

12-15 giugno 2025

Festa della Gentil Pasta

Per conoscere da vicino il lavoro, la passione e
l'esperienza da cui nasce un pacco di pasta biodiversa!

giovedì 12

Birrificio agricolo Poggio Rosso (Peccioli)

Dalle 20 degustazione di pasta e buona birra

Con la partecipazione di Cristina Fusi (insegnante di cucina naturale)

venerdì 13 + sabato 14

Azienda agricola Floriddia (Peccioli)

Due giornate dedicate all'Agroecologia a cura di Rete Semi Rurali

Come diventare veramente agroecologici e biodiversi? Sono previste degustazioni e momenti interattivi in campo e in aula, pensati per raccontare la biodiversità in tutte le sue dimensioni: dal suolo al campo, dal piatto al bicchiere, fino alle politiche che regolano i nostri sistemi agro-alimentari.

**Sabato ore 18:00 > "La pasta buona per la salute" a cura di Prof. Massimo Bonucci (oncologo),
Presidente Fondazione Artoi**

Entrambe le giornate si concludono con una cena conviviale e una serata danzante aperte a tutti
(prenotazioni cena del sabato al 0587-697184). Programma completo e registrazione su www.rsr.bio

domenica 15

Circolo Arci di Villamagna (Volterra) // Az. agr. Floriddia

Porte aperte dell'Az. Agricola Floriddia

dalle 10:00 presso l'Az. Agr. Floriddia > **visita aziendale** con assaggi di prodotti

dalle 12:30 presso il Circolo Arci di Villamagna > **"Storia della pasta dalle origini al Medioevo"**
a cura di Alessio Pierotti (storico e docente di cucina delle erbe)

dalle 13:00 > Pranzo con degustazione pasta a cura delle cuoche del Circolo
con la partecipazione di Cristina Fusi (insegnante di cucina naturale)

Info e prenotazioni 0587-697184 / www.ilmulinoapietra.com



Con il patrocinio di

