



## *Chiesa di San Francesco - Asciano 02 ottobre 2021*

**ore 09.30**

Cerimonia di apertura esposizione delle Eccellenze di Gusto

**ore 10.00**

Convegno dibattito *“Alimentazione e Benessere”* latte crudo valore per ambiente e salute

**Dottoressa Irene Dal Ciondolo** Nutrizionista USL Nord Est Toscana  
*Proprietà nutrizionali del formaggio a latte crudo per una sana alimentazione*

**Prof. Duccio Cavalieri** Ordinario di Microbiologia Università degli Studi di Firenze  
Collaboratore Slow Food Toscana  
*I microorganismi del latte crudo, conosciamo questi piccoli amici?*

**Mario Pace** Presidente di ARCA Associazione Ricerche Culturali Asciano  
*Presentazione del libro Mutatis Mutandis*

**Antonella Lomonaco** Autrice del testo Mutatis Mutandis  
*Viaggio alla Ricerca delle tradizioni culinarie*

**Ore 11.45**

Cerimonia di attribuzione dei riconoscimenti

**Ore 13.00**

Pranzo conviviale *“40 sfumature di Bianco”* (aperto al pubblico su prenotazione)

**ACCESSO CON GREEN PASS**

