

EXPERIENCE A PAGAMENTO

22 Aprile

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

23 Aprile

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

24 Aprile

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