

«La Valdinievole 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

K M M K Corrigo entreitecom









MONTECATINI TERME 1-2 giugno 2019







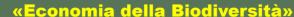






PROGRAMMA 1-2 giugno 2019





Conferenza Internazionale (ingresso libero)

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

«La Forma, II 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















