

Venerdì

Ore 16.00

Ospiti: Irene Colzi e Masha di Sementis

Time: 16.00

“È possibile mangiare vegano e viaggiare per il mondo?”

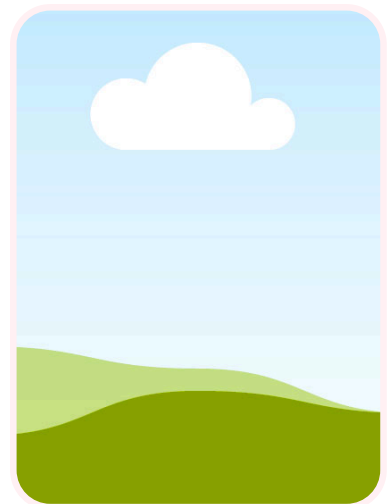


ore 17.00

Ospite: AMASIA

Speech

da definire



Venerdì

ore 18.30

Ospite: Valentina Leporati

Speech

“La mia rivoluzione gentile, dalla scoperta della celiachia a oggi. Come trasformare un limite in opportunità.



Ore 19.00

Ospite: Camilla Bendinelli

Dietista, Sarzanese

L'intervento dietetico e nutrizionale dopo la diagnosi di celiachia: dall'impatto su peso e corpo, ai rischi clinici e nutrizionali di una dieta di eliminazione.



Sabato

Ore 11.

Ospite: **Vittoria Laghi**

“Creator specializzata in viaggi Gluten Free, punto di riferimento sul tema in Italia.

“In viaggio alla scoperta del mondo con la celiachia”



Ore 12

Ospite: **Alessandra Buti**

Host Gluten Free di Pietra d'Acqua.

Cucino Vegetoscano nella mia casa nel bosco.

“Una Storia di Pane e Bosco”



Sabato

Ore 17.30

Ospite: Raff Petruoli

Educatore professionale, tutor/formatore.

Appassionato di tecnologie, musica e del buon cibo.

Parola d'ordine: INCLUSIONE:

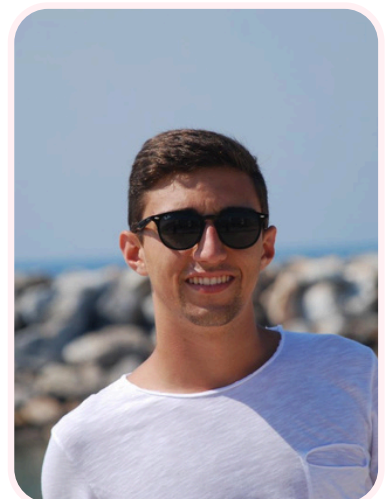
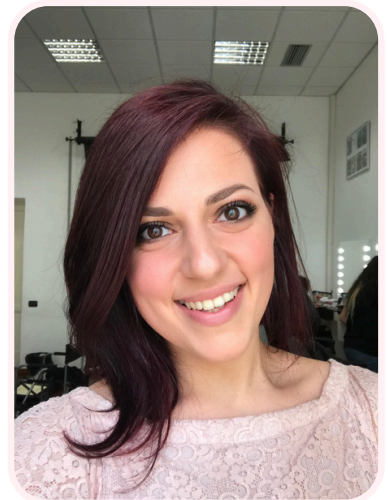
“Sopravvissuti alla Catarsi”



Ore 18.30

Ospiti: Camilla Cauterucci, Tommaso Giusti del gruppo
Giovani di Aic Liguria e Aic Toscana.

“Giovani celiaci alle prese con i ristoratori”



Domenica

Ore 11

Ospite: **Andrea Sanseverini**

Cuoco amatoriale, creator, modello e mangiatore di cose buone,.

“Lo Gnocco Senza Glutine: Gusto, Seduzione e Piacere in cucina”



Ore 12

Ospite: **Arianna Malagisi**

Food & Travel Blogger, fondatrice del Péodcast “Nel salotto con Celiaca in Tour”

Nel Salotto con Celiaca in Tour: Viaggi tra sogni e Sfide”



Domenica

Ore 17.30

Ospite: **Alice Pomato**

Content creator e formatrice sulle tematiche della sostenibilità ambientale e sociale.

Una cucina più sostenibile: vegetale, locale, agrobiodiversa che supporta persone e territorio”



Ore 18.30

Ospite: **Annalisa Chessa**

Vegan Content Creator e autrice del libro “Cucina Vegetale che Spacca” edito da Gribaudo.

“Cucina vegetale, l’evoluzione della tradizione come scelta etica ed ambientale”

