





# I territori della Toscana e i loroprodotti Empolese Valdelsa

Giovedì 14 marzo 2019 > Firenze Accademia dei Georgofili > Logge Uffizi Corti

ore 915 > Registrazione

ore 930 > Apertura dei lavori

Massimo **Vincenzini** Presidente dell'Accademia dei Georgofili Marco **Remaschi** Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana

Vittorio Gabbanini Anci Toscana

Giacomo Cucini Sindaco di Certaldo e delegato a Turismo e Cultura Unione dei Comuni Empolese Valdelsa

### Relazioni:

## L'Empolese Valdelsa si presenta

Patrizia Ducci Docente Istituto Tecnico Agrario Firenze

# 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

# **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

Andrea Timpano Unicoop Firenze

# Interventi programmati:

Luigina d'Ercole Francesco Carpitelli, Consorzio dei produttori della cipolla di Certaldo

Guido Gualandi Associazione Grani antichi di Montespertoli

Luigina d'Ercole Associazione il Mercatale Empoli

Elena Peruzzi Oleificio Montalbano Vinci

Presentazione dei prodotti tipici è curata dal Consorzio dei produttori della cipolla di Certaldo, Associazione Grani antichi di Montespertoli, Vigna Palatina e Associazione il Mercatale, Oleificio Montalbano Vinci.

ore 1300 > Chiusura dei lavori

