

# La tradizione agricola dell'Amiata

La promozione e la valorizzazione delle produzioni locali e dei territori



**webmeeting** Mercoledì 7 ottobre - 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 7 ottobre andremo virtualmente sull'Amiata: 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.

## 14.30 > Apertura dei lavori

Massimo **Galli** Presidente Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana

Fabrizio **Tondi** Presidente Unione dei Comuni Amiata Val d'Orcia

Carlo **Chiostrini** Accademia dei Georgofili

Primo **Bosi** Responsabile Valorizzazione dei Prodotti Tipici di Anci Toscana, Sindaco di Vaiano

## 15.00 > L'Amiata e le sue specificità territoriali

Zeffiro **Ciuffoletti** Accademia dei Georgofili

### La cultura del cibo dell'Amiata attraverso nuove Economie Collaborative

Paola **Corridori** La comunità del Cibo dell'Amiata

Giovanni **Costa** Cooperativa di Comunità PRO CONTIGNANO - Radicofani

Diego **Rossi** Cooperativa di Comunità Parco Vivo - Castiglion d'Orcia

Elena **Basile** Cooperativa di comunità BIOFAN - Cinigiano

## 15.45-17.00 > I SESSIONE > Le caratteristiche e il valore del prodotto

### • OLIO

Davide **Borselli** Consorzio tutela Olio Seggiano D.O.P

### • CASTAGNA E FARINA DI CASTAGNA

Elvio **Bellini** Accademia dei Georgofili

Lorenzo **Fazzi** Associazione della Castagna del Monte Amiata IGP

### • LATTE OVINO

Marcello **Mele** Accademia dei Georgofili

Rosalia **Loi** Caseificio Sociale della Val d'Orcia di Radicofani

Simone **Sargentoni** Caseificio Il Fiorino

### • VINO

Paolo **Storchi** Accademia dei Georgofili

Consorzio di Tutela dei Vini del Montecucco

Donatella **Cinelli Colombini** Consorzio del Vino Orcia

### • DOLCI E PANIFICATI

Manuel **Venturi** FoodMicroTeam

Corsini Biscotti S.r.l

Libero **Conti** Il Biscotto Salato di Roccalbegna

### • TRADIZIONI DALLA VALLE E DALLA MONTAGNA

Aurelio **Visconti** Visconti liquori Abbadia San Salvatore

Paolo **Forti** Associazione La Pera Picciola

## 17.00 - 17.30 > II SESSIONE > Esperienze e spunti dai territori

Fiora **Imberciadori** Accademia dei Georgofili

Giampiero **Secco** Associazione Imberciadori

### IL CONTRIBUTO DELLE FONDAZIONI BANCARIE ALLO SVILUPPO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO

Carlo **Rossi** Presidente Fondazione MPS

### TAVOLA ROTONDA

Confronto aperto con Anci Toscana, Unicoop Firenze, Coop Amiatina, Gal Leader Siena ,

Gal Far Maremma, Istituzioni locali, Organizzazioni di Categoria, Consorzi, Associazioni, Cooperative

## 18.00 > Conclusioni dei lavori

Roberto **Scalacci** Regione Toscana

### Coordina i lavori

Simone **Gheri** Direttore Anci Toscana