



# 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](mailto:eventi@conmarchebio.it); Tel.: +39 0721 720334

Diretta online qui:



  [conmarchebio](#)

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