



buoneTERRE

Pistoia e Montagna Pistoiese

"Il desinare"

#adessopasta!

Pistoia > giovedì 4 aprile 2019 ore 11³⁰ - 15⁰⁰

> Ristorante Stilnovo > via del Duca, 6

Momenti di approfondimento sulle caratteristiche del prodotto e delle attività relative ai territori si alterneranno a showcooking-degustazioni per creare dei veri e propri gruppi di lavoro tematici, in vista dell'evento conclusivo che si terrà in piazza Duomo a Pistoia il prossimo 8 giugno.

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



COMUNE
DI PISTOIA



CITTÀ DI QUARRATA

con il patrocinio di

Unser
POLO UNIVERSITARIO DI PISTOIA
"Ippolito Desideri"

11⁰⁰ > Saluti e apertura

Alessandro **Tomasi** Sindaco di Pistoia

Luca **Marmo** Responsabile Politiche per la Montagna Anci Toscana, Sindaco di San Marcello Piteglio

Alessandro **Pagnini** UNISER

Introduce

Gianluca **Barbieri** Regione Toscana

La promozione e valorizzazione dei prodotti e delle sue tradizioni locali

Simona **Errico** Regione Toscana

Come l'agricoltura contribuisce alla qualità della pasta

Brunella **Trucchi** UNISER

Lo sviluppo economico sostenibile: dalla produzione alla commercializzazione

Ginevra **Lombardi** UNISER

Ricette di comunità

Francesca **Mastrovito** esperta in comunicazione ed editoria del settore enogastronomico

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.

Il confronto tra i diversi attori della filiera si svolgerà durante la degustazione di alcune eccellenze di prodotto che verranno presentate dalle aziende protagoniste del progetto di filiera.

intavola

- **TORTELLO DEL MELO:** il piatto della tradizione della Montagna Pistoiese (Azienda Le Roncacce)
- **I GRANI ANTICHI:** pasta, pane e biscotti (Azienda Floriddia, Oasi Dynamo)
- **TRAFILATI AL BRONZO:** l'impasto con acqua purissima della locale sorgente (Pastificio Chelucci)
- **IL PANE DELLA TRADIZIONE** (Panificio Capecchi)

incucina

Moreno **Ianda** cuoco di condotta SlowFood

14³⁰ > **dulcisinfundo**

*Lecture e racconti dei territori a cura di Marco **Leporatti***

*Testi scelti da Andrea **Ottanelli** e Luca **Vivarelli***

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