



Programma

Tutte le attività si svolgono presso il caffè Letterario le Murate, salvo la conferenza del 13 maggio

Domenica 11 maggio

10.30 · Inaugurazione con intervento delle autorità
11.00 · Apertura degustazioni
15.30 · Presentazione del libro del Dr. **Ugo Bardi** "La terra svuotata" (Docente di Chimica Fisica all'Università di Firenze). Dibattito con: Dr. **Cristiano Bottone** (Fondatore di Transition Town Italia), Dr.ssa **Patrizia Ducci** (Assessore all'Agricoltura e Turismo del Comune di Montespertoli), Dr. **Ruggero Mazzilli** (Stazione sperimentale per la viticoltura sostenibile) "Il percorso verso una viticoltura naturale sostenibile", Dr. **Angiolino Maule** (Presidente di Vinnatur). Presso la Sala delle Vetrate, le Murate
16.00 · Tour degustazioni, viaggio nel gusto con i sommelier (su prenotazione)
17.30 · Inaugurazione mostra di pittura dell'artista **Marzia Rocchi** (la mostra proseguirà fino a domenica 25 maggio)
18.00 · Tour degustazioni, viaggio nel gusto con i sommelier (su prenotazione)
19.30 · Aperitivo senza solfiti aggiunti, all'interno del Caffè Letterario
20.00 · Cena a tema con abbinamento vini (su prenotazione)
21.00 · Chiusura

Lunedì 12 maggio

11.00 · Apertura degustazioni
15.30 · "Chiacchiere sul vino" a cura di **Donatella Cirri** di Leonardo Catering
17.00 · Incontro con **Mauro Lorenzon** (Enoteca Mascareta di Venezia) "Vino, ingredienti: Mosto da uva sana e matura", **Roberto Morana** (Natural-mente, prodotti per viticoltura biologica)
19.30 · Aperitivo senza solfiti aggiunti, all'interno del Caffè Letterario
20.00 · Cena a tema con abbinamento vini (su prenotazione)
21.00 · Chiusura

Martedì 13 maggio

9.30-13.00 · Conferenza nella Sala Luca Giordano di Palazzo Medici Riccardi
11.00 · Apertura degustazioni
15.00 · Tavola rotonda
18.00 · Tour degustazioni, viaggio nel gusto con i sommelier (su prenotazione)
19.30 · Aperitivo senza solfiti aggiunti, all'interno del Caffè Letterario
20.00 · Cena a tema con abbinamento vini (su prenotazione)
21.00 · Chiusura della manifestazione

Conferenza

La conferenza avrà luogo martedì 13 maggio nella Sala Luca Giordano di Palazzo Medici Riccardi

- 9:30** Apertura da parte dell'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Firenze Dr. Pietro Roselli
- 9:45** Dr.ssa Maddalena Guidi (Responsabile posizione organizzativa, interventi nel settore vitivinicolo, Regione Toscana)
- 10:00** Dr. Maurizio Polo, Laboratorio Pololab (Progetto ESSEODUEFREE) "LA MICROBIOLOGIA PER I VINI ESSEODUEFREE" Il Lievito al posto della Solforosa
- 10:30** Dr. Francesco Iacono (Progetto Arcipelago Muratori) "IL VINO SIMBIOTICO NELLA VISIONE DELL'ARCIPELAGO MURATORI" Alla ricerca della naturalità integrale?
- 11:00** Dr. Marco Tebaldi (Progetto Freewine) "SALUBRITÀ E SOSTENIBILITÀ: L'ESPERIENZA FREEWINE"
- 11:30** Dr. Simone Orlandini, Professore Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (Università di Firenze facoltà di Agraria) "EFFETTI DELLA VARIABILITÀ CLIMATICA SULLE RISPOSTE DEL VIGNETO"
- 12:00** Dr. Alessandro Capodicasa (Progetto Dauvae wine dialing)
- 12:30** Dr. Paolo Carnemolla (Presidente di Federbio)

