

Giornata Nazionale dell'Agrobiodiversità

Alla scoperta dell'agrobiodiversità dell'Amiata

- 08:30 >** Apertura del **Mercato nel giardino** con le aziende agricole, artigiane e le associazioni del territorio
- 09.00 - 12:45 >** **Convegno** in diretta streaming sulla pagina facebook
- 13:00 >** Pranzo proposto dagli chef amiatini e dalle aziende della Comunità del Cibo Amiata: Un **Percorso del gusto**, esperenziale e itinerante, alla scoperta delle agrobiodiversità e dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)
- 15:30 - 18:00 >**
- Laboratorio di Apicoltura : «Conoscere le api dal vivo»
- Laboratori di Scienze: «Le Biotecnologie sono buone»
- Laboratorio di Panificazione casalinga: «Conosciamo le farine di grani antichi e i segreti della loro lievitazione»
- Laboratorio artigianale di Cesteria : «Il cesto di una volta: un' oggetto autenticamente sostenibile!»
- Laboratorio di Assaggio: «L'olio EVO dell' Amiata»
- 17:00 >** E' il momento della **Merenda golosa della Nonna**: per bambini e non solo
- 18:00 >** Musica dal vivo: **Un' ora con Gaia Mariva** , musica tradizionale della Terra; chitarra, voce e tamburo sud americano»
- 20:00 >** A Cena **Gustiamo la Biodiversità** con la Cooperativa di Comunità Parco Vivo di Vivo d'Orcia (SI) (*su prenotazione*)

Convegno

- 8:30 >** Registrazione partecipanti e colazione amiatina di benvenuto.
- 9:00 >** **Dott. Roberto Scalacci** - Direttore dell' Ufficio Agricoltura Regione Toscana: « L' agrobiodiversità dell'Amiata, le Comunità del Cibo e la figura dei coltivatori custodi»
- 9:15 >** **Dott. Giacomo Spinsanti** - Fondazione Polo Universitario Grossetano : «La biodiversità come impronta genetica»
- 9:30 >** **Fabio Pinzi** - dottore in Scienze agrarie e presidente dell' Associazione Pera Picciola : «La biodiversità del suolo alla base della qualità e originalità delle produzione agrarie»
- 9:45 >** **Claudio Pozzi** – Presidente della Rete Semi Rurali : «I grani antichi e le popolazioni evolutive: prospettive di sviluppo di una filiera»
- 10:00 >** **Prof.ssa Luciana Angelini** – Univ. di Pisa Dip. di Scienze Agrarie e resp.le Sezione Banca Regionale del Germoplasma: «Alla scoperta del granturco di Castell'Azzara e del fagiolo borlotto del minatore»
- 10:20 >** **Lorenzo Fazzi** – Membro del consiglio Associazione Città del Castagno e membro del Tavolo di filiera frutta a guscio, sezione castagna : «Le tre IGP...e le altre?»
- 10:40 >** **Dott. Alberto Balocchi** : «La cipolla della Selva»
- 10:50 >** Pausa
- 11:10 >** **Andrea Pinzuti** - coltivatore custode: «La pera picciola : dal campo alla tavola»
- 11:20 >** **Rossana Suh** - Vice presidente del Consorzio Seggiano DOP ; **Lorenzo Angelini** – Agricoltore: «Le due olivastre amiatine: i coltivatori raccontano»
- 11:40 >** **Alessandro Cardarelli** –Presidente di Ccibo Maremma : «La garanzia partecipata come strumento di valorizzazione della biodiversità e il rafforzamento delle comunità»
- 11:55 >** **Prof.ssa Annalisa Santucci** - Univ. di Siena Dip. Biotecnologie Chimica e Farmacia: «La valorizzazione del territorio attraverso la bioeconomia»
- 12:10 >** **Ass.re Roberto Bechini** –Presidente dell' Ambito Turistico Amiata: «L'importanza della biodiversità nella promozione turistica»
- 12:25 >** Conclude **Paola Corridori** –Presidente Comunità Cibo Amiata

> Modera **Luisella Meozzi** - Giornalista specializzata in ambiente e agroalimentare e Presidente della rete Greenaccord per la Toscana e l'Emilia Romagna