



**INGRESSO GRATUITO AI CONVEGNI
E ALL'AREA ESPOSITORI**


Slow Food®
Pitigliano e Colli di Maremma


terme di SATURNIA
SPA & GOLF RESORT



Terme di Saturnia SPA & Golf Resort
in collaborazione con
la Condotta Slow Food Pitigliano e Colli di Maremma,
l'Associazione La Piazzoletta di Semproniano e il Comune di Manciano
presentano la 1° Edizione di

cibo vero e benessere

nel parco termale di Terme di Saturnia

24-26 giugno 2016




terme di SATURNIA
SPA & GOLF RESORT

Terme di Saturnia Spa&Golf Resort
tel 0564 600111 | 0564 600311
info@termedisaturnia.it | www.termedisaturnia.it


BANCA DI SATURNIA E COSTA D'ARGENTO
CREDITO COOPERATIVO
CAPALEBIO

AREA EXPO SLOW FOOD E KM0

VENERDÌ 24 GIUGNO

Ore 16.00 Apertura della manifestazione

Esibizione della banda "i Perseveranti"

Inaugurazione della mostra "Leonardo da Vinci e il cibo" con la Dr.ssa ELISABETTA DEL DOTTORE, Antropologa

Piccolo Rinfresco

Ore 19.30 Chiusura

SABATO 25 GIUGNO

Ore 9.30 Apertura area espositori

Ore 10.00 Visita guidata mostra "Leonardo da Vinci e il cibo" con la Dr.ssa ELISABETTA DEL DOTTORE, Antropologa

Ore 11.00 Apertura Wine Station

Ore 13.00 Apertura cucina presso lo SPA CAFE di Terme di Saturnia con piatti basati sui Presidi Slow Food e Km0.

Ore 14.30 visita guidata mostra "Leonardo da Vinci e il cibo" con la Dr.ssa ELISABETTA DEL DOTTORE, Antropologa

Ore 15.00 Laboratorio del Gusto "Sigaro Toscano in abbinamento grappa Nannoni"

Ore 16.30 Visita guidata mostra "Leonardo da Vinci e il cibo" con la Dr.ssa ELISABETTA DEL DOTTORE, Antropologa

Ore 17.00 Laboratorio del Gusto "Sigaro toscano e formaggio a latte crudo"

Ore 19.30 Chiusura

DOMENICA 26 GIUGNO

Ore 9.30 Apertura area espositori

Ore 11.00 Apertura Wine Station

Ore 13.00 Apertura cucina presso lo SPA CAFE di Terme di Saturnia con piatti basati sui Presidi Slow Food e Km0.

Ore 14.30 visita guidata mostra "Leonardo da Vinci e il cibo" con la Dr.ssa ELISABETTA DEL DOTTORE, Antropologa

Ore 15.00 Laboratorio del Gusto "Sigaro Toscano in abbinamento grappa Nannoni"

Ore 16.30 Visita guidata mostra "Leonardo da Vinci e il cibo" con la Dr.ssa ELISABETTA DEL DOTTORE, Antropologa

Ore 17.00 Laboratorio del Gusto "Sigaro toscano e formaggio a latte crudo"

Ore 19.30 Chiusura

AREA CONVEGNI

SABATO 25 GIUGNO

Ore 9.30 Saluti delle Autorità

- MARCO GALLI, Sindaco di Manciano
- LICINIO GARAVAGLIA, Direttore Generale Terme Saturnia Spa & Golf Resort
- LUIGI ANTONELLI, Fiduciario Condotta Pitigliano e colli di Maremma
- GIUSEPPE GIURA, Presidente Associazione Italiana Celiaci Toscana

CONVEGNO "IL GLUTINE"

Ore 10.15 MASSIMO BERNACCHINI, Vice Presidente Slow Food Toscana

Ore 10.30 Prof. STEFANO BENEDETTI, Docente di Genetica Agraria Università di Firenze: **Aspetti qualitativi delle proteine**

Ore 10.45 Dr. MARCO CORSETTI, Gastroenterologo Ospedale Grosseto: **La Patologia da Glutine: Celiachia, Allergia e Ipersensibilità**

Ore 11.00 **coffe break**

Ore 11.15 Dr.ssa VALENTINA CULICCHI, Medico Chirurgo Spec. Scienza dell'Alimentazione Responsabile Ambulatorio Obesità e Nutrizione Clinica Azienda Usl Toscana Sudest: **Diete Gluten free a confronto**

Ore 11.35 Dr.ssa CHIARA ROMA, Dietista AIC Onlus Toscana Referente Alimentazione Fuori Casa: **Vivere la Celiachia: Progetti e servizi AIC**

Ore 11.45 Tavola Rotonda e Dibattito con il Pubblico con tutti i Relatori

Ore 12.45 **Conclusioni** GIUSEPPE GIURA, Presidente AIC Onlus Toscana
Moderatore: Dott. TOMMASO TUSA, Studio Vegetazione e Paesaggio

DOMENICA 26 GIUGNO

Ore 9.30 Saluti delle Autorità e Apertura dei lavori

Ore 9.45 **Presentazione del Ciaffagnone**, prodotto tipico locale, a cura di GIULIO DETTI, Assessore Comune Manciano

Ore 10.00 **Presentazione Presidio del pecorino a latte crudo della Maremma** a cura di MASSIMO BERNACCHINI, Vice presidente Slow Food Toscana

Ore 10.30 **Tavola Rotonda: "La Biodiversità Zootecnica Autoctona a rischio d'estinzione del Bioterritorio Amiantino-Maremmano e le relative produzioni storiche"; Allevamento e Conservazione: Problemi e Prospettive.**

Apertura tavola: LORENZO FAZZI, Presidente Genoma Amiata
Interverranno:

- Prof. FERDINANDO CIANI, Facoltà di Scienze Agrarie Università di Firenze
- Prof. ALESSANDRO GIORGIETTI, Facoltà di Scienze Agrarie Università di Firenze
- Prof.ssa CLARA SARGENTINI, Facoltà di Scienze Agrarie Università di Firenze
- Dott. ROBERTO TOCCI, Facoltà di Scienze Agrarie Università di Firenze
- MASSIMO BERNACCHINI, Vice Presidente Slow Food Toscana
- ANTONIO CAMILLO, Assessore all'Agricoltura Comune Manciano
- ENRICO RABAZZI, Presidente C.I.A. Grosseto
- ANTONIO PASTORELLI, Allevatore

Ore 12.30 **Colazione di lavoro**