

SLOW FOOD DAY
12 giugno 2026
dalle ore 19:00



LA BUONA CUCINA

tradizione, territorio, qualità e lotta allo spreco alimentare

TAVOLA ROTONDA CON CENA DI SOLIDARIETÀ PER NISCEMI CONDOTTA SLOW FOOD

PROGRAMMA

Saluti da parte della presidente del Consorzio MeQ - Alessandra Laura

Saluti del Sindaco del Comune di Follonica - Avv. Matteo Buoncristiani

Introduzione a cura del presidente della **Condotta Slow Food Monteregio** - **Claudio Seghi**

Bezzuga Ristorante (Guida Slow Food Osterie d'Italia) la chef **Valeria Valentini** presenterà
LA SUA CUCINA CON PRODOTTI E RICETTE TIPICHE LOCALI

Antipasto: panzanella con carciofi di Niscemi Presidio Slow Food, verdure di stagione e alici del Golfo marinate

Primo Piatto: gnudi con frattaglie di pollo

Donatella Barcelli e **Marisa Meneghelli**, Cuoche dell'Alleanza e titolari dell'**Osteria Il Libridinoso** di Murlo (SI) (Chiocciola nella Guida Slow Food Osterie d'Italia) ci guideranno alla
RISCOVERY DEI METODI ANTICHI DI COTTURA: PRESENTAZIONE DELLA "CASSETTA DI COTTURA"

Secondo Piatto: Fagiola di Venanzio, Prodotto dell'Arca del Gusto Slow Food con nervetti di maiale e cipolle rosse di Tropea in agrodolce

Marco Buccianti, nutrizionista:

ALIMENTARSI IN SALUTE CON LA CUCINA E I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

Sergio Pieri, Mensa **Caritas** di Follonica:

QUANDO LA CUCINA E LA GESTIONE DEGLI SPRECHI DIVENTANO SOLIDARIETÀ

Dessert: Torta di pane

Conclusioni a cura del **Presidente Slow Food Toscana** - **Massimo Rovai**

In abbinamento ai piatti verranno serviti i **vini dell'azienda agricola MURALIA** (Guida Slow Wine):
Carbizze (IGT Toscana Syrah); Mano Libera (IGT Toscana Rosso); Augusto (IGT Toscana)

COSTO: 40€ - PER I SOCI SLOW FOOD 37€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

BEZZUGA 0566 53573

SLOW FOOD 348 3890862



MeQ - Mercato Coperto Piazza XXIV Maggio, Follonica (GR)