

Evento organizzato da

in collaborazione con



Si ringrazia per il supporto:

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

Modera: Nicholas Bawtree, Terra Nuova

ORE 13:00

PRANZO (A PAGAMENTO)

prenotazione obbligatoria

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)

prenotazione obbligatoria

Domenica 14 settembre 2025

CURARE LA TERRA PER NUTRIRE IL FUTURO

Un approccio olistico che riconosce il suolo come un organismo vivente, un ecosistema complesso in cui l'agricoltura biologica rappresenta un modello concreto di "cura della terra" che rispetta i cicli naturali, promuove la fertilità del suolo attraverso metodi naturali e di tutela della biodiversità.

ORE 11:00

LA CURA DELLA TERRA

Fabio Brescacin, presidente NaturaSi
Dott.ssa Stefania Piloni, medico ginecologa esperta in fitoterapia e medicina naturale e presidentessa Comitato Medico scientifico della Fondazione La Grande Via

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)

Filogea, azienda agricola biologica (produzione quarta gamma)

Isola Bio, azienda biologica (produzione bevande vegetali e non solo)

Tenuta San Carlo, azienda agricola biologica (produzione di riso)

LABORATORI/WORKSHOP

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

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

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)

prenotazione obbligatoria

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