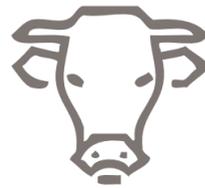
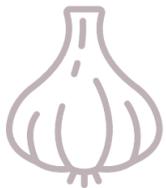




# La tradizione agricola della Valdichiana

La promozione e la valorizzazione delle produzioni locali e dei territori



**webmeeting** giovedì 22 ottobre - 14<sup>30</sup> - 18<sup>30</sup>

Continua il ciclo di incontri territoriali “ConosciAmo la Toscana Rurale” dedicati alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni locali. Il 22 ottobre andremo virtualmente in Valdichiana: 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

## 14.30 > Apertura dei lavori

Roberta **Casini** Sindaco di Lucignano, Responsabile Agricoltura di Anci Toscana  
Roberto **Machetti** Presidente Unione dei Comuni Valdichiana Senese  
Carlo **Chiostrri** Accademia dei Georgofili  
Primo **Bosi** Sindaco di Vaiano, Responsabile Valorizzazione dei Prodotti Tipici di Anci Toscana

## 15.00 > La promozione e la valorizzazione del territorio e dei prodotti della Valdichiana

Gianluca **Brunori** Accademia dei Georgofili

## Il valore dell'enogastronomia per la promozione turistica della Valdichiana

Michele **Angiolini** Sindaco di Montepulciano Responsabile Turismo Anci Toscana

## La Valdichiana un territorio di agro biodiversità

Stefano **Biagiotti** Università Telematica Pegaso - Centro Studi Economia del Welfare

## 15.30 > La cultura del cibo della Valdichiana attraverso nuove Economie Collaborative e Sociali

Ginetta **Menchetti** Sindaco di Civitella Valdichiana, Presidente Comunità del cibo della Valdichiana  
Gloria **Lucchesi** Cooperativa di Comunità Filo e Fibra  
Erika **Grilli** Cooperativa di comunità Vivi Petroio  
Sara **Rapini** La Conserveria – Ragazzi Speciali Onlus

## 16.00-17.00 > I SESSIONE > Le caratteristiche e il valore del prodotto

### • OLIO

Riccardo **Gucci** Accademia dei Georgofili  
Mario **Agnelli** Sindaco di Castiglion Fiorentino, Associazione Nazionale Città dell'Olio  
Frantoio dei Cinque Colli Società Cooperativa Agricola  
Maria Stella **Bianchini** Azienda Agricola le Coste

### • PRODUZIONI ORTIVE

**Aglione**  
Graziano **Tremori** Accademia dei Georgofili  
Ivano **Capacci** Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Aglione della Valdichiana  
Azienda Agricola Anna Maria Fattori

### Cocomero Gigante di Fontarronco

Marco **Mearini** Istituto Tecnico Agrario Statale “A. Vegni” – Capezzine  
Alessandro **Mencaroni** Azienda agraria “Pianello” di Anna Maria Fanfani

### • PRODUZIONI FRUTTICOLE

Rossano **Massai** Accademia dei Georgofili  
Enrico **Peruzzi** Agriturismo la Frateria di San Benedetto  
Antonio **Tonioni** Azienda Agricola Tonioni di Tonioni G&A

### • VINO

Paolo **Storchi** Accademia dei Georgofili  
Andrea **Rossi** Consorzio vino nobile di Montepulciano  
Stefano **Amerighi** Consorzio Cortona DOC

### • CARNI BOVINE E SUINE

Riccardo **Bozzi** e Carolina **Pugliese** Unifi  
Nicola **Fierli** Società Agricola Fierli  
Enrico **Ricci** Macelleria Ricci  
Enrica **Bartolini** Azienda Agricola Il Poggio  
Massimiliano **Bruschi** Salumi Artigianali Bruschi

## LA TRADIZIONE DELLA VALDICHIANA: I PICI

Susanna **del Cipolla** Ristorante Il Goccino

## TAVOLA ROTONDA

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

## 18.15 > Conclusioni dei lavori

Roberto **Scalacci** Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale Regione Toscana

## Coordina i lavori

Simone **Gheri** Direttore Anci Toscana

Per iscriversi clicca qui