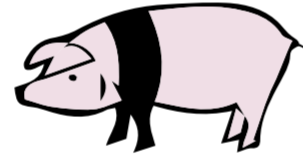


# La tradizione agricola dell'Area Pratese e della Val di Bisenzio

La promozione e la valorizzazione delle produzioni locali e dei territori



**webmeeting** Martedì 22 dicembre - 14<sup>30</sup> - 18<sup>30</sup>

Continua il ciclo di incontri territoriali “ConosciAMO la Toscana Rurale” dedicati alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni locali. Il 22 dicembre andremo virtualmente nell'area Pratese e nella Val di Bisenzio: 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.

CONOSCIAMO LA TOSCANA RURALE  
LE FILIERE AGRO-FORESTALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE  
Sottomisura 1.2/annualità 2017 PSR 2014/2020

Con il patrocinio di  
**unicoop**  
firenze

## 14.30 > Apertura dei lavori

Stefania **Saccardi** Vice Presidente Regione Toscana

Guglielmo **Bongiorno** Presidente Unione dei Comuni Val di Bisenzio

Giuseppe **Forastiero** Vice Sindaco di Montemurlo

Giacomo **Mari** Vice Sindaco Poggio a Caiano

Francesco **Paoletti** Assessore alle attività produttive Comune di Carmignano

Carlo **Chiostrini** Accademia dei Georgofili

## 15.00 > Area Pratese e Val di Bisenzio e le sue specificità territoriali

Primo **Bosì** Sindaco di Vaiano, Responsabile Prodotti Tipici Anci Toscana

## La promozione e la valorizzazione dei prodotti di Prato e della Val di Bisenzio

Giovanni **Belletti** Accademia dei Georgofili

## La cultura dei prodotti locali attraverso nuove Economie Collaborative e Organizzate

Lisa **Nannini** Associazione Di Forchetta in forchetta

## 15.30 > I SESSIONE > LE CARATTERISTICHE E IL VALORE DEL PRODOTTO

### • FICO DI CARMIGNANO

Raffaella **Petrucelli** CNR Ivalsa

Siro **Petracchi** Azienda agricola Siro Petracchi

### • LA CASTAGNA E LA FARINA DI CASTAGNE

Elvio **Bellini** Accademia dei Georgofili

Fabrizio **Giraldi** Molino Giraldi

### • VINO

Paolo **Storchi** Accademia dei Georgofili

Fabrizio **Pratesi** Presidente Strada dei Vini di Carmignano e dei prodotti tipici pratesi

Giuseppe **Pancrazi** Azienda Agricola Marchese Pancrazi – Villa di Bagnolo

Filippo **Contini** Azienda Agricola Tenuta di Capezzana

Michele **Sacchetti** Azienda agricola Vanempo Poggio di Cicignano

### • CEREALI E DOLCI DELLA TRADIZIONE

Marco **Bardazzi** Presidente Associazione GranPrato

Elisabetta **Pandolfini** Biscottificio Antonio Mattei

Daniela **Franchi** Bar Sport

Massimo **Ciolini** Pasticceria Ciolini

Tiziana **Falorni** Biscottificio Forno Steno

### • CARNI SUINE

Sue Ellen **Mannori** Salumificio Mannori

Giulia **Tissi** Azienda agricola Il Poggiolino

### • MIELE

Leonardo **Giannetti** Azienda agricola il Glomere

Cecilia **Saccardi** Azienda agricola Apisticamente

Simone **Rossini** Apicoltura Il Ronzio

### • BIRRA

Francesco **Torri** Birrifico artigianale Mostodolce

### • OLIO

Francesca **Marasco** Azienda agricola Frantoio Cavoli e Capre

### • LANA DI ALPACA

Greta **Cherubini** Antico Feudo

### • LIQUORI, ALCHERMES E VERMOUTH DI PRATO

Fabio **Goti** Opificio NUMQUAM

## 17.30 > II SESSIONE > TAVOLA ROTONDA

Confronto aperto con Anci Toscana, Unicoop Firenze, Gal Start, Istituzioni locali, Organizzazioni di Categoria, Consorzi, Associazioni, Cooperative

### Conclusioni

Matteo **Biffoni** Sindaco di Prato, Presidente Anci Toscana

Per iscriversi clicca qui