

Si ringrazia per il supporto:



MONTURA



SALVIA Offre 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 NaturaSì

Maria Grazia Mammuccini, presidentessa di FederBio

Barbara Nappini, presidentessa Slow Food

Modera: 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

DECUSTAZIONE 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 NaturaSì

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

Modera: 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)

Filogeà, 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 oppure chiamare 349 421 9837
www.lagrandevia.it

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