

Relatori

- A. CALISTRI – Presidente CNA Firenze
F. VICHI – Direttore CNA Firenze
S. CASINI BENVENUTI - Direttore IRPET
M. MANCINI – Università degli Studi di Firenze
G. MARACCHI – Presidente Accademia dei Georgofili
R. PARDINI – Direttore Consorzio del Pane Toscano
C. PISTOCCHI – Presidente CNA Firenze Alimentare
M. REMASCHI – Assessore all’Agricoltura
della Regione Toscana
G. ROTINI – Responsabile CNA Alimentare nazionale
D. SCAPIGLIATI – Biscottificio Scapigliati



**Accademia
dei Georgofili**



Giornata di studio

L'ARTIGIANATO ALIMENTARE AL TEMPO DI EXPO 2015

Giovedì 24 settembre 2015

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Logge Uffizi Corti
50122 FIRENZE
Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754
e-mail: accademia@georgofili.it
www.georgofili.it

Firenze
Logge Uffizi Corti

PROGRAMMA

La sfida della globalizzazione dei mercati, i moderni sistemi di comunicazione e l'accesso alle informazioni da parte dei consumatori, se da una parte aprono nuove opportunità dall'altra impongono un cambiamento dei tradizionali modelli di valorizzazione delle produzioni dell'agroalimentare del nostro Paese.

Nella competizione del nuovo secolo la sfida per l'artigianato alimentare è quella di riuscire a coniugare crescita e sviluppo dei mercati senza rinunciare alle specificità produttive, alla qualità delle produzioni, alla bontà e sicurezza del prodotto alimentare.

La stessa evoluzione della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare, che ha introdotto i criteri dell'autocontrollo, della tracciabilità, e della responsabilità dell'operatore alimentare, ha imposto infatti un deciso cambio di passo all'intera filiera.

Quali, di fronte a questi presupposti, gli scenari economici e le strategie di sviluppo per l'artigianato alimentare?

Come difendere lo straordinario patrimonio agroalimentare del Paese, della nostra regione, del territorio fiorentino?

Come valorizzare e promuovere la ricchezza delle tradizionali produzioni alimentari?

Nel corso della Giornata di studio si cercherà di dare una risposta a queste domande, insieme alla presentazione di alcune esperienze concrete (il pane toscano ed i cantuccini) e di applicazione nuove tecnologie alle tradizionali produzioni senza venir meno al gusto ed alla bontà del prodotto.

Ore 9.30 – **Inizio dei lavori**

Franco Vichi - **Saluto di benvenuto**

Giampiero Maracchi - **Introduzione al tema**

Coordina: *Claudio Pistocchi*

Prima Sessione

L'artigianato e le PMI dell'agroalimentare: i problemi, le proposte, le attese

Gabriele Rotini

Il sistema agroalimentare a Firenze e in Toscana: analisi del comparto e scenari economici

Stefano Casini Benvenuti

Seconda Sessione

I grani antichi e le nuove tecnologie di produzione cerealicola

Marco Mancini

L'esperienza della "DOP" del pane toscano

Roberto Pardini

L'esperienza "IGP" del cantuccio toscano

Daniele Scapigliati

Terza Sessione

Intervento di *Marco Remaschi*

Altri interventi programmati

Considerazioni conclusive

Andrea Calistri