



## EVENTI COLLATERALI

**OASI NOSTRA SIGNORA DEL SACRO CUORE**  
(ex residenza Henraux)  
area esterna alle esposizioni e degustazioni

Presentazione del libro

### **Ancient grains at the table**

di **Gabriele Cini** Pasticcere

• **Sabato 11 dicembre ore 16.00**

### **Guida alla degustazione del vino**

con gli enologi **Massimiliano** e **Vincenzo**

• **Sabato 11 dicembre ore 17.00**

### **L'aperitivo del contadino**

del Ristorante sotto la Loggia

• **Domenica 12 dicembre ore 11.15**

Presentazione del libro

### **Le erbe spontanee**

di **Roberto Moriconi**

coordinamento di **Fabrizio Lari**

• **Domenica 12 dicembre ore 15.15**

### **L'incavolata di cavolo frascone e granoturco trentolino**

servita con olio quercetano dal Ristorante Sotto la Loggia

• **Domenica 12 Dicembre ore 16.00**

### **Guida all'assaggio della dolce farina di castagne 2021**

con il Dr. **Leonardo Sabbatini**

• **Domenica 12 dicembre ore 16.30**

### **Guida alla degustazione dell'olio**

• **Domenica 12 dicembre ore 17.30**

### **Smondinata della tradizione**

• **Domenica 12 dicembre dalle ore 16.00**

### **Necciario della Valle del Serchio**

• **Sabato 11 e domenica 12 dicembre dalle ore 11.00**

Tutte le iniziative si svolgeranno nel pieno rispetto delle norme anticovid

**All'ombra delle Apuane**

**ESCO DAL Desco**

**SERAVEZZA**  
**11 e 12 DICEMBRE 2021**

**Esposizioni e degustazioni:**  
dalle ore 9.30 alle 19.30  
**OASI NOSTRA SIGNORA DEL SACRO CUORE (ex residenza Henraux)**  
Via G.Marconi, 504 - Seravezza

**INCONTRO**

**“Tra storia, cultura e tradizioni”**  
**CAMBIAMENTI CLIMATICI E TRANSIZIONE ECOLOGICA**  
**E STRUMENTI D'INTERVENTO**

**SABATO 11 DICEMBRE 2021**  
ore 9.30-13.30  
**SERAVEZZA, SCUDERIE GRANDUCALI**

IN COLLABORAZIONE CON



Comitato per la Tutela e la Valorizzazione dei Prodotti a Denominazione di Origine Protetta



Slow Food



Slow Food



Angeli



MAGGI



Italian Republic

