



### Regione **LIGURIA**

*UnionCamere Liguria  
 Enoteca Regionale della Liguria  
 Consorzio dello Sciacchetrà  
 Az. Agr. Buranco  
 Az. Agr. Cheo  
 Az. Agr. Albana la Torre  
 Consorzio Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure  
 Cascina Salvega  
 Gli Arcibuoni  
 Produzioni tipiche*

### Provincia di **MASSA CARRARA**

*Istituti Alberghieri della Prov. Massa e Carrara - Alessandro Barontini  
 Storico Riccardo Boggi  
 Strada del vino dei colli di Candia e Lunigiana  
 Consorzio del Candia  
 Az. Clementi  
 Produzioni tipiche*

### Provincia di **LUCCA**

*Andrea Bertucci Testimonial  
 Cantine Basile  
 Produzioni tipiche*

### Provincia di **PISA**

*Strada del Vino delle Colline Pisane  
 Associazione Tartufai Colline Sanmiateesi  
 Produzioni tipiche*

### Provincia di **LIVORNO**

*Consorzio La Strade del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi  
 Co.agri Agricola srl  
 Az. LA PIANA  
 Az. Dolcevita.  
 Produzioni tipiche*

### Provincia di **GROSSETO**

*Strade dei Vini e dei Sapori della Maremma Toscana  
 Produzioni tipiche*

### Provincia di **NUORO**

*Museo del PANE Rituale e Tradizionale di BORORE  
 AGRIS\_ Dr. Giovanni Lovicu  
 Strada del Vino Cannonau  
 Produzioni tipiche*

### Regione **CORSICA**

*Produzioni tipiche*



ERNESTO MEDA LOFT Viale Col di Lana, 8 MILANO



MARITTIMO - IT FR - MARITIME  
 TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE



*In un ambiente  
 particolare, immerso in  
 un'atmosfera  
 piacevole, i territori del  
 Progetto TERRAGIR2 si  
 presentano con le loro  
 eccellenze  
 enogastronomiche.*

# INVITO

**MILANO**  
**15 - 16 aprile 2014**

# SPAZIO MEDITERRANEO



In altrettante postazioni permanenti, i singoli territori del Progetto **Terragir2** esporranno i loro prodotti e accoglieranno i visitatori, durante tutto l'orario di apertura, con assaggi degustazioni e informazioni di dettaglio. Come da programma, gli eventi speciali di presentazione e degustazione accompagneranno gli invitati in un interessante percorso di conoscenza di alcune tradizioni collegate ad eccellenze enogastronomiche. Gli Show Cooking quindi coinvolgeranno tutti nella preparazione ed illustrazione di alcuni piatti tipici che verranno offerti. Video dedicati ai diversi territori e musica dal vivo allietteranno infine la permanenza degli intervenuti.

15 aprile 2014		
Spazio Mediterraneo in Dolcezza		Show Cooking
17,00	OPEN	
17,30	<b>Provincia di Nuoro:</b> Dolci di Vini e dolci tipici con la Sapa. La tradizione viticola della Srdagna, Dr. Giovanni Lovicu.	<b>Provincia di Livorno:</b> Piatto a base di pesce povero del mar Tirreno, Chef Michelangelo Rongo.
18,00	<b>Regione LIGURIA:</b> Aperitivo "Rosamunda" con Sciroppo di Rose con Stroschia, Spungata, Amaretti di Sassello e Pandolce Genovese.	<b>Provincia di Pisa:</b> Crema di Ceci con tartufo marzuolo, Chef Daniele Fagiolini. Tartare di Chianina IGP con tartufo marzuolo.
18,20	<b>Provincia di Grosseto:</b> Polendina di castagno e Castagnaccio con farina IGP del M. Amiata. Sfratto di Pitigliano. Il Panificato dell'Isola del Giglio.	
18,50	<b>Provincia di Lucca:</b> Buccellato, Pasimata della Garfagnana, Torta Squisita, biscotti Fortini e Torte d'erbi.	<b>Regione LIGURIA:</b> Preparazione del "Pesto al Mortaio" di Marco Rezzano. Il Pesto di Mare di Agata Pangallo e Nino Santanzelmo. Corzetti del levante al pesto, Chef Saverio Bacchereti.
19,20	<b>Provincia di Massa Carrara:</b> Il gusto dolce della vite. Strada del vino dei colli di Candia e Lunigiana	
19,50	<b>Provincia di Livorno:</b> Cioccolatini livornesi con ripieno di vino e olio.	
20,15	<b>Provincia di Pisa:</b> Assaggi di Vin Santo dei Produttori Strada del Vino delle Colline Pisane.	<b>Provincia di Massa Carrara:</b> Strati di dolcezza alle castagne, miele e china. Testaroli, Chef Rolando Paganini e Chef Angelo Di Nello.
21,00	CLOSE	

16 aprile 2014		
Spazio Mediterraneo al Femminile		Show Cooking
17,00	OPEN	
17,30	<b>Provincia di Pisa:</b> Olio extravergine di oliva delle Colline Pisane a cura di Sabina Nenna.	<b>Provincia di Lucca:</b> Zuppa di farro con i fagioli, Chef Federica Santini coadiuvata da Fabrizio Diolaiuti esperto enogastronomo.
18,30	<b>Regione LIGURIA:</b> Sciacchetra in rosa, le donne del Consorzio dello Sciacchetra.	<b>Provincia di Massa Carrara:</b> Raviolo di castagne con caprino, coriandolo, salamino al miele e crema alla borragine. Testaroli, Chef Rolando Paganini e Chef Angelo Di Nello.
19,00	<b>Provincia di Nuoro:</b> Laboratorio del pane tradizionale con il Museo del Pane Rituale.	<b>Provincia di Grosseto:</b> Pici fatti a mano con Bottarga di Orbetello, Chef Barbara Duchi.
19,30	<b>Provincia di Livorno:</b> Isola CAPRAIA - Vino ALEATICO e Torta Campigliese.	<b>Regione LIGURIA:</b> Un piatto da OSCAR: Coniglio alla ligure, Chef Luciana della Trattoria Armanda.
20,00	<b>Provincia di Massa Carrara:</b> Formaggio: anche se bianco fatto in rosa.	<b>Provincia di Pisa:</b> Carbonara con guanciale di Cinta Senese IGP e tartufo marzuolo, Chef Daniele Fagiolini.
21,00	CLOSE	

