

PROGRAMMA HEALTHY FOOD - SABATO 10 OTTOBRE

14:30 - 14:50	"Strategie di espansione della produzione Bio" <i>Andrea Campurra, Presidente Distretto Bio Sardegna</i>
14:50 - 15:10	"Uno stile produttivo sano per favorire uno stile di vita sano." <i>Marco Locci direttore Coldiretti Nord Sardegna</i>
15:10 - 15:30	"Le opportunità dei Distretti del cibo con la Longevity Economy" <i>Aldo Buiani, Agronomo, Enologo, Direttore "Distretto Sardegna Bio"</i>
15:30 - 16:00	• "Le dieci mosse antietà" <i>Evelina Flachi, Nutrizionista e Specialista in Scienza dell'Alimentazione Esperta in nutrizione funzionale - Bionutrizione - Educazione Alimentare.</i>
16:00 - 16:15	Domande dal pubblico
16:30 - 18:45	Tavola rotonda su cibo, territorio e longevità a cura di Slow Food Sardegna
	• "Carne e formaggi da allevamento Grass Fed", Mauro Monaco presidente Slow Food Sardegna • "Il vino naturale", Paola Placido Ideatrice e coordinatrice Vite e Vite • "L'Olio EVO", Rita Caragliu Agronoma, esperta della filiera olivicola olearia • "I grani tradizionali e pane a lievito madre", Diego Di Niglio/Fondatore e produttore della Tenuta Coda di Lupo • "L'aspetto funzionale del cibo", Evelina Flachi, Nutrizionista e Specialista in Scienza dell'Alimentazione Esperta in nutrizione funzionale - Bionutrizione - Educazione Alimentare.
18:30	Domande dal pubblico
19:30	<i>Degustazione prodotti biologici</i>