

BIODIVERSAMENTE A SCUOLA

20 maggio 2022



Frutta, biodiversità e alta qualità

I ricercatori del DAGRI (Università degli Studi di Firenze) incontrano i bambini della primaria Leonardo Da Vinci di Signa per parlare dell'importanza della biodiversità in campo alimentare.

Un laboratorio per conoscere meglio il mondo della frutta attraverso l'assaggio.

Menu biodiversamente locale

In occasione di questa giornata abbiamo creato un menu sulla base delle varietà agro-alimentari che il nostro territorio ci offre.

I cuochi cucineranno:

- Pasta di grano antico Senatore Cappelli condita con salsa di asparagi coltivati da una azienda agricola di Bagno a Ripoli;
- Fagioli di San Ginese, varietà autoctona della Piana di Lucca, conditi con Cipolla Statina di Signa;
- Zucchine chiare fiorentine saltate.

Incontro biodiversamente online

Incontro online tra i bambini delle scuole della piana e alcuni produttori locali che tramite la loro attività contribuiscono a tutelare le specie agro-alimentari della Piana Fiorentina.

Saranno ospiti :

- Giovanni Fabbri, **Pastificio Artigianale Fabbri**
- Enrico Villani, **La Collina di Arturo**
- Leonardo Toti, **Azienda Agricola Toti**
- Lorenzo , **Cooperativa L'Unitaria**

BIODIVERSAMENTE A SCUOLA

Frutta + Biodiversità = Alta Qualità

20 maggio 2022

I ricercatori del **DAGRI** (Università degli Studi di Firenze) incontreranno i bambini della primaria Leonardo Da Vinci di Signa per parlare dell'importanza della biodiversità agro-alimentare e dei suoi sapori.

Un laboratorio per conoscere meglio il mondo della frutta attraverso l'assaggio.



Biodiversamente Piana
Comunità del Cibo

