

Evento organizzato da



in collaborazione con



Si ringrazia per il supporto:



SALVIA  
Oltre il Bio

TerraNuova

# Curare la terra per nutrire il futuro

## Biodiversità, sostenibilità e microbiota

**13 e 14 SETTEMBRE 2025**  
**Poderi di Montemerano (GR)**  
**presso Il Daino Bianco**

Due giornate dedicate alla cura della terra nel contesto incontaminato della Maremma

### IL PROGRAMMA

#### Sabato 13 settembre 2025

**ORE 11:00**

##### **TAVOLA ROTONDA: BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ**

Apertura e saluti a cura di  
Enrica Bortolazzi, presidentessa Fondazione La Grande Via  
Fabio Brescacin, presidente NaturaSi  
Maria Grazia Mammuccini, presidentessa di FederBio  
Barbara Nappini, presidentessa Slow Food

Moderata: Nicholas Bawtree, Terra Nuova

**ORE 13:00**

##### **PRANZO (A PAGAMENTO)**

**ORE 15:00**

##### **CONFERENZA: CIBO, SALUTE E MICROBIOTA**

A cura della dott.ssa Silvia Petruzzelli  
biologa nutrizionista, tecnologa alimentare

**ORE 16:00**

##### **SHOW COOKING:**

##### **FERMENTATI E CIBO DEL MICROBIOTA**

A cura di  
Federica Gif, Healthy Recipes Creator  
e di Camilla Pivato, cuoca di cucina vegetale presso Salvia

**ORE 17:00**

##### **DEGUSTAZIONE OFFERTA DA SALVIA**

**ORE 18:00**

##### **PRESENTAZIONE DEL LIBRO: "LE PIANTE CI PARLANO"**

a cura dell'autrice Dott.ssa Stefania Piloni  
medico ginecologa esperta in fitoterapia e medicina naturale

**ORE 19:00**

##### **CENA (A PAGAMENTO)**

#### Domenica 14 settembre 2025

**ORE 11:00**

##### **TAVOLA ROTONDA: LA CURA DELLA TERRA PER NUTRIRE IL FUTURO**

Fabio Brescacin, presidente NaturaSi  
Dott.ssa Stefania Piloni, medico ginecologa esperta in fitoterapia  
Antonio Scioscia, orticoltore e libero ricercatore presso orto di Villa Giacomelli  
Dott.ssa Monia Talenti, biologa nutrizionista

Moderata: Enrica Bortolazzi, presidentessa Fondazione La Grande Via

**ORE 12:30**

##### **APERITIVO PICNIC VEGETARIANO E BIOLOGICO**

##### **STAND AZIENDE**

##### **DALLE 11.00 ALLE 17.00**

Caseificio Sociale di Manciano (produzione di formaggi freschi e stagionati)  
Filogea, azienda agricola biologica (produzione quarta gamma)  
Isola Bio, azienda biologica (produzione bevande vegetali e non solo)

##### **LABORATORI/WORKSHOP**

**ORE 15:00** Laboratorio "Le erbe spontanee della Maremma"

A cura della dott.ssa Stefania Piloni, medico ginecologa esperta in fitoterapia

**ORE 16:30** Show cooking

"Curare con il cibo: dolci senza zucchero e altre sane golosità"

A cura della dott.ssa Monia Talenti, biologa nutrizionista

**ORE 19:00**

##### **CENA IN GIARDINO (A PAGAMENTO)**

Le attività sono ad accesso libero con iscrizione obbligatoria su Eventbrite  
Per maggiori informazioni si può contattare [info@lagrandevia.it](mailto:info@lagrandevia.it) oppure chiamare **349 421 9837**

[www.lagrandevia.it](http://www.lagrandevia.it)

L'evento è organizzato con il supporto tecnico di LE TRE VIE SRL SOCIETÀ BENEFIT