



20 LUGLIO | 2-16-23 AGOSTO | PALAZZO MEDICEO SERAVEZZA
ORE 18:30 | INGRESSO LIBERO E DEGUSTAZIONE GRATUITA

QUATTRO INCONTRI UN SOLO TEMA

I CEREALI

Antichi o moderni: pane, focaccia, pasta e loro derivati, saranno i protagonisti dell'Aperitivo Mediceo dell'estate 2022. Siamo in guerra e ne sentiremo gli effetti in autunno, proprio per la scarsità di una materia prima fondamentale come quella del grano. E' per questo che abbiamo scelto di valorizzare al massimo l'importanza sociale ed economica dei cereali e di diffondere la conoscenza e la coscienza del valore di un'agricoltura che in alcune piccole produzioni è giustamente definita eroica. Crediamo che sia un diritto dei popoli mantenere i propri sistemi agricoli e alimentari, ecologicamente sani e sostenibili, rinnovando anche usi e costumi antichi, fondati sul rispetto della terra e dei suoi frutti. Crediamo anche che sia possibile, in Italia, una produzione intensiva di qualità in modo da renderci autonomi e liberi dall'importazione di grani spesso non buoni, sani e giusti. La situazione di crisi potrebbe così diventare una grande opportunità.

PER INFO: WWW.FONDAZIONETERREMEDICEE.IT

**FONDAZIONE
TERRE MEDICEE**



CITTÀ DI SERAVEZZA
Terra Medicea - Città del marmo
Medaglia d'argento al Merito Civile

Versilia



Presentato da Fabrizio Diola e con musiche di Dino Mancino

MERCOLEDÌ 20 LUGLIO

PANZANELLA. POMODORI BIANCHI. E RICETTE PER LA MENTE

Rita e Alberto Tomat | Le Serre di Pietrasanta. Pomodori bianchi e blu, pomodorini mix gialli zebrini, kumato, del viaggiatore. Basilico genovese, shizo, cannella, basilico insalata.

Gianfranco Antognoli | Presidente ARNo. Associazione Ricerca Neurologica. Fondatore di ConCredito.

Ubaldo Bonuccelli | Professore Ordinario di Neurologia UniPi

Chef | Gaio Giannelli
Ristorante | Il Pozzo di Bugia Querceta

Piccola degustazione gratuita.
Panzanella

MARTEDÌ 16 AGOSTO

CEREALI VERSILIESI: GRANO E GRANTURCO

Luciana Angelini | Professore Ordinario di Agronomia e Coltivazioni Erbacee UniPi

Alberto Angeli | Molino Angeli dal 1951. Crociale Pietrasanta

Mario Badiali | Maestro. Il Trentolino e il Rwanda

Davide Bazzichi | Azienda Agricola Bazzichi

Produttori del "Distretto Cibo della Versilia"

Chef | Daniel Lunardi
Panificio Lievitamente | Viareggio

Piccola degustazione gratuita. Pani. Grissini. Pizze e Focacce

MARTEDÌ 2 AGOSTO

IL FARRO DELLA GARFAGNANA IGP
Una piccola grande risposta alla crisi mondiale dei cereali

Lorenzo Satti | Presidente consorzio dei produttori del farro della Garfagnana IGP

Nicola Bazzichi | Agronomo
Gaia Rovai | Nutrizionista

Cuciniere | Riccardo Fabbri

Piccola degustazione gratuita. Insalata di farro
Omaggio a tutti i presenti una confezione di farro della Garfagnana IGP.

MARTEDÌ 23 AGOSTO

I TESTAROLI DELLA LUNIGIANA

Paolo Scialla | Agronomo CIA
Confederazione Italiana Agricoltori

Produttori del "Distretto Cibo della Versilia"

Chef | Andrea e Sergio Pagani
Azienda Agricola "La Rita" Villafranca

Piccola degustazione gratuita. Testaroli olio e parmigiano.