



# I territori della Toscana e i loro prodotti Il Casentino

mercoledì 21 marzo 2018 - Firenze Accademia dei Georgofili > Logge Uffizi Corti

ore 9<sup>15</sup> > Registrazione

ore 9<sup>30</sup> > Apertura dei lavori

Pietro **Piccarolo** Vice Presidente dell'Accademia dei Georgofili

Vittorio **Gabbanini** Anci Toscana

Relazioni:

**Il Casentino si presenta. I prodotti eno-gastronomici e...  
Le radici culturali e la memoria**

Eleonora **Ducci** Assessore Unione dei Comuni Montani del Casentino

**Il paesaggio e le sue emergenze**

Monica **Baccianella** e Giuseppe **Scortecci** Assessori Comune di Capolona

**Il turismo verde, la promozione e lo sviluppo del territorio**

Luca **Santini** Presidente Parco Nazionale Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

**I cammini ed i percorsi culturali**

Francesca **Nassini** Vice Sindaco Comune di Bibbiena

**I presidi e le eccellenze del territorio**

Serena **Stefani** Vice Sindaco Comune di Pratovecchio Stia

**Il turismo rurale e l'accoglienza**

Nicoletta **Bruno** Assessore Comune di Subbiano

**La valorizzazione collettiva dei prodotti tipici: opportunità e problematiche**

Giovanni **Belletti** Università degli Studi di Firenze

**Caratterizzazione salutistica dei prodotti tipici per la loro valorizzazione**

Manuela **Giovannetti** Centro Nutrafood - Nutraceutica e Alimentazione per la Salute, Università di Pisa

**Valorizzazione della frutta autoctona casentinese: dieci anni di ricerche dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna**

Luca **Sebastiani** Istituto di Scienze della Vita, Scuola Superiore Sant'Anna

**Prodotti e ricette nella Piramide Alimentare Toscana**

Francesco **Cipriani** Azienda USL Toscana Centro e

Fabio **Voller** ARS - Agenzia Regionale di Sanità della Toscana

**Le iniziative di Unicoop Firenze per la valorizzazione dei prodotti toscani**

Franco **Cioni** Unicoop Firenze

Interventi programmati:

Andrea **Rossi** Ecomuseo del Casentino UCMC - FESTASAGGIA. Feste a misura di paesaggio

Paolo **Cerofolini** Biodistretto del Casentino

Andrea **Giovannuzzi** Consorzio della Farina di Castagne del Pratomagno

Mattia **Renzetti** Osteria dala Franca, produttore di tortello alla lasta

Roberto **Zuccari** Azienda agricola Zuccari, apicoltore

Riccardo **Borghini** Consorzio della Patata Rossa di Cetica

Lorenzo **Cipriani** Agricola "Casa Pallino", allevatore ovino

Marco **Biagioli** Azienda Agricola Ornina, viticoltore e enologo

Filippo **Colongo** Birrifico "Bi-Frons"

Sara **Guadagnoli** Fattoria Le Rocche, ricette e tradizioni gastronomiche

Andrea **Tanci** Calistro Bistrot

Francesco **Rossi** Presentazione statuto morale ed estetico "Accademia del Colesterolo".

Presentazione dei prodotti tipici del Casentino

a cura di Luca **Segantini** Condotta Slow Food Casentino

ore 13<sup>30</sup> > Chiusura dei lavori

La partecipazione all'incontro è riservata a coloro che si saranno registrati entro lunedì 19 marzo ad [adesioni@georgofili.it](mailto:adesioni@georgofili.it).

Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala.

Con il patrocinio di

**unicoop  
firenze**