

identi TASTE

i territori e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari

Firenze lunedì **11** marzo **2019** > ore 9⁰⁰ - 13⁰⁰

Altana di Palazzo Strozzi > Scuola Normale Superiore > Dipartimento di Scienze Politico-Sociali > Piazza degli Strozzi 1

Raccontare e gustare i prodotti dei territori: un mosaico di cultura e di identità. Partendo dal percorso "I territori della Toscana e i loro prodotti" che Anci Toscana e Accademia dei Georgofili hanno condotto in questi ultimi due anni, l'evento che mira ad estendere l'esperienza oltre i confini regionali, vedrà la partecipazione di relatori internazionali e nazionali, accademici e rappresentanti istituzionali che si confronteranno con i territori protagonisti del progetto sulla valorizzazione del territorio rispetto alle produzioni locali.

> l'iscrizione è facile e gratuita [clicca qui](#)

ore 9⁰⁰ > Registrazione dei partecipanti

ore 9³⁰ > Apertura e saluti

Cecilia **Del Re** Assessore al turismo e allo sviluppo economico del Comune di Firenze

Simone **Gheri** Direttore Anci Toscana

Massimo **Vincenzini** Presidente Accademia dei Georgofili

Prodotti tipici e turismo per la valorizzazione dei territori rurali

Giovanni **Belletti** UNIFI Accademia dei Georgofili

Tutela e promozione integrata del patrimonio agricolo: l'esperienza GIAHS della FAO

Yoshihide **Endo** GIAHS-FAO Coordinator.

Caratterizzazione salutistica dei prodotti agroalimentari toscani ai fini della loro diversificazione e valorizzazione

Manuela **Giovannetti** Accademia dei Georgofili

Strumenti di sviluppo integrato del territorio: i Distretti del cibo e le Comunità del cibo

Daniela **Toccaceli** e Alessandro **Pacciani** Centro studi GAIA-Accademia dei Georgofili

Strumenti per valorizzare e promuovere i prodotti agricoli ed agroalimentari di qualità

Luigi **Polizzi** Dirigente MIPAAFT

"I Territori della Toscana e i loro prodotti": prospettive e opportunità

Vittorio **Gabbanini** coordinatore Tavolo delle tipicità della filiera agroalimentare toscana, Sindaco di San Miniato

ore 12⁰⁰

I territori raccontano:

• **Lunigiana** - Carletto **Marconi** Sindaco di Bagnone • **Garfagnana e Mediavalle del Serchio** - Michele **Giannini** Vicepresidente Unione dei Comuni della Garfagnana, Andrea **Bonfanti** Sindaco di Pescaglia • **Casentino** - Eleonora **Ducci** Sindaco Comune di Talla • **Amiata** - Fabrizio **Tondi** Sindaco di Abbadia San Salvatore • **Chianti** - Paolo **Sottani** Sindaco di Greve in Chianti | **Maremma Nord** - Giusi **Rizzo** Assessore del Comune di Scarlino • **Mugello e Alto Mugello** - Federico **Ignesti** Sindaco di Scarperia e San Piero • **Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve** - Monica **Marini** Presidente dell' Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve • **Alta Val di Cecina e Costa degli Etruschi** - Nicola **Fabiani** Unione Comuni Alta Val di Cecina, Sandra **Scarpellini** Sindaco di Castagneto Carducci • **Valdichiana** - Luca **Pacchini** Assessore del Comune di Cortona, Michele **Angiolini** Unione Comuni Valdichiana Senese • **Pistoia, Piana Pistoiese, Valdinievole e Montagna Pistoiese** - Alessandro **Sabella** Assessore al Turismo del Comune di Pistoia Luca **Marmo** Sindaco di San marcello Piteglio • **Valdarno Superiore e Pratomagno** - Maurizio **Viligiardi** Sindaco di San Giovanni Valdarno, Nicola **Benini** Assessore al Turismo del Comune di Bucine, Ernesto **Ferrini** Unione dei Comuni del Pratomagno • **Area pratese e Val di Bisenzio** - Daniela **Toccafondi** Assessore Comune di Prato • **Valdarno Inferiore** - Gabriele **Toti** Sindaco di Castelfranco di Sotto • **Versilia e Piana Lucchese** - Alessandro **Del Dotto** Sindaco di Camaiore, Francesco **Cecchetti** Assessore Comune di Capannori • **Valtiberina** - Marco **Renzi** Sindaco del Comune di Sestino • **Val d'Orcia** - Claudio **Galletti** Sindaco di Castiglione d'Orcia • **Valdera** Marco **Gherardini** Vicepresidente unione valdera

ore 13⁰⁰

Conclusioni

Marco **Remaschi** Assessore Agricoltura Regione Toscana

Coordina i lavori

Mauro **Rosati** Direttore Fondazione Qualivita

ore 13³⁰ > Degustazione dei prodotti tipici

