

Lunedì 1 novembre
Ore 15,30
Presso la Rocca di Civitella di Romagna

DAI GRANI ANTICHI UNA POSSIBILITÀ PER LE NOSTRE COLLINE:

I vecchi grani coltivati in maniera biologica, le loro farine e i loro pani a filiera corta.

Programma:

• **Saluti Istituzionali :**

Claudio Milandri sindaco di Civitella di Romagna

Daniele Valbonesi sindaco di Santa Sofia

Bruno Biserni presidente del GAL "L'Altra Romagna"

• **Gabriele Locatelli (Condotta Slow Food di Forlì Alto Appennino Forlivese) :**
"Tutelare la biodiversità per salvare il pianeta"

• **Stefano Tellarini (STABAA/ARGRA):**

"La salute dei consumatori e i vecchi grani biologici nelle colline romagnole: la nascita di ARGRA"

• **Paolo Marianini (Az. Tirli/ARGRA):**

"Coltivare e trasformare i vecchi grani biologici nelle colline romagnole"

• **Stefano Pransani (Molini Pransani/ARGRA) :**

"L'esperienza dei Molini Pransani con il marchio "Grani Antichi di Romagna", per nuovi parametri di qualità delle farine per la lievitazione a "pasta madre", l'influenza delle moliture"

• **Micaela Mazzoli e Matteo Monti (Formatori Slow Food) :**

"Il piacere dell'arte bianca: gastronomia e cultura secondo i principi del buono, pulito e giusto della panificazione" e **DEGUSTAZIONE** dei prodotti biologici dei soci ARGRA

L'iniziativa è a cura di ARGRA, in collaborazione con la Condotta Slow Food di Forlì Alto Appennino Forlivese e fa parte del progetto 'C'è posto per te' del GAL 'L'altra Romagna'.
L'iniziativa è gratuita ma è necessario il Green pass per partecipare.

PER INFORMAZIONI:

0543 917912 - ladigadiridracoli@atlantide.net

