

**“TAVOLE ROTONDE CONTAGIOSE” ORTICOLARIO 2015**  
**2-3-4 OTTOBRE 2015 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

## PROGRAMMA

GIORNATA	ORA	ARGOMENTO	A CURA DI
Venerdì 2	18.00	IL WHISKY	<b>Mauro Leoni</b> fondatore e presidente di GluGlu2000 - The Malt Whisky Club
Sabato 3	10.00	ESPERIENZE TATTILI “AL BUIO” *	<b>Simona Tedesco</b> Direttore del sistema Dove
Sabato 3	14.00	LE PIANTE E IL TATTO	<b>Natale Torre</b> fondatore Vivai Torre
Sabato 3	16.00	I DOLCI E IL GIARDINO	<b>Stefano Franzi</b> titolare Pasticceria Franzi, artigiano, cioccolatiere e maestro pasticcere
Sabato 3	18.00	LA VASOCOTTURA	<b>Vittorio Tarantola</b> chef patron Ristorante Tarantola
Domenica 4	10.00	LE FIBRE VEGETALI “AL BUIO”	<b>Franco Guarino</b> Insegnante in Tessitura e Tecnologia Tessile presso I.S.I.S. Paolo Carcano di Como
Domenica 4	12.00	DALLE ERBE SPONTANEE AL LAGO	<b>Marco Molli</b> artigiano e titolare di “Le Specialità Lariane”
Domenica 4	14.30	IL PANE	<b>Davide Longoni</b> artigiano e titolare di Panificio Davide Longoni
Domenica 4	16.00	IL MIELE	<b>Andrea Paternoster</b> apicoltore nomade e titolare Mieli Thun
Domenica 4	17.30	I COCKTAIL	<b>Andrea Attanasio</b> bartender e titolare Fresco cocktail shop

\* QUESTO LABORATORIO SI SVOLGERÀ NE “LA STANZA DI VELLUTO” (PARCO),  
 A DIFFERENZA DI TUTTI GLI ALTRI CHE SI SVOLGERANNO ALL’INTERNO DELL’AULA MAGNA (ALA LARIO)

## VENERDÌ 2 OTTOBRE

### ore 18.00 . “ANCHE GLI ANGELI... BEVONO WHISKY”

Si narra che quel 2% di whisky che evapora dai barili in legno durante la maturazione, sia la parte destinata agli angeli. Degustare è un’arte e la degustazione di un buon single malt può essere davvero un’esperienza mistica. Basta solo imparare a conoscerne le regole: tra un sorso e l’altro, si parlerà di qualità degli ingredienti, differenze di stile e varianti nel processo produttivo, arrivando a scoprirne la bellezza (e la bontà) attraverso l’abbinamento con il cibo.

#### RELATORE

**Mauro Leoni**, fondatore e presidente di GluGlu2000 - The Malt Whisky Club

#### AZIENDA

GluGlu2000 - The Malt Whisky Club . [gluglu2000.it](http://gluglu2000.it)

Il club nasce, all’inizio del nuovo millennio, dall’idea di un appassionato di single malt scozzesi con il solo scopo di condividere la gioia di nuove e affascinanti scoperte in campo di whisky. Oggi, dopo più di dieci anni, il club de “i cavalieri di malto” prosegue la sua attività organizzando degustazioni V.I.M. (Very Important Malt), incontri ufficiali, whisky-dinner all’interno di ristoranti presenti sul territorio e persino veri e propri viaggi, ovviamente sempre all’insegna del buon “vecchio” whisky.

**“TAVOLE ROTONDE CONTAGIOSE” ORTICOLARIO 2015  
2-3-4 OTTOBRE 2015 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

## **SABATO 3 OTTOBRE**

### **ore 10.00 . “TOCCARE PER CONOSCERE: ESPERIENZA REALE ED ESPERIENZA VIRTUALE”**

Un’esperienza “al buio”. Insieme al Direttore di Dove, Simona Tedesco, sarete invitati a ragionare sulla conoscenza derivante dal confronto di esperienze sensoriali molto differenti: il tocco reale e il touch virtuale, quest’ultimo, elemento caratteristico dei supporti digitali moderni che hanno generato nuove modalità di acquisizione e di elaborazione delle informazioni tattili.

#### **RELATORE**

Simona Tedesco, Direttore del sistema Dove

#### **AZIENDA**

Dove magazine - RCS MediaGroup  
Milano (Mi)  
viaggi.corriere.it

Dove è il brand leader nell’editoria dedicata ai viaggi e al lifestyle, un sistema multimediale che integra diversi mezzi per offrire al lettore idee di viaggio che siano sempre esperienze uniche: evasione, informazione e approfondimento attraverso il magazine; news e aggiornamenti quotidiano attraverso il sito canale viaggi di Corriere.it; l’acquisto diretto del viaggio attraverso il servizio di e-commerce DoveClub.

---

### **ore 14.00 . “LE PIANTE E IL TATTO: SENSAZIONI RECIPROCHE”**

Alla scoperta delle piante e delle loro caratteristiche tattili più curiose, attraverso immagini e video, ma soprattutto grazie all’esperienza del “contatto diretto”. Osserveremo come anche l’universo vegetale, significativamente pieno di vitalità, sia in grado di percepire il mondo esterno attraverso il senso del tatto.

#### **RELATORE**

Natale Torre, fondatore Vivai Torre

#### **AZIENDA**

Vivai Torre di Torre Giancarlo  
Milazzo (Me) . vivaitorrenatale.com

La nostra azienda florovivaistica si occupa da decenni della ricerca, introduzione, moltiplicazione e commercializzazione di specie rare e inconsuete, provenienti da ogni parte del mondo, con una predilezione per quelle di origine tropicale e subtropicale; si tratta di piante di vario genere: fruttifere, ornamentali, aromatiche e officinali. Tutte le nostre coltivazioni sono effettuate in biologico e senza alcuna forzatura, in pieno campo, sotto ombraio o in serra fredda, sfruttando più di 5 ettari di superficie situati nel pieno della costa tirrenica siciliana.



**“TAVOLE ROTONDE CONTAGIOSE” ORTICOLARIO 2015  
2-3-4 OTTOBRE 2015 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

## **SABATO 3 OTTOBRE**

### **ore 16.00 . “DOLCI COCCOLE PER IL PALATO, L'EQUILIBRIO TRA GUSTO E TATTO”**

Lasciatevi contagiare dalla bellezza e dalla bontà delle piccole dolcezze preparate al momento per voi dal maestro pasticciere Stefano Franzì. Con l'utilizzo di pochi semplici ingredienti e qualche piccolo accorgimento, uno dopo l'altro, vedrete nascere, imparerete a riprodurre ed assaggerete quattro mini-dessert, con sapori e consistenze differenti, caratterizzati dalla presenza di erbe officinali ed aromi provenienti direttamente dal giardino di casa. Da mangiare con le dita e da godersi rigorosamente in un sol boccone!

#### **RELATORE**

Stefano Franzì, titolare Pasticceria Franzì, artigiano, cioccolatiere e maestro pasticciere

#### **AZIENDA**

Pasticceria Franzì

Olgiate Comasco (CO) . [pasticceriafranzi.com](http://pasticceriafranzi.com)

**Confetture extra di frutta** Preparo le mie confetture extra con il 66% di frutta selezionata, mantenendo vitamine ed oli essenziali. Non aggiungo gelificanti per restituire al palato il gusto originale della frutta.

**Pralineria artigianale** Grand Cru di cioccolato fondente o al latte con diverse origini geografiche impreziositi da frutta, spezie, tè, erbe di giardino o distillati caratterizzano la mia produzione. Ingredienti naturali di prima qualità ed un'attenta lavorazione artigianale garantiscono un piccolo momento di piacere. Quello della degustazione.

**Pasticceria** Ogni stagione ci regala materie prime diverse. La mia passione sta nel metterle insieme per creare torte fresche o da forno, piccola pasticceria mignon, monoporzioni, biscotti, macaron, ...

---

### **ore 18.00 . “TRASPARENZE CONTAGIOSE TRA ORTO E LAGO”**

Mai testato la vasocottura? Consiste nel riunire ingredienti e condimenti in barattoli di vetro e cuocerli a bagnomaria, in microonde o - addirittura - sfruttando il calore generato dalla lavastoviglie in funzione (si parla di vera e propria eco cucina!), per poi servirli ed aprirli direttamente a tavola. Una tecnica semplice, sana ed estremamente rispettosa degli alimenti, delle loro caratteristiche organolettiche e dei valori nutrizionali. Sarà compito di Vittorio guidarci in questa autentica “food-adventure” dedicata, è il caso di dirlo, a veri e propri inVasati del genere!

#### **RELATORE**

Vittorio Tarantola, chef patron Ristorante Tarantola

#### **AZIENDA**

Ristorante Tarantola e Pasticceria Tarantola

Appiano Gentile (Co)

[ristorantetarantola.it](http://ristorantetarantola.it)

La nostra azienda è nata da una famiglia ed ancora oggi i valori che ci sono stati trasmessi da piccoli sono gli “ingredienti” che ci guidano, quotidianamente, nel lavoro. Oggi Tarantola si contraddistingue grazie alla sua proposta di cucina genuina d'autore, creata partendo dal rispetto per la qualità e la stagionalità della materia prima, caratterizzata da una continua ricerca senza però mai dimenticare il valore delle tradizioni.



**“TAVOLE ROTONDE CONTAGIOSE” ORTICOLARIO 2015  
2-3-4 OTTOBRE 2015 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

## **DOMENICA 4 OTTOBRE**

### **ore 10.00 . “LA MANO DEL TESSUTO: CONSISTENZE VEGETALI”**

Un’esperienza “al buio” per entrare in contatto con diverse texture di origine vegetale: imparare a conoscerne le peculiarità, apprezzarne i pregi e scoprirne i difetti. Venuti meno tutti gli altri sensi, il tatto diventa l’unico ed indispensabile mezzo per indagare alcune tra le più interessanti fibre tessili vegetali come il cotone, il lino e la “stupefacente” canapa.

#### **RELATORE**

**Franco Guarino**, Insegnante in Tessitura e Tecnologia Tessile presso I.S.I.S. Paolo Carcano di Como.  
Consulente in ambito di Organizzazione del lavoro, Sicurezza sul lavoro e Formazione

---

### **ore 12.00 . “BONTA’ CONTAGIOSA”**

I segreti, le proprietà e le curiosità di erbe spontanee, piante aromatiche e fiori di campo. Un viaggio nel territorio comasco, che parte dalla raccolta e arriva nel piatto!

La natura contagia il gusto. E il vostro palato, attraverso questa Tavola, ne sarà felice!

#### **RELATORE**

**Marco Molli**, artigiano e titolare di “Le Specialità Lariane”

#### **AZIENDA**

**Le Specialità Lariane**

Lenno (Co) - Produzione e Vendita

Cernobbio (Co) - “Negozio Gourmet” di Vendita e Degustazione

[lespecialitalariane.it](http://lespecialitalariane.it)

Nell’aria dolce del lago di Como, nella brezza che sale al tramonto, nell’acqua pura dei monti, nel profumo intenso delle erbe raccolte nei prati circostanti... Così si spiega il particolare sapore dei prodotti lavorati nel nostro laboratorio artigianale. Nel 1985 nasce “Le Specialità Lariane” azienda operante nella lavorazione e trasformazione di prodotti ittici e del territorio. Marco Molli è l’ideatore di questa particolare ed insolita attività che unisce creatività culinaria, passione e territorio.



**“TAVOLE ROTONDE CONTAGIOSE” ORTICOLARIO 2015  
2-3-4 OTTOBRE 2015 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

## **DOMENICA 4 OTTOBRE**

### **ore 14.30 . “IL ‘TOCCO’ DI DAVIDE E LA CULTURA DEL BUON PANE”**

Tenetevi pronti a mettere letteralmente le mani in pasta per affrontare il processo di “Panificazione come Sintesi”. Il mugnaio, macinando il grano, lo scompone in tre parti: quella bianca (l’amido), quella grigia (le crusche) e quella gialla (il germe). Durante il Laboratorio si toccheranno con mano le varie componenti che, partendo dal rinfresco della madre, verranno pian piano riaggregate insieme; si opererà poi una sintesi attraverso fermentazione e cottura arrivando ad ottenere il cibo “umano” per eccellenza.

#### **RELATORE**

Davide Longoni, artigiano e titolare di Panificio Davide Longoni

#### **AZIENDA**

Panificio Davide Longoni  
Monza (Mb) - Lab & Store  
Milano (Mi) - Store & Courses  
panificiodavidelongoni.com

Proveniente da una famiglia di artigiani brianzoli, Davide, terminati gli studi universitari, decide di dedicarsi alla sua vera passione: il Pane. L’azienda nasce come naturale conseguenza della sua esperienza decennale nel settore della panificazione artigianale, applicandovi però una vera e propria "retroinnovazione", recuperando l'antica tecnica della lievitazione naturale con pasta madre, utilizzando farine biologiche macinate a pietra e puntando sulla continua ricerca di quelle antiche, così preziose - ma ormai in disuso - che offrono splendidi risultati in termini di panificazione e stimolano in maniera meravigliosa tutti i nostri sensi.

---

### **ore 16.00 . “LA BELLEZZA DEI FIORI E’ LA SORGENTE DEL MIELE”**

I Mieli sono figli dei Fiori, ed è l’ape, grazie al suo “tocco” magico, a ricavarne l’essenza. Tra dolci parole e assaggi di mieli mono-floreali, scopriremo come questi insetti, così preziosi, risultino fondamentali per la salute del nostro territorio e per il continuo contagio di bellezza (per impollinazione)...

#### **RELATORE**

Andrea Paternoster, apicoltore nomade e titolare Mieli Thun

#### **AZIENDA**

Mieli Thun  
Vigo di Ton (Tn)  
mielithun.it

Andrea Paternoster eredita dal nonno l’infinito amore per la nobile arte dell’apicoltura e, nei primi anni novanta, crea Mieli Thun. Ben presto decide però di allargare i propri orizzonti partendo dal suo Trentino per incominciare a portare le api a bottinare nei luoghi più ricchi di fiori e più incontaminati d’Italia. Questa continua ricerca, e la produzione di eccellenza che ne consegue, ottiene il suo acme in quintessenza ed ha l’obiettivo di promuovere il miele quale alimento quotidiano e nobile ingrediente da impiegare nei diversi momenti della giornata, in tutte le preparazioni della cucina tradizionale ed innovativa.



**“TAVOLE ROTONDE CONTAGIOSE” ORTICOLARIO 2015  
2-3-4 OTTOBRE 2015 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

## **DOMENICA 4 OTTOBRE**

**ore 17.30 . “LA GRANDE BELLEZZA DE ‘L’ITALIA IN UN BICCHIERE”**

Meraviglie e bontà del “Bel paese” raccontate attraverso un diario di viaggio fatto di parole, immagini e... drink! Nord e sud, tradizione e innovazione, dolce e salato: saranno queste le contrastanti parole d’ordine che movimenteranno quest’incontro on the road. Pronti a partire? Allacciatevi le cinture e non preoccupatevi di nient’altro, guida Andrea.

### **RELATORE**

Andrea Attanasio, bartender e titolare Fresco cocktail shop

### **AZIENDA**

Fresco cocktail shop

Como (Co)

frescococtailshop.it

Gli ingredienti di Fresco sono solo quelli che piacciono a noi: briosi, innovativi, ricchi di sostanza e gusto. Li combiniamo cercando un equilibrio in grado di regalare emozioni alla persona che assaggia il drink.

Miscele classiche di stagione o formule ancora da testare: i prodotti vengono lavorati in modo espresso o trasformati in sciroppo, purea, infuso. Tutto è servito con un twist, che è lo stile di Fresco: quella voglia di sperimentare e scoprire sapori nuovi che è nostra da sempre.