



IL CASTAGNO D'ANDREA - SAN GODENZO

Il Giorno della Farina

7 E 8 DICEMBRE 2019

FOTOGRAFIE | GASTRONOMIA | CONVEGNI

PROGRAMMA:

7 DICEMBRE

17.00 INAUGURAZIONE MOSTRA FOTOGRAFICA "LA CASTAGNA: UN ALIMENTO ANTICO" C/O CENTRO VISITE
18.30 APERITIVO C/O BAR FALTERONA
19.30 CENA C/O OSTERIA IL RIFUGIO

8 DICEMBRE

10.00 CONVEGNO "DAL SECCATOIO ALLA TAVOLA - TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO" C/O CENTRO VISITA DEL PARCO NAZIONALE FORESTE CASENTINESI MONTE FALTERONA E CAMPIGNA

A SEGUIRE APERITIVO IN COLLABORAZIONE CON AZIENDA AGRICOLA "LE CASINE"

13.00 PRANZO A BASE DI MARRONI A CURA DELLO CHEF STEFANO FRASSINETI C/O CIRCOLO ARCI 8 DICEMBRE

PER INFO E PRENOTAZIONI:
3332167376 - 055 8374120



IL CASTAGNO D'ANDREA - SAN GODENZO

Il Giorno della Farina

7 E 8 DICEMBRE 2019

PROGRAMMA CONVEGNO 8 DICEMBRE

“DAL SECCATOIO ALLA TAVOLA - TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO”

INTERVENTI:

EMANUELE PIANI SINDACO DI SAN GODENZO E PRESIDENTE
CONSORZIO MARRONE DEL MUGELLO IGP

CLETO ZANETTI ASSESSORE AGRICOLTURA E PRODOTTI TIPICI DEL
COMUNE DI SAN GODENZO

CARLO VISCA RESPONSABILE CENTRO VISITE PARCO NAZIONALE IL
CASTAGNO D'ANDREA

DANIELE FRANCHI PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PRODUTTORI IGP
VALLE DEL FALTERONA

DOTT. ALBERTO MALTONI RICERCATORE DEL DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI DAGRI,
UNIVERSITÀ DI FIRENZE

GABRIELE LOCATELLI COORDINATORE PROGETTO SLOW FOOD OLTRE
TERRA RESPONSABILE SLOW FOOD ITALIA FORESTE SOSTENIBILI

GIUSEPPINA TOCCHI FIDUCIARIA DELLA CONDOTTA SLOW FOOD
VALDISIEVE E VALDARNO FIORENTINO

PRANZO A CURA DELLO **CHEF STEFANO FRASSINETI**

MENÙ:

ANTIPASTO

MALTAGLIATI CON FARINA DI MARRONI, PORRO, GUANCIALE E
PECORINO

RISOTTO INTEGRALE CON BRUCIATE, BARDICCIO E CHIANTI RUFINA
SPEZZATINO DEL FALTERONA CON BRUCIATE

CREPELLE DI FARINA DI MARRONI CON CREMA DI PINOLI
VINO CHIANTI RUFINA

COSTO 20 EURO - **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**