



EVENTI STAND
COLDIRETTI
PIACENZA
BUONVIVERE

VENERDI' 1 MARZO

Ore 10.30 Colazione all'Italiana con pane e miele (intervento della dietista *Elena Afanasyeva* e del Responsabile della Sicurezza Alimentare Coldiretti Emilia Romagna *Dennis Calanca*)

Ore 11.00 Presentazione Terranostra con il Presidente Regionale Roberta Gualtieri

Ore 11.30 Spettacolo della musico-terapeuta Anna Chiara Farneti

Ore 12.30 Coldiretti Donne Impresa si presenta

Ore 13.00 Show Cooking gelateria "Mil Sabores" e intervento della dietista Monica Maj. A seguire degustazione di vini

Ore 16.00 Il miele nelle letture sacre presentato da Don Stefano Segalini e consegna dell'assegno da parte di Coldiretti Giovani Impresa per ristrutturazione dell'oratorio

Ore 17.00 Aperitivo con Coldiretti Giovani Impresa, con degustazione di "gelato alcolico" preparato dalla gelateria Mil Sabores

SABATO 2 MARZO

Ore 10.00 Colazione all'Italiana con pane e miele

Ore 10.15 Intervento della dietista Francesca Solari

Ore 10.30 L'azienda agricola "F.lli Piacentini" sottoscrive la convenzione di Piacenza Terra dei Valori

Ore 11.00 Comunicazione vincitore Gran Premio Ortrugo da parte del Presidente del Consorzio Vini DOP Marco Profumo

Ore 11.30 Degustazione di miele con Grana Padano del Caseificio "Lattegra"

Ore 12.00 Degustazione di miele con formaggi di bufala dell'Azienda Agricola "Molino delle Bufale"

Ore 13.00 Show Cooking della gelateria "Mil Sabores"

Ore 13.30 Degustazione di miele con formaggi dell'Az. Agr. Molino Fuoco di Burzoni

Ore 15.00 Show cooking Pasticceria Falicetto

Ore 16.00 Show cooking: l'Agrichef Claudia Anselmi dell'agriturismo "Le Rondini" prepara "Chiacchiere e Turtlit"

Ore 16.30 L'Azienda Agricola "Marengoni Silvio, Lino e Flavio" sottoscrive la convenzione a Piacenza Terra dei Valori

Ore 17.00 Degustazione guidata di miele da parte dell'Associazione Apicoltori Piacentini.

DOMENICA 3 MARZO

Ore 10.00 Colazione all'Italiana con pane e miele (intervento delle dietiste *Monica Maj e Federica Grandi*)

Ore 11.00 Presentazione dei Produttori

Ore 11.30 Degustazione di miele con Grana Padano del Caseificio Sociale "Val Tidone"

Ore 12.00 Dolce con miele del giorno: "Farsò" preparata da Francesco Chinosi.

Ore 13.00 Show Cooking della gelateria "Mil Sabores"

Ore 15.00: Laboratorio di Mani in Pasta con l'Associazione Panificatori Piacentini

Ore 16.00: Festa a Tema di Carnevale