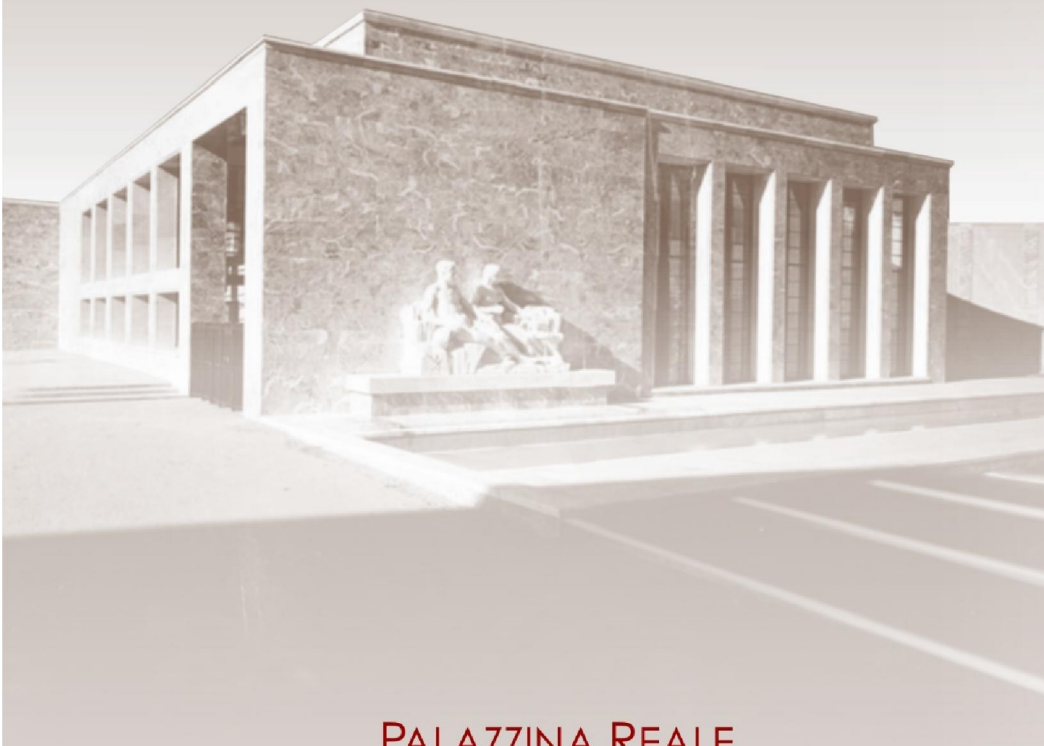




ACCADÉMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953  
DELEGAZIONE DI FIRENZE

## Convegno Accademico "70 anni di ristorazione a Firenze: dai velluti di Sabatini allo street food fiorentino"



**PALAZZINA REALE**  
di Santa Maria Novella

Via Valfonda 1/a FIRENZE - Sabato 20 Aprile 2024 ore 10:30

### PROGRAMMA

- 10,00 Registrazione dei partecipanti
- 10,30 Apertura dei lavori, saluti istituzionali e introduzione del Delegato di Firenze **Roberto Ariani**
- 10,40 "La Palazzina Reale di Santa Maria Novella" **Roberta Bencini**  
Architetto
- 10,45 "Dagli osti del medioevo alla ristorazione contemporanea"  
**Giovanni Cipriani** (Professore Associato di Storia Moderna)
- 11,00 Tavola rotonda: "70 anni di ristorazione a Firenze: dai velluti di Sabatini allo street food fiorentino" - Stimolati dal Gastronomo **Leonardo Romanelli**, parleranno di:  
  
"Lo stato dell'arte della ristorazione fiorentina" **Aldo Cursano**  
(Presidente Regionale e Vicario nazionale di FIPE)  
  
"La storia della ristorazione moderna nasce da Sabatini" **Carlo Lazerini** (storico gestore del Ristorante Sabatini)  
  
"All'Antico Vinaio fondato da **Tommaso Mazzanti**: un caso di studio"  
  
"I prodotti a Km 0: un mito o una risorsa" **Massimo Vincenzini**  
(Presidente Accademia Georgofili)
- 12,30 Conclusioni - **Paolo Petroni** (Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina)
- 13,30 Riunione Conviviale: Ristorante Sabatini (via Panzani, 9/A, Firenze) luogo di costituzione della Delegazione "Toscana"

La partecipazione al Convegno è gratuita previa prenotazione entro il 10 Aprile 2024 alla mail [aic.firenze@gmail.com](mailto:aic.firenze@gmail.com). La partecipazione alla conviviale ha un costo di 80 Euro. Copia del bonifico dovrà essere allegata alla prenotazione. Il versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente IBAN: **IT 36 G 02008 02837 000000600640** intestato Roberto Ariani Accademia Italiana della Cucina