



Giornata della
Ristorazione

Per la Cultura della
Ospitalità italiana

28 APRILE 2023
"L'ARTE DEL CONVIVIO, IL VIVERE ASSIEME"

PROGRAMMA

LOGGIATO PRETORIO - PIAZZA SAN MICHELE, LUCCA

Ore 10:00 **"Dietro le quinte di un piatto"**

Apertura evento: Saluti istituzionali di Simona Del Ry - Vicepresidente Fipe

Conduce: Claudio Sottili

Ospiti:

Daniela Clerici - *Accademia Italiana della cucina*

Il cibo di domani, un pianeta da difendere, una popolazione da sfamare

Massimo Rovai - *Slow Food condotta di Lucca, Compitese e Orti Lucchesi*

Il prodotto locale, la biodiversità, il clima e la tavola

Paola Granucci - *Comune di Lucca*

Il cibo, la tavola, il prodotto tipico come strumento di promozione e valorizzazione del territorio

Claudio Mollo e Stefano De Ranieri

Il ritrovato senso di comunità inizia da dietro le quinte di un piatto

Ore 15:00 **"Accoglienza, ospitalità e ritrovato senso di comunità"**

Saluti: Sara Giovannini - Confcommercio LUMS

Apertura evento: Samuele Cosentino - Fipe

Conduce: Claudio Sottili

Ospiti:

Giuliano Pacini - *Fipe*

L'accoglienza che cambia con gli anni ma si fonda su solide radici

Remo Santini - *Comune di Lucca*

L'accoglienza: il primo biglietto da visita per chi arriva a Lucca

Daniela Mugnai - *Esperta enogastronomia*

L'arte dell'accoglienza e dell'ospitalità rendono unico ed indimenticabile l'esperienza vissuta in un territorio

Fabrizio Girasoli - *Fipe*

L'accoglienza stellata

Giulia Cristoni - *Esperta in comunicazione*

Comunicare emozioni

Ore 17:30

Presentazione del libro "Pane Buono" edito da Altra Economia

Presenta: Marco Del Pistoia, responsabile regionale dei presidi Slow Food

Intervengono: Guido Favilla ed Emanuele Bianucci, produttori locali di grani antichi e panificatori.

All'incontro partecipa l'autore Luca Martinelli.

