

CONVEGNO E DEGUSTAZIONE SULLE TRADIZIONI POPOLARI DELLA CUCINA APUANA E QUELLA ISRAELIANA



variegata che ben si abbinano ad una cucina popolare semplice, gustosa e sana.

Vogliamo passare qualche ora in amicizia e in compagnia di esperti Israeliani e Apuani per conoscere e condividere le nostre radici, ascoltare storie di cibo, di vino e coltivare insieme la speranza in un mondo migliore, di dialogo, di pace. Magari, chissà, il prossimo incontro sarà a Gerusalemme...



Gemellaggio eno - gastronomico tra Apuane e Eretz Israel, di vigne e focolari
Dalla Farina di Ceci all'Hummus e molto altro in merito alla semplice e genuina tradizione popolare

menchindesign



FEDERAZIONE
ASSOCIAZIONI
ITALIA-ISRAELE

www.aaaitaisr.it



col patrocinio e l'assistenza di



COMUNE DI
MASSA



ISRAELE
Ambasciata d'Israele in Italia



PROVINCIA DI
MASSA-CARRARA



Camera di Commercio
Massa-Carrara

e la preziosa collaborazione di



ASSOCIAZIONE APUANA
ITALIA ISRAELE



GEMELLAGGIO
ENO-GASTRONOMICO
ITALIA | ISRAELE

28/30
APRILE

VILLA
RINCHIOSTRA
MASSA

GEMELLAGGIO
ENO-GASTRONOMICO
ITALIA | ISRAELE

Presentazione

“Essere o non essere non è questione da compromesso. O sei oppure non sei.”

(Golda Meir)



Un robusto sentiero unisce le Terre Apuane con Gerusalemme: già molti secoli fa tracce di insediamenti ebraici nella valle del Magra e i racconti dei pellegrini in transito sulla Francigena ci parlano di usi e costumi che poi diventano tradizione anche nei cibi.

L'uso dei non lievitati nella cucina ebraica come nella nostra, con testaroli, panigacci e focaccine di mais; l'uso dei ceci per la preparazione del gustoso Humus condito con olio extra vergine di oliva così come nella nostra Farinata (o Cecina o Calda Calda...); i vini delle nostre ripide colline del Candia dei Colli Apuani, la cui coltivazione dura e faticosa assomiglia a quella dei terreni rocciosi in Israele, anch'essi dissodati con uguale sacrificio, ma in grado di donare fragranze

28/30
APRILE

VILLA
RINCHIOSTRA
MASSA



FEDERAZIONE
ASSOCIAZIONI
ITALIA-ISRAELE



Programma
eventi

		Giovedì 28	Venerdì 29	Sabato 30
AREA	ORARIO	EVENTO		EVENTO
PARCO E VILLA	dalle 15:30	Apertura area parco e sale villa, accoglienza a cura del Istituto Alberghiero Giuseppe Minuto		
PARCO	dalle 15:45	mostra mercato prodotti tipici Italia e Israele		
	alle 15:30	Saluti del Sindaco di Massa, del Presidente della Provincia e del Presidente della Camera di Commercio di Massa Carrara, Inni Nazionali di Italia e Israele a cura del Istituto d'Arte Felice Palma	saluti dell'assessora alla Cultura Nadia Marnica e dell'assessore al Turismo Andrea Cella	Saluti dell'assessore al commercio Paolo Balloni e presentazione dei DE.CO. Prodotti a denominazione comunale
VILLA PIANO PRIMO	16:00 - 19:00	Sale video/Filmati turismo e cultura del cibo	Sale video Israele terra da gustare	Sale video Riviera Apuana Riviera scolpita
VILLA SALA GRANDE	16:00 - 17:00	Innovazione e nuovi gusti, la cucina Israeliana si presenta e si svela, moda salutistica o scelta di benessere? relatore Chef Shai Levari (Israele) intervistato da Gisele Levy	L'alta Cucina del Territorio Ligure Apuano e i cibi Kosher prospettive di una offerta per nuova clientela di prestigio. Il Giornalista e scrittore Alberto SACCHETTI ne discute con lo Chef Francesco d'Agostino (La Martinica, Pietrasanta) Chef Gianni D'Amato (Miranda Tellaro), Chef Roberto Antonioli (Da Riccà Marina di Massa), Simona Fochi (Acino Nero, Marina di Massa), Di Giovanni Jr. (Gilda Forte dei Marmi) Chef Tze'ela Rubinstein (Cooking in Tuscany) Chef Shai Levari (Personal Chef in Israele)	Agritech Israele Italia, le nuove tecnologie Israeliane per il salto di qualità produttiva dell'agroalimentare italiano. Ne parlano Vincenzo Tongiani di Coldiretti
VILLA TERRAZZA	17:00 - 17:30	Degustazioni e Show Cooking, Vini Israele e Colli del Candia Doc		
	17:10 - 17:30	Chiacchierano in terrazza le autorità, un rappresentante economico della Ambasciata d'Israele in Italia e gli imprenditori apuani	Chiacchierano in terrazza assieme alla ristorazione di eccellenza, prestigiose cantine Israeliane selezionate da David Hssan e il Viticoltore Anarchico Pierpaolo Lorieri	Brindisi col consorzio dei produttori del Candia dei Colli apuani doc e consegna della menzione speciale di bottega storica al Forno Pizzeria della Norma Piazza Giuseppe Minuto. Consegna l'attestato l'Ass.al Commercio Paolo Balloni
VILLA SALA GRANDE	17:30 - 18:30	La Tradizione Ligure Apuana e l'impronta della Lunigiana nella cucina popolare. Storie di Cibo raccontate dallo Chef prof. Rolando Paganini	dibattito con lo scrittore Emanuele Bertocchi - Il Miracolo dei Prodotti Tipici	Anteprima in Città "Uomini di Pietra" ed. Porto seguro di Nicola Iacopetti la giornalista Daniela Marzano intervista l'autore Apuano
VILLA TERRAZZA	18:30 - 19:30	Degustazioni e Show Cooking, Vini Israele e Colli del Candia Doc, Apericena e saluti		
	18:30 - 19:30	Show Cooking Chef Federico Benedetto con una sorprendente novità produzione diretta, cottura e assaggio	Show Cooking i piatti dello Chef Israeliano Shai abbinati a Vini Kosher e Apuani	Show Cooking coi Piatti della Chef Tze'ela Rubinstain e vini apuani
PARCO E VILLA	19:30	CHIUSURA EVENTI		CHIUSURA EVENTI - PREMIAZIONE
AREA PARCO (SALE DELLA VILLA IN CASO DI PIOGGIA)				
GIARDINO E SALE DELLA VILLA	dalle 15:30 alle 19:30	Stand Acqua Fonteviva e Emozioni delle nostre Terre	Stand Acqua Fonteviva e Emozioni delle nostre Terre	Campagna Amica Coldiretti, mostra mercato delle produzioni agricole e vitivinicole apuane. Stand Acqua Fonteviva