

## I convegni

### VENERDÌ 15 MARZO

- Ore 10.00, Sala Verde: *Tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità in Toscana: spunti di riflessione verso un sistema nazionale*, a cura di Regione Toscana
- Ore 11.30, Sala Arancio: *Dati, idee, buone pratiche per una PAC amica del clima*, a cura di FederBio – Cambiamo Agricoltura
- Ore 14.30, Sala Verde: *Le opportunità oltre il biologico: soluzioni verso l'agrifood del futuro*, a cura di Unione Provinciale Agricoltori di Siena
- Ore 15.00, Stand ANCI Toscana: *Il Distretto biologico: esperienze a confronto*, a cura di ANCI Toscana
- Ore 15.30, Sala Arancio: *I Sigilli di Campagna Amica*, a cura di Coldiretti
- Ore 17.00, Sala Verde: *Seminativi e Girasole Bio: Mercato e Nuova Pac*, a cura di Assobio/Agricola Grains
- Ore 17.30, Sala Arancio: *Nuove forme di commercio: dalle cooperative di consumo ai negozi tradizionali come alternative ai Supermercati*, a cura di CTPB/Toscana Biologica

### SABATO 16 MARZO

- Ore 10.00, Sala Verde: *Realtà e prospettive dell'Avicoltura Biologica*, a cura di CIA e Anabio
- Ore 10.30, Sala Arancio: *Dal cibo (bio) ai rimedi naturali*, a cura di Probios e Fondazione Est-Ovest
- Ore 10.30, Sala Rossa: *Diamo Credito al Bio*, a cura di BCC Federazione Toscana
- Ore 15.00, Sala Verde: *Quanto costa farlo buono? Il giusto prezzo del cibo prodotto rispettando la salute, l'ambiente e il lavoro*, a cura di CTPB/Toscana Biologica
- Ore 15.30, Sala Arancio: *Come si legge l'etichetta dei prodotti biologici*, a cura di QCertificazioni
- Ore 16.30, Sala Verde: *Il cibo (bio) come rimedio per i dolori*, a cura di Probios e Fondazione Est-Ovest
- Ore 17.00, Sala Arancio: *Filiere italiane, eque e solidali - nuove opportunità per i produttori locali. Presentazione del progetto "Equo Garantito"*, a cura di Il Villaggio dei Popoli

### DOMENICA 17 MARZO

- Ore 10.00, Sala Verde: *Il biologico vero, buono, pulito e giusto*, a cura di Associazione Città del Bio
- Ore 10.30, Sala Arancio: *Come la Biodiversità salverà il pianeta*, a cura di Probios e Fondazione Est-Ovest
- Ore 11.00, Sala Rossa: *La Qualità biodinamica in Toscana: formazione e iter di certificazione, le aziende si raccontano*, a cura di APAB
- Ore 14.00, Sala Arancio: *La città si spegne, la campagna si riaccende: l'esperienza agricola del Cerreto*, a cura di Ecor NaturaSì
- Ore 15.00, Sala Arancio: *Consumare meno, mangiare meglio. Combattere lo spreco per un cibo giusto al giusto prezzo, per consumatori e produttori*, a cura di Ecor NaturaSì

- Ore 16.00, Sala Verde: *Tutto quello che avreste voluto sapere sul bio e non avete mai osato chiedere*, a cura di Assobio
- Ore 17.00, Sala Arancio: *Alimentazione bio, problemi cardiovascolari e sport*, a cura di Probios e Fondazione Est-Ovest

## I cooking show

### VENERDì 15 MARZO

- Ore 10.00: Vito Mollica Executive Chef del Four Seasons Firenze cucina per i bambini delle scuole primarie Battisti e Lavagnini. Riservato alle classi partecipanti
- Ore 14.00: Gabriele Andreoni, chef del ristorante Gurdulù, Firenze
- Ore 15.00: La panificazione a pasta madre e i suoi benefici. Con Martina Milano, in collaborazione con Probios e Fondazione Est-Ovest

### SABATO 16 MARZO

- Ore 10.00: Show Cooking con i cuochi della refezione scolastica del Comune di Firenze
- Ore 12.00: Elisa Masoni, chef del ristorante La Quercia di Castelletti, Signa
- Ore 13.00: Andrea Perini, chef del ristorante Al 588, Borgo I Vicelli, Bagno a Ripoli con Filippo Falugiani presidente Airo (Associazione Internazionale Ristoranti dell'olio) e Stefania Calugi
- Ore 15.00: Dolcemente senza zucchero. Con Elena Losi, in collaborazione con Probios e Fondazione Est-Ovest
- Ore 16.00: Show Cooking con I cuochi della refezione scolastica del Comune di Firenze
- Ore 17.00: Bombette di Cinta Senese della fattoria San Michele a Torri con salsa al latte e aglio e asparagi. Con Maria Probst, chef del ristorante La Tenda Rossa, Cerbaia
- Ore 18.00: Il cibo bio aiuta la natura e la nostra salute, con Emma Balsimelli, nutrizionista

### DOMENICA 17 MARZO

- Ore 11.00: Cibi fermentati, con l'Associazione Kefir
- Ore 15.00: Marrakech Express, viaggio tra spezie e colori mediorientali. Con Gaia Murarolli, in collaborazione con Probios e Fondazione Est-Ovest
- Ore 17.00: Il grano saraceno, con Marco Vitale, chef

## Le degustazioni

### VENERDÌ 15 MARZO

- Ore 11.00, Sala Rossa: *Quality Lab – Bio vs Standard*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 12.00, Sala Rossa: *Il gioco sensoriale del vino*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 13.00, Sala Rossa: *Quality Lab – Bio vs Standard*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 14.00, Sala Rossa: *Presentazione dell'Ass. Culturale "Architettura del Gusto". Acque minerali e vini*, a cura di Ass. Arkiwine
- Ore 16.15, Sala Rossa: *Il gioco sensoriale del vino*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 17.00, Sala Rossa: *Degustazioni tematiche con ABI Professional (Ass. Barmen Italiani) e ANAG (Assaggiatori Grappe e Acqueviti)*, a cura di Ass. Arkiwine
- Ore 18.00, Sala Rossa: *Degustazioni tematiche con ABI Professional (Ass. Barmen Italiani) e ANAG (Assaggiatori Grappe e Acqueviti)*, a cura di Ass. Arkiwine

### SABATO 16 MARZO

- Ore 11.45, Sala Rossa: *Il gioco sensoriale del vino*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 13.00, Sala Rossa: *Quality Lab – Bio vs Standard*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 14.00, Sala Rossa: *Il gioco sensoriale del vino*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 15.00, Sala Rossa: *Quality Lab – Bio vs Standard*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 16.00, Sala Rossa: *Degustazioni tematiche con ABI Professional (Ass. Barmen Italiani), ANAG (Assaggiatori Grappe e Acqueviti), AIS (Ass. Italiana Sommelier), ONAS (Org. Nazionale Assaggiatori Salumi) e ONAF (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggio)*, a cura di Ass. Arkiwine
- Ore 17.00, Sala Rossa: *Degustazioni tematiche con ABI Professional (Ass. Barmen Italiani), ANAG (Assaggiatori Grappe e Acqueviti), AIS (Ass. Italiana Sommelier), ONAS (Org. Nazionale Assaggiatori Salumi) e ONAF (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggio)*, a cura di Ass. Arkiwine
- Ore 18.00, Sala Rossa: *Degustazioni tematiche con ABI Professional (Ass. Barmen Italiani), ANAG (Assaggiatori Grappe e Acqueviti), AIS (Ass. Italiana Sommelier), ONAS (Org. Nazionale Assaggiatori Salumi) e ONAF (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggio)*, a cura di Ass. Arkiwine

### DOMENICA 17 MARZO

- Ore 13.00, Sala Rossa: *Quality Lab – Bio vs Standard*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 14.15, Sala Rossa: *Il gioco sensoriale del vino*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 15.15, Sala Rossa: *Quality Lab – Bio vs Standard*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 16.15, Sala Rossa: *Il gioco sensoriale del vino*, a cura di Wine Lovers Academy
- Ore 17.00, Sala Rossa: *Degustazioni tematiche con Alex Siliberti, campione italiano di mixology*, a cura di Ass. Arkiwine
- Ore 18.00, Sala Rossa: *Degustazioni tematiche con Alex Siliberti, campione italiano di mixology*, a cura di Ass. Arkiwine