



GRANI E PASTE: ORIGINE, PROCESSI E PROPRIETÀ. TRA FALSI MITI E REALI BENEFICI, PER UNA SPESA CONSAPEVOLE.



con
marche
bio
il biologico
che cresce insieme



Sabato 1° Luglio 2023, ore 16:30

Monastero di Montebello

Isola del Piano - via Montebello, 1

Sede storica della Gino Girolomoni Cooperativa Agricola

Programma

Introduzione

- **Francesco Torriani**, Presidente Consorzio Marche Biologiche
- **Pierfrancesco Fattori**, Presidente Montebello Cooperativa Agrobiologica

Interventi:

- **Daniela Bellini**, Responsabile Qualità Gino Girolomoni Cooperativa Agricola
Agricoltori, pastai e mugnai. Per una buona pasta.
- **Associazione Nutrizionisti Senza Frontiere:**
 - i falsi miti sulla pasta e sui cereali
 - i grani antichi
 - come i processi produttivi influenzano il prodotto finito, dal punto di vista nutrizionale
 - necessità metaboliche e nutritive dell'organismo: il ruolo degli alimenti che contengono carboidrati

A fine lavori il Consorzio Marche Biologiche **offrirà un aperitivo per tutti**. È pertanto gradita la **prenotazione** chiamando la Segreteria Consorzio Marche Biologiche: mail: eventi@conmarchebio.it; Tel.: +39 0721 720334

Diretta online qui:



  [conmarchebio](https://www.facebook.com/conmarchebio)

A disposizione dei partecipanti un bellissimo set fotografico: un campo di grano al calar del sole.
#biobuonobello @conmarchebio