

La tradizione agricola della Costa degli Etruschi e dell'Alta Val di Cecina

La promozione e la valorizzazione delle produzioni locali e dei territori



webmeeting Martedì 19 febbraio - 14³⁰ - 18³⁰

Continua il ciclo di incontri territoriali "ConosciAMO la Toscana Rurale" dedicati alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni locali. Il 19 febbraio andremo virtualmente sulla Costa degli Etruschi e nell'Alta Val di Cecina: accademici e produttori si confronteranno sul valore e le caratteristiche delle filiere agroalimentari tipiche tra riscoperta delle tradizioni e sviluppo di strumenti innovativi. La tavola rotonda con i diversi attori del tessuto locale mirerà poi ad approfondire le problematiche e le potenzialità del territorio al fine di definire nuove politiche di sviluppo socio economico.

CONOSCIAMO LA TOSCANA RURALE
LE FILIERE AGRO-FORESTALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
Sottomisura 1.2/annualità 2017 PSR 2014/2020

Con il patrocinio di
unicoop
firenze

Per iscriversi clicca qui

14.30 > Apertura dei lavori

Francesco **Govi** Presidente Unione dei Comuni Alta Val di Cecina, Sindaco del Comune di Monteverdi Marittimo
Alberto **Ferrini** Sindaco di Castelnuovo Val di Cecina
Alberta **Ticciati** Sindaco di Campiglia Marittima
Primo **Bosi** Responsabile Valorizzazione dei Prodotti Tipici di Anci Toscana, Sindaco di Vaiano Referente Prodotti Tipici Anci Toscana
Carlo **Chiostrri** Accademia dei Georgofili

15.00 > La promozione e la valorizzazione dei prodotti della Costa degli Etruschi e Alta Val di Cecina

Cristiano **Pullini** Assessore del Comune di Castagneto Carducci, Ambito Turistico Costa degli Etruschi
Silvia **Scaramuzzi** Accademia dei Georgofili

Costa degli Etruschi e Alta Val di Cecina: le specificità territoriali

Dario **Nalin** Strada del Vino e dell'Olio della Costa degli Etruschi
Stefano **Berti** Distretto Rurale della Val di Cecina

La cultura dei prodotti locali attraverso nuove Economie Collaborative e Organizzate

Edo **Volpi** Associazione Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili della Toscana

15.30 > I SESSIONE > LE CARATTERISTICHE E IL VALORE DEL PRODOTTO

• VINO

Paolo **Storchi** Accademia dei Georgofili
Fiorella **Lenzi** Azienda Agricola Serraiola Wine
Claudia **Del Duca** Azienda Agricola Podere Marcampo

• CEREALI

Marco **Mazzoncini** Accademia dei Georgofili
Fabrizio **Camponi** Mulino Le Pietre
Fabrizio **Fabbri** Azienda Agricola Serraspina

• FILIERA ITTICA

Giuliana **Parisi** e Bianca Maria **Poli** Accademia dei Georgofili
Stefano **Bronchini** Azienda itticoltura IGF – PGF
Paolo **Del Lama** Cozze Toscane, Società Cooperativa Venere

• ORTICOLTURA

Alberto **Pardossi** Accademia dei Georgofili
Terre dell'Etruria Cooperativa agricola tra produttori

• ALLEVAMENTO OVINI E CASEIFICIO

Marcello **Mele** Accademia dei Georgofili
Giovanni **Cannas** Agriturismo Fattoria Lischeto

• OLIO

Riccardo **Gucci** Accademia dei Georgofili
Tiziana **Biligiardini** Azienda Agrituristica San Nicolò

• LA CASTAGNA E LA FARINA DI CASTAGNE

Alessandro **Uccheddu** Azienda Agricola In Piana

• MIELE

Alberto **Faticcioni** Apicoltura Nonno Berto

• BIRRA

Chiara **Volpi** Vapori di Birra

• ARACHIDI

Marco **Razzolini** Antica Torrefazione

• LIQUORI, COSMETICI

Suor Maria Grazia **Petri** Monastero Cistercense di Valserena
Anna Maria **Costa** Premiata Fabbrica Liquori Emilio Borsi

• PANE, BISCOTTI E DOLCI DELLA TRADIZIONE

Alberto **Biagioni** Piccolo Biscottificio Castagnetano
Andrea **Montomoli** Panificio Montomoli

17.00 > II SESSIONE > TAVOLA ROTONDA

Confronto aperto con Anci Toscana, Unicoop Firenze, Gal, Istituzioni locali, Organizzazioni di Categoria, Consorzi, Associazioni, Cooperative

Conclusioni a cura di Regione Toscana

Coordina i lavori Marina **Lauri** Anci Toscana