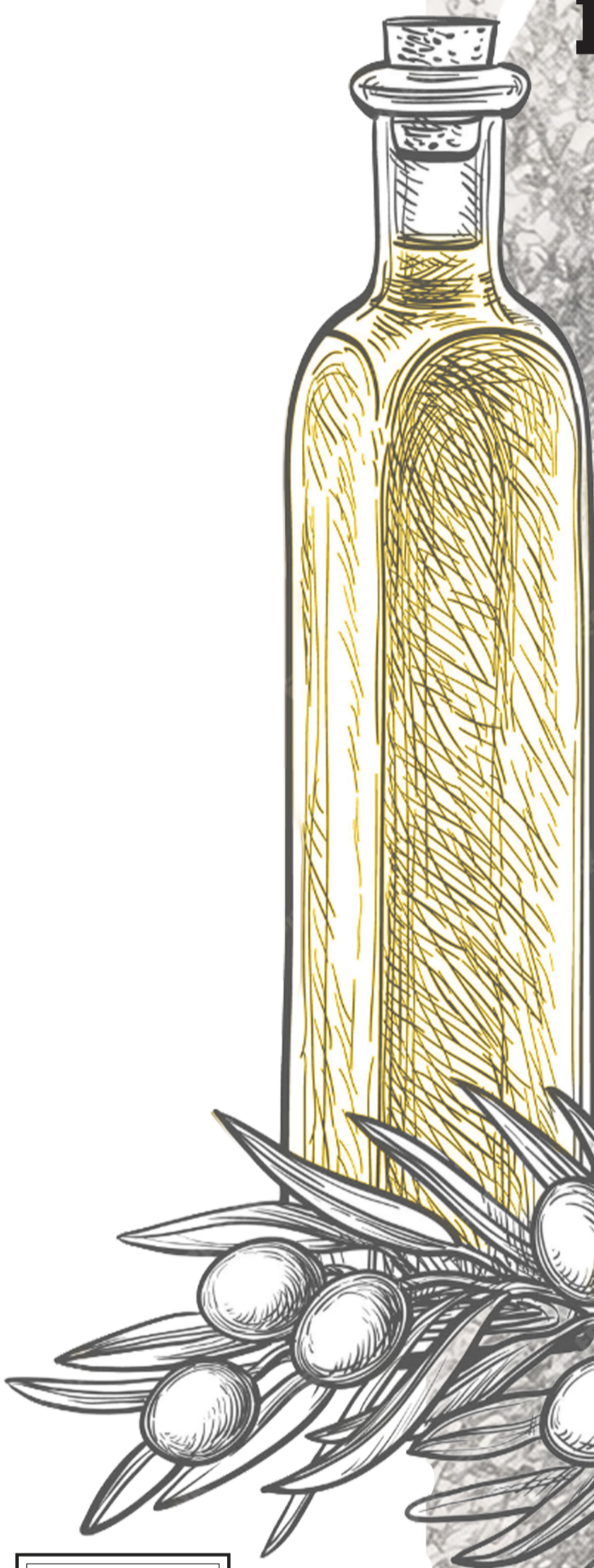


CONDOTTA SLOW FOOD EMPOLESE VALDELSA  
COMUNITÀ DEL CIBO DEI GRANI ANTICHI E DELLA BIODIVERSITÀ  
MONTEPERTOLIO

VI INVITANO

**Pane di grani antichi di Montespertoli**  
**Olio evo 19**

**2 PAROLE E**  
**2 ASSAGGI**  
sui nostri prodotti



**Martedì 26 maggio**

**Ore 18.00**

**Fattoria di Corniola**

**Via di Corniola, 88**

**Empoli**

  
**Slow Food®**  
Empolese - Valdelsa

  
**COMUNITÀ**  
DEL CIBO E DEI  
GRANI ANTICHI DI  
MONTEPERTOLIO

**MontEspertOlio**

  
MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Regione Toscana



Comune di  
Montespertoli

Realizzato con il contributo concesso dalla Regione Toscana su finanziamento della Direzione generale dello sviluppo rurale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) con D.M. n. 638876 del 4/12/2024, in occasione della giornata nazionale dell'agrobiodiversità.

Ore 18,00  
introduce:

Enrico Roccato, *Slow Food Condotta Empolese Valdelsa*  
Patrizia Ducci, *presidente Comunità del cibo dei grani antichi*

**Cos'è la comunità**

Maria Giulia Del Vivo, *coltivatrice di grani antichi*  
Alessia Gallerini, *Del. Agr. Comune Montespertoli: introduce Olio evo 19*  
Ottavia Parenti, *PhD in scienza e tec. alim. cons. e socia ANAPOO: Caratteristiche nutritive del pane e delle farine grani antichi e dell'Olio evo*

Antonella Nencini, *referente Slow Grains Toscana: Cos'è la rete Slow Grains Italia e di che cosa si sta occupando*

**Discussione e degustazione prodotti**

Ore 20,00

**Apericena** offerta dalla Comunità del Cibo e della Biodiversità dei Grani Antichi di Montespertoli

Gradita la prenotazione, Fattoria di Corniola:  
info@fattoriadicorniola.com - (+39) 339 7365909 whatsapp