

# EXPERIENCE A PAGAMENTO

## 22 Aprile

<b>12.30</b> sala pergola	<b>Coltivare il mare. Incontro con Paolo Varrella</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>15.00</b> sala pergola	<b>I sapori della biodiversità delle Alpi Apuane</b> <i>con i produttori del Parco</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>16.30</b> sala pergola	<b>Ma saremo davvero sostenibili? Alla ricerca del territorio perduto</b> <i>con Chef Cristiano Tomei</i>	<b>€ 15.00</b>
<b>18.00</b> sala pergola	<b>La birra: un nuovo classico dell'artigianato alimentare nazionale e un'autentica "ambasciatrice" per la propria zona di produzione</b> <i>con l'esperto Simone Cantoni ed il produttore Marco Tazzini</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>18.30</b> sala vanghi	<b>Materie prime territoriali da non sprecare - Laboratorio Bimbi</b> <i>con Chef pasticceria Miranda Tavella</i>	<b>€ 5.00</b>
<b>19.00</b> sala pergola	<b>Bere consapevole - meno alcol più gusto!</b> <i>con FIB Toscana e Associazione SpecialMente Barman</i>	<b>€ 10.00</b>

## 23 Aprile

<b>10.30</b> sala pergola	<b>Revolution. Storie di giovani tra innovazione e tradizione</b> <i>Carolina Leonardi: allevatrice e casara - Sara Gelli: apicultrice Marco Salarpi: coltivatore</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>15.30</b> sala pergola	<b>Saperi e sapori del Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli</b> <i>con i produttori del Parco</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>16.30</b> sala pergola	<b>"La Dolce Farina di Castagne" tra storia, arte, cultura, sapori, economia, biodiversità, resilienza</b> <i>con i produttori di farina di castagne</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>19.00</b> sala pergola	<b>Versilia nel bicchiere</b> <i>con FISAR e i produttori di vino della Versilia</i>	<b>€ 10.00</b>

## 24 Aprile

<b>10.30</b> sala pergola	<b>Saper scegliere il miglior tipo di carboidrati, permette un loro equilibrato e piacevole utilizzo</b> <i>con la biologa nutrizionista Francesca Ciuffi e Lisa Paganelli premio europeo per l'innovazione agricola e i produttori di grani antichi</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>16.30</b> sala pergola	<b>Una filiera etica e consapevole: la selvaggina che non ti aspetti!</b> <i>con il produttore Aldo Zivieri</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>18.00</b> sala pergola	<b>Biodiversità naturale e agraria: usanze e tradizioni della montagna apuana e sulla conoscenza delle erbe spontanee</b> <i>con l'esperto Ivo Poli</i>	<b>€ 5.00</b>
<b>19.00</b> sala pergola	<b>L'Enoarte di Elisabetta Rogai</b> <i>con Elisabetta Rogai e FISAR</i>	<b>€ 10.00</b>