

Venerdì 3 Maggio

ore 17.00

Conservatorio Santa Chiara - San Miniato

incontro pubblico

Sapori Antichi e qualità dei Cereali

introduce

Lucia Alessi

Condotta Slow Food San Miniato



intervengono

Prof. Stefano Benedettelli

Università degli Studi di Firenze

*"Varietà di frumento di antica costituzione
ed effetti salutistici sull'uomo"*

Giovanni Fabbri

Pastificio artigiano Fabbri, Strada in Chianti (FI)

"L'esperienza del pastificio Giovanni Fabbri"

Rosario Floriddia

Azienda Agricola Biologica Floriddia, Loc. Cedri - Peccioli (PI)

*"Coltivazione grani antichi, macinatura a pietra
e panificazione"*

Daniele Fagiolini

Antico ristoro "Le Colombaie", San Miniato (PI)
Cuoco dell'Alcanza Slow Food

"Cereali e farine di qualità nella ristorazione"

**aperitivo accompagnato
da assaggi di prodotti del territorio**



Slow Food
San Miniato

