



«La Valdinevole di Leonardo»

Incontro Dibattito

1/06/2019

Salone Storico Excelsior, viale Verdi 61 – ingresso libero



Visite al territorio

2 giugno **Apertura pomeridiana straordinaria dell' Antica Dogana**
Via Capannone, 252, 51019 Ponte Buggianese PT

1-2 giugno **Visite guidate con osservazione animali all'area naturalistica protetta del Padule di Fucecchio**

Per prenotazioni e informazioni : Centro di RDP Padule di Fucecchio
Via Don Franco Malucchi, 115, 51036 Larciano PT – TEL 0573 84540



E' un format

magnani.emme@emme.com
emme.com



MONTECATINI TERME 1-2 giugno 2019



Produzione di:

EMME
Communication



«Economia della Biodiversità»

Conferenza Internazionale (ingresso libero)

1/06/2019 ore 09:30 – 13:00
Sala ASVALT via Parco della Torretta

«La Forma, Il Gusto»

**Mostra mercato di vegetali ornamentali
e agro-alimentari**

1-2 /06/2019 10:00 – 20:00
Pineta Termale di Montecatini

«Esploratori del gusto»

**Pranzo-degustazione a favore del centro RDP del
Padule di Fucecchio**

Curiosità gastronomiche e prodotti a filiera cortissima in collaborazione con l'Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini a favore del Centro RDP Padule di Fucecchio
1/06/2019 ore 13:30
Hotel Tettuccio, viale Verdi n. 74

«La Valdinievole di Leonardo»

Incontro-Dibattito (ingresso libero)

1/06/2019 ore 17:30
Salone Storico Excelsior, viale Verdi 61

Slow Food Day

Mercato della Terra

1/06 ore 16:00 – 20:00 e 2/06 ore 10:00 – 20:00

Presentazione e Assaggio di prodotti

1/06 ore 17:00 – 20:00

viale Parco della Torretta

**Presentazione Guida dell'olio 2019
e premiazione delle aziende pubblicate**

1/06/2019 da ore 12:00

Sala ASVALT via Parco della Torretta



Economia della Biodiversità

Conferenza Internazionale

1 giugno 2019
Sala Conferenze ASVALT – Ingresso Libero

ore 09:30 **Benvenuto**

Dott.ssa Sandra Magnani - EMME Communication

ore 10:00 **Padule di Fucecchio e Oasi di Sibolla: santuari di biodiversità da proteggere**

Dott. Alessio Bartolini – Centro RDP Padule di Fucecchio

ore 10:30 **Regali della natura: molecole per la vita da radici di peonia e semi di dimophoteca** (Carla Boga, Gabriele Micheletti, Lucia Romani Malaspina)

Dott. Prof. Carla Boga – Dpt. Chimica Industriale Toso Montanari, Università di Bologna

ore 11:00 **L'indispensabile BIODIVERSITA' per la filiera dell'olio extravergine di oliva italiano**

Pietro Barachini – Coldiretti Pistoia, Titolare di SPOOLIVI

ore 11:30 **Biodiversità: Il tesoro delle nazioni**

Prof. Dott. Lorenzo Ciccarese – Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale

ore 12:00 **Biodiversità e alimentazione**

Dott. Gianrico Fabbri –Presidente Regionale Slow Food

Ore 12:30 **Presentazione della Guida Slow Food dell'Olio 2019 e premiazione delle aziende della provincia di Pistoia pubblicate in guida**

Dott.ssa Daniela Vannelli – Slow Food

