Regione Toscana

PRANZO SANO FUORI CASA

MOSTRA DELL'ARTIGIANATO 2016 FIRENZE 23/04/2016 – 01/05/2016 Padiglione Spadolini piano attico

SABATO 23 APRILE
MANGIAMONE DI TUTTI I COLORI
Frutta e verdura a volontà

10.30 Introduzione di G. Ciampi (Az. USL Toscana Centro) e P. Baldaccini, (Az. USL Toscana Sud Est)
10.45 *Fantasie di frutta e verdura* sculture e ricette. Ist. Alberghiero Agrario "A. Vegni" – Capezzine (AR)
15.30 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)
17.30 *Giocando con frutta e verdura* le sculture di C. Menconi, Ist. di Istruzione Superiore di Barga (LU)

DOMENICA 24 APRILE
A TAVOLA IN TOSCANA
I prodotti Tipici

10.30 Introduzione di F. Morgantini (Az. USL Toscana Nord Ovest)
11.00 *Il farro in Garfagnana* L. Satti, Garfagnana Coop.
12.00 *Castanicoltura oggi in Italia ed Europa* I. Poli, Ass. Naz. Città del Castagno (Lucca)
12.30 *Prodotti tipici di Prato* Monografie di C. Martini Editore
14.30 *La bistecca verde* presentazione di cereali e legumi G. Gorfini, Strade dei sapori della Valtiberina Anghiari (AR)
16.00 *Consorzio di tutela dell'olio di Seggiano D.O.P.* D. Borselli, Presidente
17.30 *Alla ricerca delle ricette domestiche tradizionali e tipiche della Lastrigiana* R. Boni, N. Caparrini e A. Fabrucci, Auser

LUNEDÌ 25 APRILE
DUE TOSCANI MOLTO SPECIALI
Olio evo e pane toscano

10.30 Introduzione alla giornata di G. Vannucchi (Az. USL Toscana Centro)
10.30 *Il pane da grani antichi* panificio di C. Menchetti Cesa (AR), S. Benedettelli, Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria
11.30 *Il progetto GranPrato* il chilometro buono dei prodotti del grano Molino M. Bardazzi (PO)
12.00 *Caratteristiche qualitative dell'olio toscano IGP e produzione integrata Agriqualità* Oleificio Montalbano Agricola alimentare toscana Spa
16.00 *Il pane perduto dei grani antichi* Associazione grani antichi di Montespertoli
16.30 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)
18.30 *Pane nel mondo e il pane senza glutine* racconto e degustazione, A.I.C. Onlus Toscana

MARTEDÌ 26 APRILE
GUARDA COME TI CONDISCO
Il Sale e le sue alternative

10.30 Introduzione di P. Carignani (Az. USL Toscana Nord Ovest)
11.00 *Le erbe spontanee nell'alimentazione tradizionale* G. Novani (Az. USL Toscana Nord Ovest)
15.30 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)
16.30 *Di seme in seme* S. Baccetti (Az. USL Toscana Centro), E. Rossi (Az. USL Toscana Nord Ovest)

MERCOLEDÌ 27 APRILE
CUORI DI MAMMA
La cucina per i bambini

10.30 Introduzione S. Vezzosi (Az. USL Toscana Centro)
10.30 *La Fattoria didattica* un luogo per crescere. Fattoria didattica Podere Monaverde – Castanea Soc Coop (PT)
11.00 *Dal mare al piatto. Il buon pesce nelle mense scolastiche* M. Franciosi Azienda Speciale pluriservizi Viareggio
15.00 *"Buono come a mensa"* presentazione del libro Giorgio Ciacci
16.00 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)
16.30 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)

GIOVEDÌ 28 APRILE
CICALA O FORMICA
L'importanza di non sprecare

10.30 Introduzione M. Giannotti (Az. USL Toscana Centro)
11.00 *Il buono, il brutto e il cattivo* riflessioni sullo spreco alimentare, L. Falasconi, Università di Bologna co-fondatore di Last minute market
14.00 *La cucina del riuso: non sprecare* A. Signorini Accademia Italiana della cucina
15.30 *Progetto Marisa, Buone prassi di recupero* Comune di Montaione, ReSo, Cooperativa Piccolo Principe Empoli
16.30 *Laboratori per bambini* (vedi riquadro)

VENERDÌ 29 APRILE
EPPUR MI MUOVO
Il piacere di muoversi

10.30 Introduzione di C. Tofanari (Az. USL Toscana Nord Ovest)
10.30 *Laboratorio per bambini*
11.00 *In cammino sulla via francigena* D. Becherini (Az. USL Toscana Nord Ovest)
12.00 *Acqua buona e pronta da bere dal rubinetto e dai fontanelli Alta Qualità* S. Berchielli Publiacqua SPA
15.00 *.. muoversi... con il Nordic walking* dimostrazioni di nordic walking
15.30 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)
17.00 *Pagaiare x sconfiggere* ASTRO Dragon Ladies Empoli
18.30 *Stretching in classe* N. Mochi (Az. USL Toscana Centro)

SABATO 30 APRILE
LA TAVOLA IN ROSA
La cucina per le donne

10.30 Introduzione di G. Camarlinghi (Az. USL Toscana Nord Ovest)
11.00 *Stefano per le donne* S. Pinciaroli, chef Ristorante PS Cerreto Guidi
12.00 *Il latte materno tanto prezioso da essere conservato in banca*, F. Belli, AOU Meyer.
13.00 *Celiachia è donna?* Incontro con A.I.C. Onlus Toscana
15.00 *Gusto e Salute* G. Rossi, E. Gabrielli, D. Francesconi Associazione Per te Donna
15.30 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)

DOMENICA 1 MAGGIO
NON DI SOLO PANE
Ma anche di cultura e arte

10.30 Introduzione alla giornata G. Turi (Az. USL Toscana Sud Est)
11.00 *"La via Francigena. I piatti tipici"* presentazione dell' autore R. Larco
12.30 *Disegni originali di piante spontanee della Toscana Centro Meridionale* S. Casini
15.00 *"Quante storie per un menù"* presentazione di E. Casagli, L. Burzi, B. Putti, U. Micheli, E. Negro
16.00 *Cibo per la mente:* percorsi di lettura, L. Brenci
17.00 *A partire dal cibo* mostra fotografica D. Papi Museo Santa Maria della Scala di Siena e Comune di Siena
16.30 *Laboratorio per bambini* (vedi riquadro)

Laboratori per bambini (gratuiti. si richiede la presenza dei genitori)

23 aprile 15,30-18,30 *Divertirsi con frutta e verdura* Comune di S. Miniato. Servizio di ristorazione scolastica
25 aprile 16,30-18, 30 *Riconosci i semi della salute con le mani e impasta il tuo panino* G. Paciscopi, Associazione grani antichi di Montespertoli
26 aprile 15,30-18,30 *Meno sale.. più sapore* una palestra per i sensi con spezie ed erbe aromatiche. F. Tofanari e V. Gucciardo Slow food Livorno
27 aprile 16-16,30 *In fuga dal glutine* A.I.C. Onlus Toscana
dalle 16,30 in poi *Il macinino magico*, Fattoria didattica Podere Monaverde
28 aprile 16,30-18,00 *La merenda della nonna* Cooperativa Piccolo Principe Empoli
18.00-19.00 *Ortolandia* la magia ed i giochi della natura nell'orto, a cura di S. Corrocher, Oasi agrituristica Baugiano (PT)
29 aprile 10.30-12.30 *Se un campione vuoi diventare frutta e verdura devi mangiare* F. Tofanari e V. Gucciardo - Slow food Livorno -
15,30-18,30 *Crescere in movimento* Comitato UISP Empoli Valdelsa
30 aprile 15,30-18,30 *A scuola di... amaretto santacrocese* Servizi scolastici Comune di Santa Croce e pasticceria Vacchetta
1 maggio 16.30-18.00 *Prelibatezze dei nostri boschi* P. Scaglia, Museo di Storia Naturale dell'Università di Pisa.

Cooking show e iniziative collegate a Pranzo Sano fuori Casa

I ristoratori aderenti a Pranzo sano fuori casa saranno presenti anche nella sezione Cooking show coordinata da Leonardo Romanelli.

- Stefano Pinciaroli Ristorante PS di Cerreto Guidi (FI) **23 Aprile ore 16.00**
- Melania Cannistrà Ristoranti Mangiapizza (FI) e Mangiaprato (PO) **1 maggio ore 12.00**
- Mauro Cipriani Ristorante Bizighello di Soci (AR) **1 maggio ore 14.00**

Iniziative collegate a Pranzo sano fuori casa

Orto Botanico di Firenze : possibilità di partecipare a una visita guidata in data 30 Aprile (ore 10 e 11.30) . E' necessaria la prenotazione al numero telefonico 055 2756444 (max 25 persone a visita)

Nei giorni 26 e 29 Aprile sarà presente personale del Centro Tecnico per il consumo per informazioni e suggerimenti

WWW.PRANZOSANOFUORICASA.IT