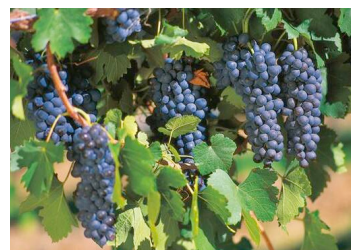


La tradizione agricola della Garfagnana e della Mediavalle del Serchio

La promozione e la valorizzazione delle produzioni locali e dei territori



webmeeting Giovedì 2 luglio - 14³⁰ - 18³⁰

Continua il ciclo di incontri territoriali “ConosciAmo la Toscana Rurale” dedicati alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni locali.

Il 2 luglio andremo virtualmente in **Garfagnana e Mediavalle del Serchio**: 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

Andrea **Tagliasacchi** Presidente Unione dei Comuni della Garfagnana, Sindaco di Castelnuovo di Garfagnana

Patrizio **Andreuccetti** Presidente Unione dei Comuni Mediavalle del Serchio, Sindaco di Borgo a Mozzano

Carlo **Chiostrì** Accademia dei Georgofili

Primo **Bosi** Responsabile Valorizzazione dei Prodotti Tipici di Anci Toscana, Sindaco di Vaiano

15.00 > Le specificità territoriali della garfagnana e della mediavalle del serchio

Gianluca **Brunori** Accademia dei Georgofili

Stefano **Stranieri** Gal Montagnappennino

15.30 > Esperienze di Economia collaborativa e di comunità

Fabiana **Fiorani** Comunità del cibo della Garfagnana

Federico **Corti** Comunità di Cascio

15.45 – 17.00 > I SESSIONE > Le caratteristiche e il valore del prodotto

• I CEREALI E I LORO PRODOTTI

Marco **Mancini** e Simone **Orlandini** Accademia dei Georgofili, Fondazione per il clima e la sostenibilità

Lorenzo **Satti** Garfagnana Coop

• ALLEVAMENTI ITTICI

Bianca Maria **Poli** Accademia dei Georgofili e Giuliana **Parisi** Università degli Studi di Firenze

Antonio **Sacchini** Frola Coop

• LA CASTAGNA E LA FARINA DI CASTAGNE

Elvio **Bellini** Accademia dei Georgofili

Ivo **Poli** Associazione Nazionale Città del Castagno

Stefano **Fazzi** Associazione Castanicoltori della Lucchesia

• IL VINO

Paolo **Storchi** Accademia dei Georgofili e Claudio **d'Onofrio** Università di Pisa

Andrea **Elmi** Maestà della Formica

• LATTE OVINO E FORMAGGI

Marcello **Mele** Accademia dei Georgofili

Verano **Bertagni** Caseificio Bertagni

• LA RAZZA GARFAGNINA

Andrea **Serra** Università di Pisa e Roberta **Ciampolini** Accademia dei Georgofili

Ombretta **Cavani** Azienda agricola Cerasa

• IL PROSCIUTTO BAZZONE

Rolando **Bellandi** L'Antica Norcineria

• LE MELE DELLA GARFAGNANA

Franca **Bernardi** Azienda Il Corniolo

• I PRODOTTI DELL'ORTO

Sara **Giovannetti** Podere Ai Biagi

• I PICCOLI FRUTTI

Palmiro **Valdrighi** Azienda agricola Valdrighi

17.00 - 18.00 > II SESSIONE > Tavola rotonda

Introduce

Gennaro **Giliberti** Regione Toscana

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

18.00 > Conclusioni dei lavori

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

Coordina i lavori

Simone **Gheri** Direttore Anci Toscana