



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

**ACCADEMIA DEI GEORGOFILII**

*Istituzioni Culturali della Repubblica Italiana*

**DELEGAZIONI VALDARNO FIORENTINO – EMPOLI**

# *Convegno*

*Risorse alimentari e cambiamenti climatici:  
lo scenario in Toscana*



*Villa Pitiana*

*18 novembre 2016 ore 16.30*

VILLA PITIANA, LOC. DONNINI – REGGELLO (FI)

## ***Programma Convegno***

*Ore 16,15 arrivo a Villa Pitiana*

***Ore 16.30: Apertura Convegno***

*Roberto Ariani, Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina*

***Ore 16.50: Motivazioni del Convegno***

*Dr.ssa Marta Ghezzi, Delegata Empoli,*

*Arch. Ruggero Larco, Direttore Centro Studi Toscana*

***Il clima e le sue stranezze***

*Prof. Giampiero Maracchi, Presidente Accademia dei Georgofili,*

***Conseguenze del clima sulle attività agricole toscane***

*Dr. Domenico Saraceno, agronomo,*

***Produzione di alimenti di origine animale in uno scenario di cambiamenti climatici.***

*Prof. Marcello Mele, Università di Pisa*

***Ore 19.30: Conclusioni***

*Dr. Roberto Doretti, Coordinatore Territoriale Toscana Est*

*Accademia Italiana della Cucina*

*Ore 20.00: Aperitivo*

*Ore 20.30: Conviviale*



## ***I PIATTI IN TAVOLA***

***Fettunta con l'olio "novo"***

***Crostini neri***

***Prosciutto toscano***

***Ribollita***

***Scamerita arrosto***

***Cecino rosa***

***Eربي saltati***

***Dolce "Accademico"***

***Chianti Rufina Selvapiana Docg 2013***

***Chianti Rufina Riserva Bucerchiale 2011 Docg***

***Vin Santo del Chianti Rufina Doc***

***Caffè e liquori***

