

buone TERRE

Pistoia e Montagna Pistoiese

"Il desinare"

#salumiebaci

Quarrata > giovedì **18** aprile 2019 ore 11³⁰ - 15⁰⁰

Villa la Magia > via Vecchia Fiorentina I tronco 63

Una mattinata per assaporare e discutere insieme le caratteristiche delle eccellenze di prodotto, far emergere la forza del binomio qualità-territorio per accrescere la competitività della nostra tradizione culinaria, ipotizzare scenari e filiere nuove che spazino dalla valorizzazione alla riduzione degli sprechi.

L'iniziativa è a numero chiuso. Per partecipare è necessario iscriversi cliccando qui

In occasione della "Giornata Internazionale Icomos dei Monumenti e dei Siti Unesco", i partecipanti di "Buone Terre" potranno visitare il giardino di Villa La Magia, aperto per l'occasione dalle ore 15⁰⁰ alle 17⁰⁰ e prenotare la visita guidata gratuita della Villa allo 0573 774500. Alle ore 17⁰⁰ potranno assistere al concerto di Daniele Di Bonaventura&Alessandro D'Alessandro "HERMANOS", che si svolgerà all'interno della Villa.

11³⁰ > **Saluti e apertura**

Marco **Mazzanti** Sindaco di Quarrata

Alessandro **Pagnini** Uniser

Vittorio **Gabbanini** Responsabile valorizzazione dei prodotti tipici di Anci Toscana e Sindaco di San Miniato

Introduce

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

La promozione e valorizzazione dei prodotti e delle sue tradizioni locali

Giovanni **Belletti** Accademia dei Georgofili, Simona **Errico** Regione Toscana

Lo sviluppo economico sostenibile: dalla produzione alla commercializzazione

Ginevra **Lombardi** UNISER

La qualità dei salumi

Silvia **Parrini** Unifi

“SPRECO ZERO – AVANZI TUTTA”: L’esperienza del distretto dell’Economia Civile di Campi Bisenzio

Luigi **Ricci** Assessore del Comune di Campi Bisenzio

12³⁰ > **IDEE A SAPORI A CONFRONTO: SHOWCOOKING, DEGUSTAZIONE E DIBATTITO**

Dopo le relazioni introduttive ampio spazio sarà riservato al dibattito e alla partecipazione con i vari attori sociali e gli stakeholder del territorio. Il confronto tra i diversi attori si svolgerà durante la degustazione di eccellenze di prodotto che verranno presentate dalle aziende protagoniste del progetto di filiera.

intavola

- **Mortadella di Prato, pancetta cotta e schiacciata con l’arista sott’olio**
(Tradizione Salumi di Ivan Magni & C., Panificio Saporito di Cioni&Giuntini)
- **Pane toscano DOP con spalla cotta, crema di lardo e finocchiona IGP da cinta senese DOP**
(Azienda Savigni di Pistoia, Panificio Saporito di Cioni&Giuntini di Quarrata)
- **Capocollo spagato, fegatelli della Marchesa, prosciutto toscano DOP**
(Salumificio Meoni di Montale)
- **Vino Bianco CRETO dei Betti e vino Rosso Chianti del Montalbano**
(Società Agricola Betti)

eancora...

- **Biscotti artigianali al cioccolato e alla mandorla** (Lunardi Luigi e C. di Quarrata)
- **Olive di cioccolata da degustare in olio extravergine d’oliva** (Faccendi di Quarrata)
- **Il Vinsanto del Chianti DOC** (Casa Vinicola Rubattorno)
- **Caffè** (Oriental Caffè di Quarrata)

14³⁰ > **dulcisinfundo**

Lecture di ricette e racconti dei territori

“Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere... ma il contadino, che sapeva tutto, mangiava sempre fichi e prosciutto” a cura di Bonaldo **Agresti** Formatore SlowFood sull’Educazione Alimentare

15⁰⁰ **Conclusioni**

Francesca **Marini** Assessore del Comune di Quarrata

*E si mangiò
con mani e dita
e la festa
fu finita*