

FIRENZE



**Mostra mercato dei prodotti
biologici e biodinamici**

23 · 24 · 25 MARZO

ORE 10:00 - 19:00

FORTEZZA DA BASSO · FIRENZE · INGRESSO LIBERO





MOSTRA DEI PRODOTTI BIOLOGICI E BIODINAMICI

In una fase di grande crescita della produzione e consumo di prodotti biologici **FIRENZE BIO** offre, in una **vetrina di grande prestigio**, l'occasione per un approfondimento sui temi legati al benessere, dall'alimentazione alla cura del corpo, dall'educazione alla sicurezza.

Per le aziende l'occasione per proporsi a un largo pubblico con la vendita diretta e con attività promozionali.

Non solo mostra mercato **FIRENZE BIO** presenta un ricco programma di eventi che coinvolgeranno gli splendidi spazi della **Fortezza da Basso** e il resto della città.

Convegni, degustazioni, cooking show, iniziative nelle scuole, menù dedicati in oltre 50 ristoranti della città, il coinvolgimento delle più importanti realtà produttive del paese.

Ecco un'anticipazione su quello che troverete a **FIRENZE BIO**.

www.firenzebio.com





CONVEGNI

PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA: LEGGI, REGOLAMENTI, FINANZIAMENTI REGIONALI, NAZIONALI ED EUROPEI

A cura di Regione Toscana

IL RUOLO DEI COMUNI PER LA PROMOZIONE E LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA LA CAMPAGNA DI FEDERBIO 'CAMBIA LA TERRA. #IPESTICIDIDENTRODINOI'

A cura di ANCI
Associazione nazionale Città del Bio
Rete Europea Città Bio
Federbio

IL BIO NELLO SPORT

Convegno con il Comune di Firenze e società sportive dell'area
Firenze e oltre.
Saranno presenti nutrizionisti, dietologi, allergologi,
dirigenti e atleti.

PROGRAMMA AGGIORNATO AL 14 FEBBRAIO





DIBATTIT&INCONTRI

UN FUTURO PER I GRANI ANTICHI

Intervengono: **Stefano Benedettelli** (Università di Firenze), **Pier Luigi Rossi** (medico specialista dell'alimentazione, Università di Bologna e Urbino), **Riccardo Bocci** (Reti Semi Rurali), **Rosario Floriddia** (omonima azienda agricola), **Marco Bignardi** (Toscana Biologica), **Gabriele Cini** (maestro pasticcere). Modera **Gabriele Bindi** (autore di *"Grani antichi. Una rivoluzione dal campo alla tavola"*).

A cura di Terra Nuova

CIBO E SALUTE. COME L'ALIMENTAZIONE

INFLUENZA LA NOSTRA VITA

Intervengono: **Simona Mezzera** (medico omeopata, presidente associazione PerCorsi) e **Armando Sarti** (cardiologo, già Direttore Dip.to Emergenza e Medicina Critica, Primario Terapia Intensiva, Osp. S. Maria Annunziata, Docente, Università di Firenze). Modera: **Rossella Bartolozzi** (CFO Probios spa).

A cura di Probios

LUNA DI MIELE

Intervengono: **Andrea Terreni** (Presidente coop. Apitoscana), **Mauro Grasso** (apicoltore, autore de *"La rivoluzione dell'alveare"*), **Michele Campero** (apicoltore, ideatore del primo metodo di lotta meccanica alla varroa), **Accademia dei Georgofili**, **Mimmo Tringale** (Direttore Terra Nuova), Regione Toscana.

A cura di Terra Nuova

COME SI LEGGE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI BIOLOGICI

A cura di Q Certificazioni

LA COSMESI ECO-BIO

A cura di Q Certificazioni





COOKING SHOWS

RICETTE FACILI E ANTISPRECO, PER TUTTI I BAMBINI

A cura del Gruppo refezione scolastica del Comune Firenze

COOKING SHOW CON LO CHEF STELLATO ANTONELLO SARDI

A cura di Probios

COOKING SHOW CON "LA SANA GOLA" SCUOLA DI CUCINA OLISTICA DI MILANO

A cura di Probios





ALTRE INIZIATIVE

CONCORSO GRAFICO "IL PULCINO BIO"

Dedicato agli studenti delle Scuole Primarie e Secondarie di Primo Grado di Firenze.

Cerimonia di premiazione durante lo svolgimento di **FIRENZE BIO**.

A cura di SICREA in collaborazione con il Comune di Firenze

MANGIABIO MENÙ

Durante lo svolgimento di **FIRENZE BIO** numerosi ristoranti dell'area fiorentina offriranno piatti 100% biologici.



FIRENZE BIO

CON IL PATROCINIO DI



ENTI SOSTENITORI



PARTNER



INFORMAZIONI E CONTATTI

www.firenzebio.com | info@firenzebio.com

SICREA | via di Gramignano, 70 | 50013 Campi Bisenzio (FI) | tel. +39 055 8953651 / 751 | info@sicrea.eu

www.sicrea.eu