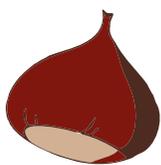




La tradizione agricola del Mugello

La promozione e la valorizzazione delle produzioni locali e dei territori



Borgo San Lorenzo martedì **3** marzo 2020

Auditorium Istituto di Istruzione Superiore Giotto Ulivi > via Pietro Caiani, 64/66

9.00 > **Registrazione dei partecipanti**

9.15 > **Apertura dei lavori**

Paolo **Omoboni** Sindaco di Borgo San Lorenzo

Gian Piero **Moschetti** Presidente Unione Montana dei Comuni del Mugello

Massimo **Vincenzini** Presidente Accademia dei Georgofili

Marta **Paoli** Dirigente Scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore Giotto Ulivi

Stefano **Santarelli** Direttore GAL START

IL MUGELLO E LE SUE SPECIFICITÀ TERRITORIALI

Carlo **Bergesio** Istituto Giotto Ulivi

IL POLO TECNICO PROFESSIONALE AGRIBUSINESS MUGELLO NELLA VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO

10.30 > I SESSIONE > **Le caratteristiche e il valore del prodotto**

LE CASTAGNE E LA FARINA DI CASTAGNE

Elvio **Bellini** Accademia dei Georgofili

Emanuele **Piani** Consorzio del Marrone del Mugello IGP e Sindaco di San Godenzo

LE CARNI BOVINE

Riccardo **Bozzi** Università degli studi di Firenze

Roberto **Nocentini** Cooperativa Agricola Firenzuola

IL LATTE BOVINO

Marcello **Mele** Accademia dei Georgofili

Luca **Musumarra** Centrale del Latte della Toscana

IL MIELE

Marco **Mancini** Accademia dei Georgofili

Chiara **Grassi** Fondazione per il Clima e la Sostenibilità

Giovanni **Pastacaldi** Associazione ARPAT

IL PANE DEL MUGELLO

Matteo **Borselli** Consorzio di Tutela e promozione Pane del Mugello

Giacomo **Tatti** Associazione Granaio dei Medici

IL BIOLOGICO

Marta **Landi** Associazione Produttori Biologici del Mugello

Federico **Galeotti** Azienda Poggio al Farno

12.30 > II SESSIONE > **Tavola rotonda**

Confronto aperto con Anci Toscana, Unicoop Firenze e Istituzioni Locali, Organizzazioni di Categoria, Consorzi, Associazioni, Cooperative.

ore 13.30 > **Conclusioni dei lavori**

Marco **Remaschi** Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana

Coordina i lavori

Carlo **Chiostri** Accademia dei Georgofili

A seguire degustazione prodotti del territorio