

presenta

**CINQUE SENSI PER DEGUSTARE**  
**Giornata di seminari e laboratori**  
**dedicata al consumo responsabile del vino e all'educazione enogastronomica**

**Tra gli interventi quelli dell'Assessore all'Ambiente del Comune di Firenze Alessia Bettini,  
del Direttore di UniCeSV, Università degli Studi di Firenze Leonardo Casini,  
del Presidente della Biennale Enogastronomica di Firenze Santino Cannamela**

**Mercoledì 30 novembre 2016**  
**Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici, Mercato centrale**  
**Chiesa di San Jacopo in Campo Corbolini**  
**Ingresso su invito**

**Istituto Lorenzo de' Medici**, in collaborazione con Unicesv – Centro Universitario di Ricerca per lo Sviluppo Competitivo del Settore Vitivinicolo dell'Università degli Studi di Firenze, INAS – Consorzio Interuniversitario Agribusiness e Sostenibilità, e Consorzio Vino Chianti Classico, organizza **Cinque sensi per degustare**, un'iniziativa che nasce con l'intento di esplorare i contenuti culturali collegati alla produzione e al consumo di vino, che si terrà mercoledì 30 novembre presso la Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici e nella Chiesa di San Jacopo in Campo Corbolini. Il vino rappresenta infatti una delle principali testimonianze di tradizioni produttive e di consumo alimentare che contraddistinguono lo stile di vita toscano, ed è strumento fondamentale per definire la storia e la cultura del territorio ma anche per promuovere, soprattutto fra i più giovani, un consumo responsabile dell'alcool.

La giornata avrà inizio con un laboratorio enogastronomico riservato a studenti dell'Istituto Lorenzo de' Medici e dell'Università degli Studi di Firenze, e si chiuderà con una degustazione finale, accompagnata dalle musiche dell'Orchestra dell'Unifi, per approfondire i vari aspetti sensoriali fondamentali nella scelta e nell'abbinamento di alimenti e vini.

Al centro dell'evento, un convegno per valorizzare le numerose realtà del settore vitivinicolo che rappresentano nel mondo l'eccellenza della produzione Toscana e ribadire l'importanza di una alimentazione ispirata alle tradizioni gastronomiche locali, con interventi di **Alessia Bettini**, Assessore all'Ambiente del Comune di Firenze, **Leonardo Casini**, Direttore UniCeSV Università degli Studi di Firenze, **Carla Guarducci**, Direttore Istituto Lorenzo de' Medici, **Augusto Marinelli**, Presidente del Comitato Scientifico del Consorzio Interuniversitario Agribusiness e Sostenibilità, **Giuseppe Liberatore**, Direttore Generale Consorzio Vino Chianti Classico, **Santino Cannamela**, Presidente Biennale Enogastronomica di Firenze, **Silvio Menghini**, Professore di Marketing Vinicolo Università degli Studi di Firenze, **Paolo Nanni**, Professore di Storia dell'Agricoltura Università degli Studi di Firenze, **Antonio Ciccarelli**, Responsabile vendite presso Marc De Grazia Selections.

## **CINQUE SENSI PER DEGUSTARE**

**Giornata dedicata al consumo responsabile del vino e all'educazione enogastronomica**

Mercoledì 30 novembre 2016, dalle ore 10.30

Firenze, Cucina Lorenzo de' Medici, Mercato centrale e Chiesa di San Jacopo in Campo Corbolini,  
via Faenza 43

Tel. 055 287360

[info@ldminstitute.com](mailto:info@ldminstitute.com)

[www.ldminstitute.com](http://www.ldminstitute.com)

**Press Office LDM Lorenzo de' Medici The Italian International Institute**

**Studio Ester Di Leo**

Tel. +39 055 223907 cel. +39 348 3366205

ufficiostampa@studioesterdileo.it [www.studioesterdileo.it](http://www.studioesterdileo.it)