



Via Borgo Santa Croce, 6 – 50122 Firenze – Tel. 055.488017 – Email: [toscana@biodinamica.org](mailto:toscana@biodinamica.org)

Domenica **28 ottobre**, presso l'azienda agricola **Le Tassinaie**, si terrà la  
Giornata Contadina dedicata alla  
**preparazione e applicazione della pasta per tronchi**



Per motivi organizzativi si chiede di prenotarsi scrivendo a : [toscana@biodinamica.org](mailto:toscana@biodinamica.org)

Incontro gratuito a partecipazione libera, con visita aziendale.

Ritrovo alle ore 9:00 direttamente in azienda.  
Termine dei lavori: ore 17:00

Possibilità di pranzare al sacco o di prenotare un pranzo vegetariano a buffet in azienda al Prezzo di Euro 15,00 (prenotazione entro la sera di venerdì 26 ottobre).



*dal seme al piatto*

**Azienda Agricola Le Tassinaie**  
**Via Bagnoli, 25 Loc. il Terriccio**  
**56023 Castellina Marittima (PI)**  
Tel. 331.6402609 – [www.letassinaie.com](http://www.letassinaie.com)

Per raggiungere l'azienda: non seguire il navigatore perché porta fuori strada. Per chi viene da nord, uscita autostrada Rosignano, prendere direzione Vada /SP 206. L'accesso all'azienda è sulla SP 206, a circa m. 600 dall'uscita dell'autostrada: prima della rotonda per Vada, sulla sinistra si trova un cancello con pilastri in mattoncini rossi e l'indicazione: Terriccio. Entrare. Poco dopo, alla sbarra, premere il pulsante di apertura posto poco prima a sinistra. Alla fine della strada, girare a sinistra e percorrerla fino al casolare.

*Le Tassinaie è una piccola fattoria dai grandi ideali, proiettata verso un futuro alimentare sano e sostenibile. Pratica fin dal 2007 l'agricoltura biodinamica ed ha ottenuto nel 2016 il marchio Demeter. Ha due "giardini dei semplici", dove coltiva molte varietà di erbe aromatiche, che raccoglie e fa seccare per ottenere preparazioni officinali, per le api che producono un miele millefiori squisito e per la gioia degli occhi. Possiede circa un ettaro di orti, dove coltiva carciofi, asparagi, cavolo nero, porri, aglio, cipolle, zucchine, melanzane, fave, piselli, peperoncini piccanti, pomodori e insalate, che utilizza per il suo agriturismo e per le confetture aziendali.*