

Giornata Nazionale dell' Agrobiodiversità'

Alla scoperta dell'agrobiodiversità dell'Amiata

08:30 > Apertura del **Mercato nel giardino** con le aziende agricole, artigiane e le associazioni del territorio

09:00 > Convegno in diretta streaming <https://fb.me/e/2ylvN9WfF>

13:00 > Pranzo proposto dagli chef amiatini e dalle aziende della Comunità del Cibo Amiata: Un **Percorso del gusto**, esperienziale e itinerante, alla scoperta delle agrobiodiversità e dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) (consigliata la prenotazione)

15:30 - 18:00 >

- Laboratorio di Apicoltura : «Conoscere le api dal vivo»
- Laboratori di Scienze : «Le Biotecnologie sono buone»
- Laboratorio di Panificazione casalinga: « Le farine di grani antichi e i segreti della loro lievitazione»
- Laboratorio artigianale di Cesteria : «Il cesto di una volta: un' oggetto autenticamente sostenibile!»
- Laboratorio di Assaggio: «L'olio EVO dell' Amiata»

17:00 > E' il momento della **Merenda golosa della Nonna**: per bambini e non solo

18:00 > Musica dal vivo: **Un'ora con Gaia Mariva** , musica tradizionale della Terra; chitarra, voce e tamburo sud americano»

20:00 > A Cena **Gustiamo la Biodiversità** con la Cooperativa di Comunità Parco Vivo di Vivo d'Orcia (SI) (su prenotazione)13

Per Prenotare :

3476463662 Antonella

3472103923 Andrea

www.comunitadelciboamiata.it



REGIONE
TOSCANA



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Comune di
Castell'Azzara

Convegno

8:30 > Registrazione partecipanti e colazione amiatina di benvenuto.

9:00 > Dott. Roberto Scalacci - Direttore dell' Ufficio Agricoltura Regione Toscana: « L' agrobiodiversità dell'Amiata, le Comunità del Cibo e la figura dei coltivatori custodi»

9:15 > Dott. Giacomo Spinsanti - Fondazione Polo Universitario Grossetano : «La biodiversità come impronta genetica»

9:30 > Fabio Pinzi - dottore in Scienze agrarie e presidente dell' Associazione Pera Picciola : «La biodiversità del suolo alla base della qualità e originalità delle produzioni agrarie»

9:45 > Claudio Pozzi – Presidente della Rete Semi Rurali : «I grani antichi e le popolazioni evolutive: prospettive di sviluppo di una filiera»

10:00 > Prof.ssa Luciana Angelini – Univ. di Pisa Dip. di Scienze Agrarie e resp.le Sezione Banca Regionale del Germoplasma: «Alla scoperta del granturco di Castell'Azzara e del fagiolo borlotto del minatore»

10:20 > Lorenzo Fazzi – Membro del consiglio Associazione Città del Castagno e membro del Tavolo di filiera frutta a guscio, sezione castagna : «Le tre IGP...e le altre?»

10:40 > Dott. Alberto Balocchi : «La cipolla della Selva»

10:50 > Pausa

11:10 > Andrea Pinzuti - coltivatore custode: «La pera picciola : dal campo alla tavola»

11:20 > Rossana Suh - Vice presidente del Consorzio Seggiano DOP ;

Lorenzo Angelini – Agricoltore: «Le due olivastre amiatine: i coltivatori raccontano»

11:40 > Alessandro Cardarelli –Presidente di Ccibo Maremma : «La garanzia partecipata come strumento di valorizzazione della biodiversità e il rafforzamento delle comunità»

11:55 > Prof.ssa Annalisa Santucci - Univ. di Siena Dip. Biotecnologie Chimica e Farmacia: «La valorizzazione del territorio attraverso la bioeconomia»

12:10 > Ass.re Roberto Bechini –Presidente dell' Ambito Turistico Amiata: «L'importanza della biodiversità nella promozione turistica»

12:25 > Conclude **Paola Corridori** –Presidente Comunità Cibo Amiata

> Modera **Luisella Meozzi** - Giornalista specializzata in ambiente e agroalimentare e Presidente della rete Greenaccord per la Toscana e l'Emilia Romagna