



con il patrocinio
e il contributo di



Agricoltura - Ambiente - Alimentazione
Autumnia
7-8-9 novembre 2025

EDIZIONE
NUMERO



Semi di legalità,
giustizia sociale

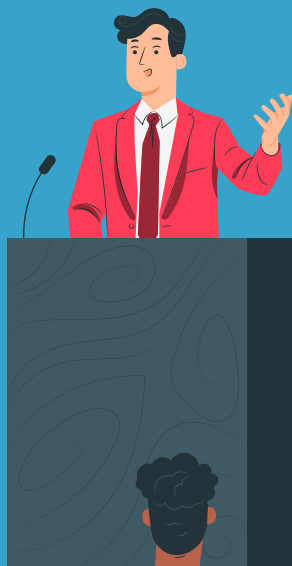
AREA COOKING SHOW & TALK

Piazza Ficino - Figline

**RISPETTARE IL CIBO E ATTRIBUIRGLI IL GIUSTO VALORE
CON LO SGUARDO RIVOLTO
AL TERRITORIO E ALLE TRADIZIONI.**

**È questo il filo conduttore dello spazio cooking
che gli studenti dell'indirizzo alberghiero "Giorgio Vasari"
- insieme alle aziende e alle associazioni del territorio -
presentano ad Autumnia 2025.**

**"Semi di legalità, giustizia sociale" è invece il claim
di questa edizione di Autumnia, che affronta una tematica
di stretta attualità anche nel settore agro-ambientale
insieme a Libera e Legambiente
ed altri autorevoli
interlocutori che animeranno
tre incontri.**



VENERDÌ 7 NOVEMBRE

ore 16 - Cooking class

CAVOLO CHE BONTÀ!

Recupero e preparazione di un piatto della cucina "povera" toscana.
A cura di Anna Aldinucci, Sommelier dell'hotel Villa Casagrande
Prenotazione obbligatoria su: www.autumnia.it/prenotazioni

ore 18 - Incontro

UN PATTO DI AMICIZIA IN DIFESA DELLA COSTITUZIONE

Presentazione del Patto di amicizia tra i Comuni del Valdarno e i Comuni di Polistena e Cinquefondi.
A cura di: Comune FIV, Libera e Legambiente

SABATO 8 NOVEMBRE

ore 10 - Incontro

GIUSTIZIA SOCIALE, TUTELA AMBIENTALE E LEGALITÀ PER COSTRUIRE IL NOSTRO FUTURO

Con Francesca Rispoli (co-presidente Libera), Enrico Fontana (Segreteria Nazionale Legambiente), Giulia Bartolini (Referente Libera Toscana), Ettore Squillace Greco (Procuratore Generale di Firenze).
A cura di: Comune FIV, Libera e Legambiente

ore 12 - Cooking class

PEPE, VINO E UN TOCCO DI PERA

Un piatto della tradizione rinascimentale: il peposo al Chianti, arricchito dalla delicatezza delle pere per un equilibrio tra forza e dolcezza.
A cura di Fabrizio Giusti, Chef del ristorante Terrae Casagrande.
Prenotazione obbligatoria su: www.autumnia.it/prenotazioni

ore 14 - Cooking show

LA SALUTE A TAVOLA È UN DIRITTO DI TUTTI

In cucina con i prodotti di Libera Terra e la collaborazione del Presidio Libera Valdarno
A cura di Isis G. Vasari, prof. Massimiliano Conti

ore 15:30 - Cooking show

BOCCONI DELLA LEGALITÀ

Tris di assaggi dalla Sicilia in Toscana con i prodotti di Libera Terra e la collaborazione del Presidio Libera Valdarno
A cura di Isis G. Vasari, prof. Rosario Caruana

ore 17 - Incontro

IL CANE IN AMBIENTE URBANO

Garantire il suo benessere e una convivenza serena con le persone e gli altri animali
A cura di: Maurizio Martini (Consigliere Ordine Medici Veterinari Arezzo e Medico Veterinario esperto in comportamento)

ore 18 - Cooking show

IL RAVIOLO RIPIENO DI ERBE SELVATICHE

A cura del Mercato contadino di Figline, con l'esperto agricolo e autore Pietro Isolan che presenterà il suo ultimo libro a tema erbe aromatiche

ore 19.30 - Cooking show

LIBERAMENTE GODURIOSO

A cura di Giacomo Dini (Presidente Associazione Cuochi Valdarno superiore) e Giovanni Bertini della Macelleria Bertini di Castelfranco Piandiscò (AR)

DOMENICA 9 NOVEMBRE

ore 10 - Incontro

SPORT SOCIALE E IMPIANTISTICA SPORTIVA

Con Francesca Farini (Assessora Comune FIV al Sociale), Gabriella Bruschi (Presidente Uisp Firenze), Guido Olmastroni (Presidente del Centro Sociale Il Giardino), Mauro Gioli (Presidente ASD Fun Tennis), Francesco Giovanni de Razza (Delegato Uisp Valdarno)

ore 12 - Incontro

DALLA STORIA DI UN BOSS AL RISCATTO DI UNA TERRA

Con Lirio Abbate (scrittore, autore di "I diari del boss") e Francesco Citarda (Consorzio Libera Terra).
A cura di: Comune FIV, Libera e Legambiente

ore 14 - Cooking show

DAL VALDARNO ALLA CAMPANIA: STORIE DI PASTA E TERRA

A cura di Domenico Anglani (Responsabile Compartimento Giovanni F.I.C. Ex Alunni Isis G. Vasari)

ore 16 - Cooking show

BOCCONI DELLA LEGALITÀ

Tris di assaggi dalla Sicilia in Toscana con i prodotti di Libera Terra e la collaborazione del Presidio Libera Valdarno
A cura di Isis G. Vasari, prof. Rosario Caruana

ore 18 - Cooking class

TRA TRADIZIONE, RISPETTO DELLE MATERIE PRIME E INNOVAZIONE

A cura di Chef Federico Cardi, Resort Villa La Borghetta

Conduce gli incontri e i cooking show

Francesca Romeo