

Laboratori del Gusto

Taste Workshops

4 luglio
2018

ore 18.30
July 4th, 2018
6,30 pm

Ristorante
La Torre
Piazzetta di
Montecatini Alto



I vini della Provincia di Pistoia

Degustazione delle eccellenze enologiche del territorio raccontata e guidata dai produttori stessi.

Wines from the province of Pistoia

A tasting of excellent local wines guided by the producers themselves.

Quota iscrizione: € 10,00
Cost: € 10

Per i partecipanti possibilità di trattenersi a cena presso il ristorante con sconto del 20% sui prezzi in carta.

Participants are welcome to stay for dinner and will enjoy a 20% discount on the regular menu.

5 luglio
2018

ore 18.00
July 5th, 2018
6 pm

Hotel
Mediterraneo
Via Pietro Baragiola, 1
Montecatini Terme



AperitOLIO... appuntamento con L'EXTRAVERGINE

Viaggio sensoriale guidato da Daniela Vannelli, assaggiatrice professionista di oli della Valdinievole selezionati da Slow Food

AperitOLIO... a date with EXTRA-VIRGIN Olive Oil

A sensorial voyage guided by Daniela Vannelli, professional oil taster of EV olive oils of Valdinievole as selected by Slow Food

Quota iscrizione: € 10,00
Cost: € 10



Slow Food®
Valdinievole

Info e prenotazione / Info and booking : 339 5272235
centroservizi@slowfood.it



Slow Food®

Il cibo che mangiamo influisce sul nostro pianeta (dal clima alle risorse naturali) sulla vita di chi lo produce, sulla nostra salute, sul benessere degli animali che alleviamo. La buona notizia è che possiamo contribuire alla soluzione, modificando anche di poco le nostre abitudini alimentari. Questo per Slow Food è *food for change* che il congresso declina mettendo al centro del dibattito il rapporto tra il cibo, la salute e il benessere.

www.slowfood.it

Slow Food Italia è un'associazione di promozione sociale che dal 6 all'8 luglio celebra il suo IX Congresso Nazionale dalla fondazione, avvenuta nel 1986.

Vi partecipano 650 delegati eletti dai soci per delineare le politiche associative dei prossimi anni ed eleggere gli organi dirigenti.

The food we eat affects everything on our planet (from the climate to our natural resources) the life of those who produce it, our own health and the welfare of the animals we breed. The good news is that we CAN contribute to the solution by gradually changing our eating habits. This is exactly what Slow Food means with the slogan "food for change" when the Congress puts the relationship between food, health and well-being at the center of the debate.

www.slowfood.com

Slow Food Italia is a social promotion association that is proud to celebrate its IXth National Congress since its foundation in 1986.

650 delegates, elected by members nationwide, will participate to outline the association's policies for the coming years and to elect its governing bodies.

Sostenitori ufficiali



Partner Tecnici



Con il sostegno di



Con il patrocinio di



Montecatini Terme
4-8 luglio 2018
July 4th-8th, 2018



Slow Food® Italia

ti invita a
invites you to

Le iniziative
per la popolazione

Events open
to the public



Mercato della Terra

Earth Market

6-7 luglio
2018
ore 8 - 13
July 6th and 7th
2018
8 am - 1 pm

Mercato della Terra di Montecatini e della Valdinievole

Il Mercato della Terra in occasione del Congresso di Slow Food Italia sarà allestito il venerdì e il sabato e aprirà le porte ai produttori dei Presidi Slow Food toscani.

Al Mercato della Terra trovi

ortaggi, frutta, vini, oli, formaggi, salumi, birre, pane, carni, pasta ecc. tutto proveniente da aziende agricole locali che lavorano nel rispetto dell'ambiente, delle persone e della tradizione.

Mercato coperto
via Mazzini

The Earth Market of Montecatini and Valdinievole

On occasion of the Slow Food Congress, the Earth Market of Montecatini and Valdinievole will be held Friday and Saturday and will feature producers Slow Food Presidia from Tuscany.

The Earth Market will feature vegetables, fruit, wine, EV olive oil, cheese, cured meats, beer, bread, meat, pasta, and much more, all from local family farms that respect the environment, the people and age-old traditions.



Degustazioni per...

Taste Workshops

6-7 luglio
2018
ore 9,30 - 12,30
July 6th and 7th
2018
9,30 am - 12,30 am

Con Slow Food scopri il mondo:

dei formaggi

Con solo latte, caglio e sale nascono più di 400 straordinari prodotti italiani.

Per i bambini e le loro famiglie

dell'olio extravergine

Per conoscere e riconoscere l'olio extravergine di oliva e tutte le sue proprietà nutrizionali.

Al termine gustosa sorpresa.

Per appassionati e curiosi

Mercato coperto
via Mazzini

Attività gratuite fino a esaurimento posti

With Slow Food discover the world

... of cheese

More than 400 varieties are made in Italy with only with milk, rennet and salt.

Free activities for kids and their families

... of EV olive oil

Learn about and recognize EV olive oils and its numerous health values.

Don't miss the surprise at the end!

Free activities, subject to availability



Il convegno

Conference

6 luglio
2018
ore 10 - 12
July 6th
2018
10 am - 12 am

Cibo, Salute, Ambiente

Ormai non ci sono più dubbi sulla stretta relazione tra questi tre fattori. Ma cosa veramente si sa? Il crescente interesse del pubblico sui temi dell'alimentazione ha moltiplicato diete e teorie, spesso spacciate per miracolose: ma lo sono veramente? Che legame c'è tra ambiente in cui

Hotel Le Tamerici
Viale IV Novembre, 2/b

si vive, la qualità di ciò che mangiamo e come viene prodotto e l'insorgere di alcune patologie? E quanto influisce lo stile di vita?

Il convegno, grazie alla presenza di autorevoli specialisti, fornirà informazioni corrette sull'alimentazione sana, senza perdere di vista l'aspetto conviviale. Riscoprendo la funzione della gastronomia.

Ingresso libero

Food, Health, the Environment

There is no doubt about the close relationship between these three realms today. But what do we really know? The growing public interest of food-related issues has generated many diets and multiple theories, which are often passed off as miraculous, but are they really? What is the link between the environment in which we live, the quality of what we eat and how it is produced and the onset of certain pathologies? And what effect does our lifestyle have?

This conference, thanks to the presence of well-known specialists, will provide correct information on healthy eating, without losing sight of the pleasures of the table and conviviality. Together let's rediscover the function of gastronomy.

Free entry