

FIRENZE BIO

A FIRENZE LA MOSTRA MERCATO
DEI PRODOTTI BIOLOGICI E BIODINAMICI

23 · 24 · 25 MARZO 2018

FORTEZZA DA BASSO

INGRESSO LIBERO

f  www.firenzebio.com



IL PROGRAMMA

GIOVEDÌ 22 MARZO

ORE 9:00-13:30 | TEATRINO LORENESE

RICERCA E STRUMENTI DI TRASFERIMENTO DELL'INNOVAZIONE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

A cura di FederBio e Accademia dei Georgofili

VENERDÌ 23 MARZO

ORE 10:30-12:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

UGA COOKING SHOW

Vito Mollica, executive chef ristorante Il Palagio, Four Season Hotel, supportato dai cuochi delle scuole di Firenze

A cura di Camst, CIR food ed Elior e del gruppo refezione scolastica del Comune di Firenze, Assessorato Educazione, Ricerca, Università

ORE 10:00-13:00 | SALA VERDE

AGRICOLTURA BIOLOGICA MODELLO DI SVILUPPO RURALE Convegno/inaugurazione

A cura di Regione Toscana

ORE 11:00-16:00 | SALA ARANCIO

PRIMO CORSO AGRICHEF TOSCANA

A cura di Coldiretti

ORE 14:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

DIGINETWORK: VETRINA TOSCANA IN DIGITALE

Andrea Angelini ristorante Boccanegra

ORE 14:00-16:00 | SALA VERDE

ASSEMBLEA NAZIONALE DELL'ASSOCIAZIONE CITTÀ DEL BIO

A cura di Associazione Città del Bio

ORE 15:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

LE FELICITÀ DELLA FERMENTAZIONE

Con **Annalisa Nardi**, consulente di alimentazione naturale

A cura di Associazione Kefir

ORE 16:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

COOKING SHOW AGRICHEF

A cura di Coldiretti

ORE 16:00 | TEATRINO LORENESE

CAMBIA LA TERRA, NO AI PESTICIDI SI AL BIOLOGICO

Convegno

A cura di Federbio/ANCI/Ass. nazionale Città del Bio/Rete Europea Città Bio

ORE 17:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

BIO AL 100%

Cooking show con **Antonello Sardi**, chef La Bottega del Buon Caffè

A cura di Probios

ORE 17:45 | SALA VERDE

RQT PRESENTA L'AGROALIMENTARE TOSCANO DI QUALITÀ

A cura di Rete Qualità Toscana

SABATO 24 MARZO

ORE 10:00-16:30 | SALA ARANCIO

PRIMO CORSO AGRICHEF TOSCANA

A cura di Coldiretti

ORE 10:30-12:30 | SALA VERDE

I BIODISTRETTI DELLA TOSCANA

Una realtà partecipativa in divenire che sta investendo intelligenze e territori, riorganizzando i tessuti rurali con reti innovative di aggregazione e crescita

A cura dei Biodistretti della Toscana

ORE 10:00 | TEATRINO LORENESE

IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA. OPINIONI A CONFRONTO

A cura di APAB e Coldiretti

ORE 11:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

LA CUCINA NATURALE: I CEREALI

Cooking show con **Elena Bossi**, "La Sana Gola"

Scuola di cucina con ristorante Macro-bio-vegan di Milano

A cura di Probios

ORE 14:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

COOKING SHOW AGRICHEF

A cura di Coldiretti

ORE 14:30 | SALA VERDE

CIBO E SALUTE. COME L'ALIMENTAZIONE INFLUENZA LA NOSTRA VITA

A cura di Probios

ORE 14:30 | SALA GIALLA

COME SI LEGGE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI BIOLOGICI

A cura di QCertificazioni

ORE 15:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

VITICOLTURA NATURALE PER VINI PIÙ SALUBRI

Incontro con l'azienda "La Maliosa" di Antonella Manuli e Lorenzo Corino, agronomo e ricercatore

A cura di Roberta Capanni e Nadia Fondelli

ORE 17:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

UNA RARITÀ IL GELATO BIO

Con "Edoardo" Gelato Bio a Firenze

ORE 17:00 | SALA GIALLA

LA COSMESI ECO-BIO

A cura di QCertificazioni

ORE 16:30 | SALA VERDE

UN FUTURO PER I GRANI ANTICHI

A cura di Terra Nuova

DOMENICA 25 MARZO

ORE 10:00-12:00 | SALA ARANCIO

PRIMO CORSO AGRICHEF TOSCANA

A cura di Coldiretti

ORE 10:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

MATT THE FARMER COME NASCE UN ORTO

Breve corso per la preparazione di un orto e sulla coltivazione in terrazzo

A cura di Matt The Farmer in collaborazione

con Cooperativa di Legnaia

ORE 10:30 | SALA GIALLA

I SEMI DEL BIOLOGICO SONO MATURI

Progettiamo insieme l'innovazione per coordinate il biologico di domani

A cura di CTPB, APAB e FederBio

ORE 11:00 | SALA VERDE

SPORT 4.0 E NUTRIZIONE

La corretta alimentazione alla base delle buone pratiche

A cura di Ht Value srl

ORE 11:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

LA CUCINA NATURALE: I LEGUMI

Cooking show con **Elena Bossi**, "La Sana Gola"

Scuola di cucina con ristorante Macro-bio-vegan di Milano

A cura di Probios

ORE 13:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

COOKING SHOW AGRICHEF

A cura di Coldiretti

ORE 16:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

MATT THE FARMER LE PIANTE AROMATICHE

Breve corso alla coltivazione e all'uso delle più comuni erbe aromatiche

A cura di Matt The Farmer in collaborazione

con Cooperativa di Legnaia

ORE 16:30 | SALA GIALLA

LUNA DI MIELE

A cura di Terra Nuova

ORE 17:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

NUVOLA DI CASTAGNACCIO CON CREMA DI NOCCIOLE

Marco Vitale, chef consulente vegan