

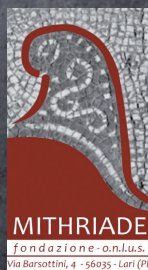
Le 18 Aziende coinvolte nel progetto PANDEMONIUM:

Az. Agr. Anima Mundi di Lari	VINO BIODINAMICO
Bacco Perbacco Osteria di Boschi di Lari (Lari)	DOLCI TRADIZIONALI
B&B La Fanciullaccia Milena Paletti di Santo Pietro Belvedere	ERBE
Az. Agr. Castelvecchio di Terricciola	VINO BIOLOGICO
Az. Agr. La Cinta di Guido di Guido Nenna di Chianni	SALUMI DI CINTA
Az. Agr. Bio Floriddia di Peccioli	FARINA BIOLOGICA
Liquoreria Meini di Elena Becucci di Lari	LIQUORI
Az. Agr. Il Lemmi di Luigi Giugliano di Terricciola	VINO BIOLOGICO
Marco Cappagli coltivatore diretto di Terricciola	VERDURE, UOVA
Az. Agr. Mastrociligia (Leonardo Puccioni) di Lari	FRUTTA MARMELLATE
Az. Agr. Il Meletto di Luca e Irene Doccini di Lari	OLIO BIOLOGICO E MARMELLATE
Novo Frantoio di Guido Nenna, di Chianni	OLIO BIOLOGICO
Opificio birraio birra artigianale di Crespina	BIRRA ARTIGIANALE
Pasticceria Ferretti di Peccioli	DOLCI BIOLOGICI
Az. Agr. Il Poggione di Fabris Ilenia di Lajatico	FORMAGGIO BIOLOGICO BIODINAMICO
Az Agr Scuderi di Scuderi Massimo e Francesca (Alice Meini) di Casciana Terme Lari	FARINA TIPO 1 MACINATA PIETRA, PASTA TRAFILATA A BRONZO, GRANO TRADIZIONALE
Az. Agr. Tartabini Cinzia di Lari	MARMELLATE FRUTTA E VERDURA, CACHI, MELE, NOCCIOLE
Az Agr Villamagra di Santa Luce	CARNE BIOLOGICA

Con il Patrocinio del Comune di Casciana Terme Lari



Associazione Yoga e Terapie Naturali
Scuola di Yoga dal 1978



Accessori di Veruska Creations
Ponticelli - Santa Maria a Monte

 **CONAD**
CAPANNINA DI LARI

Per info e prenotazione:
TATIANA 347 9746852 oppure
MAURIZIO 329 3451981

(posti prenotabili a serata n. 40)

Gli eventi sono aperti ai soci. Possibilità di tesserarsi in loco.

Associazione Yoga e Terapie Naturali
Presenta



La cultura del cibo
e del mangiare

7 appuntamenti
di cibo biologico e a km zero
con arte, musica e libero pensiero

Via Barsottini, 8 - Boschi di Lari
17 Novembre 2017 / 18 Maggio 2018
Ore 20,00

PROGRAMMA

Venerdì 17 novembre 2017

Olio Novello.

Saluto dell'Amministrazione comunale di Casciana Terme Lari.

Degustazioni e dolci pensieri per il prodotto enogastronomico vanto della nostra terra di Toscana con la presenza dei produttori

Az. Agr. Il Meletto di Lari e **Novo Frantio** di Chianni. L'esperto **MATTEO KOVATZ** (assaggiatore ASCOE) ci guiderà nel percorso di degustazione e di assaggio dell'olio.



Venerdì 15 dicembre 2017

Dolci tradizionali della nostra terra e previsioni astrologiche 2018.

Cena con prodotti tradizionali della stagione e i nostri dolci tradizionali natalizi curati con prodotti naturali con l'Osteria **Bacco Perbacco** di Boschi di Lari e la **Pasticceria Ferretti** di Peccioli e l'**Az. Agr. Castelvecchio** di Terricciola con il vinsanto divino. Durante la serata



avremo le **previsioni astrologiche** per il 2018 dell'astrologo **MARCO SIMONCINI**.



Venerdì 19 gennaio 2018

Il Pane, la Pasta e la Pizza.



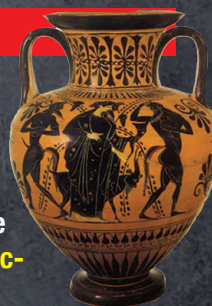
Trionfo della farina biologica dell'**azienda Floriddia** di Peccioli accompagnate dal produttore che illustra i metodi di lavorazione e le differenze con le farine industriali e da **SIMONE DE PASTA** con i suoi Ricordi del grano – impressioni parole e suoni. L'**Az. Agr. Castelvecchio** di Terricciola presenta la degustazione dei propri vini.

Venerdì 16 febbraio 2018

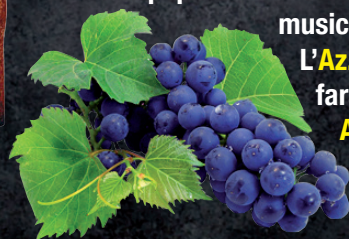
Gli Etruschi e il loro cibo.

Viaggio all'interno della cucina tradizionale etrusca alla scoperta della misteriosa civiltà che popolò le terre di Etruria e con la partecipazione dell'**Associazione archeologica Le Rocche** di Casciana Terme Lari.

MARCO BONCIOLINI ci accompagna in un viaggio della storia non convenzionale del magico popolo etrusco e la serata sarà ravvivata da musiche etrusche.



L'**Az. Agr. Anima Mundi** di Lari ci farà degustare il loro vino e l'**Az. Agr. Villamagra** di Santa Luce ci farà assaggiare le sue carni.



Venerdì 16 marzo 2018

Le erbe.

Viaggio enogastronomico all'interno del mondo delle erbe. La dottoressa **LORENZA MELOSINI** ci illustrerà quali sono e il loro utilizzo, non solo medicinale.

Saranno presenti **Marilena Paletti del B&B La Fanciullaccia** di Terricciola con le sue Erbe e l'**Az. Agr. Il Poggione** con i suoi formaggi.



Venerdì 20 aprile 2018

Le verdure in tutte le loro forme.

Cena a base di verdure di stagione a km zero proposte in modi diversi e con varie forme e con l'esperto **CRISTIANO CEI** che illustra i metodi di coltivazione biodinamici. **JACOPO TOGNARELLI** ci accompagna con la sua Musica acustica d'autore (chitarra e canto). Saranno presenti il **coltivatore diretto Marco Cappagli** di Terricciola con le sue verdure, l'**Az. Agr. Il Poggione** di Lajatico con i suoi formaggi, l'**Az. Agricola Cinzia Tartabini** con le sue confetture di verdura e l'**Opificio birraio birra artigianale** di Crespina.



Venerdì 18 maggio 2018

La frutta a Primavera.

Giochi e piatti improbabili realizzati con la frutta di stagione, abbinata a piatti tipici toscani. La serata viene accompagnata dal flauto traverso di **GIACOMO NOVELLI** con la sua SOFFIO DI PRIMAVERA. Saranno presenti l'**Az. Agr. Il Lemmi** di Terricciola con i suoi vini, l'**Az. Agr. Mastrociligia** di Lari e con la partecipazione del **Comitato per la tutela e valorizzazione della ciliegia di Lari**.

