

17.00 – Prof. **Fabio Mugnaini** – Docente di Storia delle tradizioni popolari ed Etnologia europea - Università degli Studi di Siena - **“Di vino e d’altri patrimoni -**

breve spunto sulle iniziative di valorizzazione del vino nel quadro delle politiche di patrimonializzazione: spiegarne la storia e dispiegarne il futuro”.

17.20 - **Dr. Giorgio Ciacci** - Endocrinologo- Accademia Italiana della Cucina – Delegazione Valdichiana Valdorcica Sud – **“I menù del cuore ed il Nobile” - I benefici dei cibi della dieta mediterranea e del moderato consumo di vino per un corretto stile di vita;**

17.40 - **Filippo Saporito** - Chef stellato del ristorante “La leggenda dei Frati – Firenze – **Il vino nella cucina toscana;**

18.00 – **Ettore Falvo** - Imprenditore – Accademia Italiana della Cucina – Delegazione Valdichiana Valdorcica Sud – **Il vin santo: filosofia e regole empiriche;**

18.20 - **Emma Lami** – Consigliere F.I.S.A.R. Delegazione Valdichiana – **Come si fa una degustazione;**

Il dibattito sarà inframmezzato da interventi di Francesco Burroni, cantastorie senese

Cena di Gala

Ore 20:00

Cena legata alla realizzazione di stage professionali alla Nait School of Hospitality and Culinary Arts di Edmonton (Canada)

Contributo €. 25,00 a persona

Prenotazioni entro il 29 Marzo 2017