



I territori della Toscana e i loro prodotti

**Comuni di Castiglione della Pescaia • Follonica
• Gavorrano • Massa Marittima • Monterotondo
Marittimo • Montieri • Scarlino • Roccastrada**

Giovedì 4 ottobre 2018

Firenze Accademia dei Georgofili › Logge Uffizi Corti

ore 9¹⁵ › Registrazione

ore 9³⁰ › Apertura dei lavori

Presidente dell'Accademia dei Georgofili

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

Vittorio **Gabbanini** Anci Toscana

Marcello **Stella** Sindaco di Scarlino

Moderatore:

Alessandro **Pacciani** Presidente del Centro studi sull'organizzazione economica dell'agricoltura e sullo sviluppo rurale "Gaia" dell'Accademia dei Georgofili

Relazioni:

I Comuni di Castiglione della Pescaia, Follonica, Gavorrano, Massa Marittima, Monterotondo Marittimo, Montieri, Scarlino e Roccastrada si presentano

Claudio **Cantini** Consiglio Nazionale delle Ricerche, Sezione di Follonica

La valorizzazione collettiva dei prodotti tipici: opportunità e problematiche

Silvia **Scaramuzzi** Università degli Studi di Firenze

Caratterizzazione salutistica dei prodotti tipici per la loro valorizzazione

Manuela **Giovannetti** Centro Nutrafood - Nutraceutica e Alimentazione per la Salute, Università di Pisa

Prodotti e ricette nella Piramide Alimentare Toscana

Francesco **Cipriani** Azienda USL Toscana Centro e

Fabio **Voller** ARS - Agenzia Regionale di Sanità della Toscana

Le iniziative di Unicoop Firenze per la valorizzazione dei prodotti toscani

Francesca **Gatteschi** Unicoop Firenze

Interventi programmati:

"La Toscana riscopre il latte d'asina: dagli antichi saperi all'innovazione alimentare"

Mina **Martini** Università degli Studi di Pisa

Azienda Agricola Bartoli Lorianò

Azienda Agricola Ristori

Azienda Agricola Baisi

Maremma in Barattolo

Produttori Filiera Drago

Le Signore dell'Olio

La presentazione dei prodotti tipici è a cura di Slow Food

ore 13⁰⁰ Chiusura dei lavori