

Lista completa degli eventi aperti al pubblico dal 21 al 25 maggio 2015

ITALIAN MAKERS VILLAGE
EVENTI SETTIMANA TOSCANA (21-25 MAGGIO)

Leggenda: **degustazioni e show cooking** ; **conferenze e incontri** ; **musica** ; **arte e mostre** ; **altro**

Fino a lunedì 25 maggio

Mostra fotografica “Rotellando” su turismo accessibile. In 20 fotografie scattate da Fabrizio Marta viene raccontata la città di Milano, da una prospettiva diversa. Fabrizio Marta, blogger di Vanity Fair, è affetto da osteogenesi imperfetta, e con Rotellando intende descrivere diversi viaggi, tra cui quello alla scoperta di Milano attraverso lo sguardo dell'associazione **Milano Da Vedere**. Gli scatti raccontano luoghi apparentemente inaccessibili ma che diventano accessibili grazie al team di Rotellando.

Mostra di design (1:13). Le tredici sedie mai dipinte nell'Ultima cena di Leonardo è una mostra che reinterpreta un'opera d'arte emblematica, l'Ultima Cena di Leonardo, provando per una volta a guardare "oltre": 13 designer sono stati invitati a intuire e a tratteggiare con il dovuto rispetto le 13 sedie che accoglievano gli Apostoli e Gesù, dando la loro personale interpretazione per queste sedute così simboliche. Le opere sono realizzate da artigiani del legno lissonesi.

Giovedì 21

Ore 16-18 – **Food** – **Show cooking**

Il pasticcere Sebastiano Caiolo presenta il Semifreddo al biscotto di Prato

Ore 17-20 – **Design** – **Presentazione Designonthecoast**

Il Village ospita **Designonthecoast**, i designer e gli artigiani accomunati dallo storytelling. In costiera Amalfitana tra il profumo dei limoni e il mare cristallino dal 4 al 24 Luglio si tiene il festival **Designonthecoast**. Sarà un'occasione di contaminazione e confronto tra gli autoproduttori e il pubblico mediante rappresentazioni, racconti, dimostrazioni, performance e proiezioni. Presenti **Laura Agnoletto** direttore artistico di MISIAD, **Alessandro Guerriero** direttore di Tam-Tam, **Anty Pansera** presidente D come Design, e **Angelo Soldani** direttore della testa giornalistica Design Artigianale. Verrà proiettata la web series con Vincenzo Moretti che racconta Silvio Carannante con “Il lavoro ben fatto”.

Interverranno **Giulio Iacchetti** di Interno Italiano, **Alessandra Scarfò**, **Paolo Ferrario** di Confartigianato e **Lorenzo Goldaniga** del Gruppo Giovani dell'ADI.

Ore 18-21 – **Musica** – Dj set

Dj Set di Radio Italia con **Stefano Fisico**. Free drink dalle 18 alle 20.

Ore 18-20 – **Food & Beverage** – **Primo appuntamento con il Caffè letterario**

L'espresso, un rito italiano. Conversazione storico-letteraria con gli scrittori **Clara e Gigi Padovani** e con la guida ai segreti della degustazione di **Roberto Messineo**, Ambassador di Expo per il caffè. Il caffè è una bevanda che si è diffusa nel mondo dal Settecento: arabi e turchi ne bollono i chicchi in polvere, in Europa e in America si consuma filtrato o si estrae a pressione. L'Italia ha conquistato tutti i continenti con la tazzina preparata in modalità "espresso" dalle macchine inventate agli inizi del Novecento. Inizialmente definito dalla Chiesa come "vino d'Arabia" e "bevanda del diavolo", divenuto pretesto per i luoghi di ritrovo della nascente borghesia, il caffè sarà protagonista di un ciclo di incontri sulla sua cultura, coordinati da Roberto Messineo, che per i sei mesi dell'Expo ci offrirà spunti sorprendenti del mondo del caffè a 360 gradi. In un'atmosfera slow, conviviale, "come in un salotto di casa", ai partecipanti verrà proposto un percorso con letture da Carlo Goldoni, Giuseppe Parini, Carlo Verri, Michail Bakunin, Thomas Eliot e Eduardo De Filippo (per citarne soltanto alcuni), in compagnia dei notissimi food writer italiani, Clara e Gigi Padovani, e del torrefattore torinese, Roberto Messineo, maestro artigiano, alla perenne ricerca delle migliori qualità di caffè del mondo.

Ore 18-19 – **Arte/Design** – **Press tour**

Incontro con la stampa e i critici per presentare le creazioni artigianali della mostra (1:13), le tredici sedie mai dipinte nell'Ultima Cena di Leonardo.

Ore 20:30-22:30 – **Food** – **Show cooking, a cena con la Toscana**

Lo chef Giancarlo Bettazzi presenta le sue interpretazioni dei più tradizionali piatti toscani.

Venerdì 22

Ore 16-17 – **Food** – **Show cooking**

Il Pasticcere **Massimo Ciolini** presenta i Castagnoli al Vin Santo

Ore 17-19 – **Conferenza** – **La Fabbrica Diffusa**

Artigiani in rete, tra ricerca e mercato. Relazione introduttiva di Mirko Felici (Presidente nazionale Confartigianato settore lapideo). Sulla formazione professionale e i nuovi modelli collaborativi tra artigianato e scuola interviene Annarosa Vatteroni (Presidente del Polo Artistico e Scuola del marmo di Massa Carrara). L'intervento sulla responsabilità sociale delle imprese e la creazione di valore condiviso nel settore lapideo è a cura di Manuela Gussoni (ricercatrice economica presso IMM). Claudio Morelli (titolare della Mauro Morelli Marmi) parla di *business & social model* della Fabbrica Diffusa. Il rilancio dei territori attraverso la co-creazione di scenari verrà affrontato da Paolo Santinello (Strategic Partner Future-IQ Partners-Klink). Chiude il contributo di Fabrizio Braccini (Presidente IAATS Italia, International Association

for the Advance of Technoscience Studies). La conferenza è organizzata dalla rete fra imprese apuane de “La Fabbrica Diffusa” con il patrocinio di Confartigianato Imprese Toscana, Artex, IMM e CCIAA MS.

Ore 17-18 – **Food** – **Show cooking**

I segreti del pasticciare **Paolo Sacchetti**.

Ore 17:30-19:30 – **Conferenza** – **Salute e benessere: “La cucina amica dei reni”**

Iperensione arteriosa: **il sale è necessario?** Partecipano: i nefrologi **Maurizio Gallieni** dell’Ospedale San Carlo di Milano e **Federico Pieruzzi** del San Gerardo di Monza; la dietista **Silvana Mastriani** del San Gerardo; i cuochi della scuola alberghiera “Don Gnocchi” di Carate Brianza. L’obiettivo dell’incontro è comprendere come gestire il corretto apporto di sale. Solitamente si mangiano oltre 10 grammi di sale al giorno. Si sa che l’aumento della pressione arteriosa in buona parte dipendente dalla quantità di sale introdotto con gli alimenti. E’ possibile ridurre l’apporto di sale da quanto mangiamo senza rinunciare al gusto? Per rispondere a questo verranno preparati piatti buoni e saporiti facendo un uso ridotto di sale.

Ore 18-19:30 – **Food** – **Degustazioni, a tavola con la Maremma**

Conferenza di presentazione della cucina tipica maremmana con degustazioni

Ore 21-23:30 – **Musica live** – **Concerto Orchestra di Via Padova**

L’Orchestra di Via Padova è un complesso multietnico autoprodotta che fonde strumenti e tradizioni musicali di tutti i continenti. Lo spettacolo dell’IMV prende il nome dall’ultimo album “Acqua”, un omaggio all’elemento fondamentale della vita, al filo conduttore tra le culture del pianeta. L’album racconta con undici brani inediti storie di acqua, senza tempo e senza confini fisici, unendo le sonorità di 30 strumenti provenienti da ogni angolo del mondo. Il 22 maggio animeranno il palco di IMV 10 dei 17 artisti che formano l’orchestra e proporranno alcuni dei loro brani classici accanto alle nuove composizioni.

Pagina Facebook dell’evento:<https://www.facebook.com/events/1114886371871806/1116345281725915/>

Sabato 23

Ore 15-18 – **Pet** – Shooting fotografico **“Scatta con amore”**

Cani e padroni star per un giorno: all’interno del Village verrà allestito il mini-set “Scatta con amore” dove le persone saranno invitate a posare e giocare con i loro cani. A seguire il progetto, **Paolo Panigalli**, un fotografo specializzato che realizzerà scatti originali e divertenti, messi poi a disposizione degli utenti, per la condivisione via social. Con **Davide Cavalieri** (Radio Bau) e il Biancospino di Casteggio. In collaborazione con **Urban Pet Italia**.

Ore 16-17 – **Food** – **Show cooking**

Il pasticciare Massimo Peruzzi presenta il Biscotto di Prato.

Ore 18-20 – **Food** – Cioccolato e vino, degustazioni con la cioccolateria **Vestri**

L'aretina Cioccolateria Vestri, con una grande tradizione alle spalle, farà degustare le sue migliori produzioni unitamente a vini toscani. La Cioccolateria Vestri, in collaborazione con Fattoria Santa Vittoria, titola l'esperienza al Village "Il piacere del buon vivere" e fonderà i sapori del cioccolato artigianale con il celebre vino "Leopoldo" (prodotto con uva Prugnello).

Ore 20:30-22:30 – **Talent** – Audizioni di **Just You**

Canto, ballo, danza, musica e interpretazione sono i protagonisti del talent itinerante "Just You" dedicato a chi ha talento, passione e disciplina nel raggiungere il proprio sogno. Ogni concorrente avrà a disposizione 5 minuti e verrà valutato tanto da una giuria tecnica, quanto dal pubblico. Al vincitore finale, proclamato in estate, un premio di 1000 € in contratti di lavoro. Per info e adesioni: talent@italianmakersvillage.it

Ore 21-23 – **Food** – **Special dinner al ristorante Solatium**

A cena con i dolci del Forno Steno di Prato

Domenica 24

Ore 15-17 – **Green** – Presentazione progetto **Scatol8**

Il Prof. **Riccardo Beltramo**, docente dell'Università degli Studi di Torino, presenterà il progetto **SCATOL8**, un dispositivo che effettua ed elabora in tempo reale rilevazioni ambientali per monitorare i livelli di eco-sostenibilità di uno o più ambienti. Interverrà la Prof.ssa Annalisa Romani, che illustrerà il progetto **Etrusco** per la collaborazione fra le aziende al fine di creare oggetti unici ed eco-sostenibili.

Ore 16-17 – **Food** – **Show cooking**

Il pasticciere Simone Vettori racconta i biscotti di Prato

Ore 17-18 – **Food** – **Show cooking**

Protagonista il biscottificio Antonio Mattei

Lunedì 25

Ore 16-17 – **Food** – **Show cooking vegano**

Il pasticciere Emanuele Di Biase del Victory Cafè presenta il biscotto di Prato vegano

Ore 21-23 – **Food** – **Una dolce cena**

Lo chef Samuele Simoni farà scoprire i dolci del Forno di Migliana.

Per ulteriori informazioni, accrediti, materiale multimediale e interviste:

Lorenzo Foti

Ufficio stampa Italian Makers Village

M. +39 347 5220486

E. press@italianmakersvillage.it

foti.lorenzo@gmail.com

Greta La Rocca

Ufficio stampa Italian Makers Village

M. +39 333 3191963

E. greta.larocca@virgilio.it