



**A FIRENZE LA MOSTRA MERCATO
DEI PRODOTTI BIOLOGICI E BIODINAMICI**

15 · 16 · 17 MARZO

FORTEZZA DA BASSO

INGRESSO LIBERO

www.firenzebio.com  

IL PROGRAMMA

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, EQUO 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 Bi

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 NaturaSi

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 NaturaSi

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 MOLLIKA 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 SALSIA 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 12.00

**FRANCESCO FRUSONE PREITE CHEF RISTORANTE
MOI, PRATO**

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. Arkiwin

DOMENICA 17 MARZO

ORE 13.00 | SALA ROSSA

QUALITY LAB - BIO VS STANDARD

A cura di Wine Lovers Academ

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