

EXPO RURALE 2011

FILIERA MULTIFUNZIONALITÀ INSIEME DI CONTRIBUTI CHE L'AGRICOLTURA PUÒ APPORTARE AL BENESSERE SOCIALE E ECONOMICO DELLA COLLETTIVITÀ. PRATO DEL QUERCIONE

La multifunzionalità in Toscana ha un'infinità di sfaccettature da ricondursi molto spesso ad un mix di cultura e legame con il territorio unico e irripetibile altrove anche se ambito da molti.

La **multifunzionalità** è:

Inclusione Sociale, aziende agricole che si dedicano alla cura, il recupero e l'inclusione sociale di soggetti svantaggiati;

Servizi alla popolazione, educazione (fattorie didattiche) formazione (corsi in azienda), accoglienza (agriturismo e turismo rurale), svago (ippovie, trekking);

Sicurezza alimentare, produzioni integrate, biologiche, biodinamiche;

Qualità e varietà degli alimenti, DOC, DOCG, DOP, IGP, prodotti tradizionali;

Energie rinnovabili

Vitalità economica nelle aree rurali, filiera corta, mercati contadini, spacci ecc.;

Controllo dell'inquinamento, disciplinari di produzione, uso di tecniche a basso impatto ambientale;

Biodiversità, controllo e tutela delle razze in via di estinzione;

Benessere degli animali;

Paesaggio, tutela, conservazione e valorizzazione;

Tradizioni e eredità culturali, riscoperta, promozione, valorizzazione.

DESCRIZIONE AREE PRESENTI ALL'INTERNO DEL PADIGLIONE

Agriturismo – svago – cultura

A cura di Regione Toscana, Provincia di Lucca, Camera di Commercio di Lucca, Turismoverde – CIA, Agritourist – Confagricoltura, Terranostra - Coldiretti, Associazione FITETREC-ANTE, Museo del Castagno di Colognora di Pescaglia

Agricoltura sociale – agrisilo

A cura di CIRAA Università di Pisa con La debole forza, Misericordia di Corsagna (LU) con Il Poderino, Al Centro del gusto, Coop sociale Il Pungiglione (MS) con Il Villaggio dell'accoglienza, Azienda Agricola Lo Spaventapasseri con Agrinido

Fattorie didattiche

A cura di Provincia di Arezzo – Rete provinciale delle Fattorie Didattiche, Azienda Agricola Casentinese (AR), Ass. Gli Amici dell'asino (AR), Azienda agricola Il Faggeto (AR), Agriturismo La Casetta delle Erbe (AR), Azienda Agricola Laura Peri (AR), Azienda Agricola Maura Lucatello (AR), Azienda Agricola Treggiano (AR), Fattoria Il Ginepro (AR), Frantoio Neri Maria Domenica (AR), Fattoria Santa Vittoria (AR), Azienda agricola Ortobono (AR), Azienda agricola Barbagli Lorenzo (AR), Azienda Agricola Corte Gloria (LU), Baugiano Oasi Agritouristica (FI).

Filiera corta – percorsi del gusto

A cura di Regione Toscana, Province toscane, Comuni toscani, Strada del Vino e dell'Olio Lucca Montecarlo Versilia.

Orti scolastici e etici

A cura di Centro Educazione del Gusto di Prato con gli Orti scolastici, Associazione Il Labirinto, Scandicci (FI) con gli Orti Scolastici, Coo Soc. Ponteverde (PI) con Orti etici.

CALENDARIO FATTORIE DIDATTICHE

Venerdì 16 settembre ore 12,30

Magia e sapori dell'orto

a cura di Azienda agricola Lo Spaventapasseri e del Centro Educazione del Gusto di Prato

Venerdì 16 settembre ore 15,00

Laboratorio didattico di Apicoltura

a cura di Azienda agricola Il Pungiglione (Massa) in collaborazione con Toscana Miele

Venerdì 16 settembre ore 16,00

Il gioco dei lieviti e degli zuccheri: capire la fermentazione per la nascita del vino

a cura di Fattoria Santa Vittoria (Foiano – Arezzo)

Venerdì 16 settembre ore 17,00

- **La natura attraverso i sensi: prepariamo il sale aromatico con le erbe aromatiche**

- **Educazione ambientale: costruiamo gli scacciapensieri con materiale di riciclo**

a cura di Azienda agricola Maura Lucatello (Pratovecchio – Arezzo)

Venerdì 16 settembre ore 18,00

L'olio e le sue proprietà: impariamo a degustare questo "succo di olive"

a cura di Frantoio Neri Maria Domenica (Castelnuovo di Subbiano – Arezzo)

Sabato 17 settembre ore 11,00

- **Viaggio nel mondo delle api: dall'alveare all'arnia, fino al miele**

- **L'orienteeing: impariamo a orientarci in campagna**

a cura di Fattoria Il Ginepro (Talla – Arezzo)

Sabato 17 settembre ore 13,00

Magia e sapori dell'orto

a cura di Centro Educazione del Gusto di Prato

Sabato 17 settembre ore 14,00

- **Scatole misteriose: percorsi multisensoriali con piante aromatiche e officinali**

- **Fiabe animate: ortaggi e legumi protagonisti di una storia**

a cura di Agriturismo La Casetta delle Erbe (Bibbiena – Arezzo)

Sabato 17 settembre ore 15,30

Fattorie didattiche

a cura di Azienda agricola Baugiano (Prato)

Sabato 17 settembre ore 16,30

Il mondo dei cavalli: la cromoterapia e una sana alimentazione

a cura di Azienda agricola Barbagli Lorenzo (Arezzo)

Sabato 17 settembre ore 17,30

Laboratorio "Dal Seme al Frutto"

a cura di Agrinido Az. Agr. Le Lame
presso la fattoria didattica "Lo Spaventapasseri"

Sabato 17 settembre ore 18,30

- **Mani in pasta: prepariamo il pane con il lievito naturale ed i "bringoli" di Anghiari (spaghettoni di sola acqua e farina)**

- **La via dell'oro verde: dal frantoio all'olio da assaggiare**

a cura di Azienda agricola Il Faggeto (Anghiari – Arezzo)

Presente il sabato pomeriggio anche l'Agriturismo "Castagneto Picci" e l'Associazione "Equinatura", Pratovecchio (AR) per realizzare gli stessi laboratori in calendario la domenica.

Domenica 18 settembre ore 11,00

Le scatole magiche: stimoliamo la vista, il tatto e l'olfatto con i prodotti della natura

a cura di Azienda Treggiano (Pian di Sco' – Arezzo)

Domenica 18 settembre ore 12,00

La terra: le caratteristiche dei semi e prova pratica di semina

a cura di Agriturismo Castagneto Picci e Associazione Equinatura (Pratovecchio – Arezzo)

Domenica 18 settembre ore 14,30

Il baco da seta: come nasce, come si alleva, come si arriva alla seta

Azienda agricola Corte Gloria (Segromigno in Piano – Lucca)

Domenica 18 settembre ore 16,00

- **Gli amici "orecchielunghe": costruiamo un asino con materiale di recupero**

- **Tracce dal mondo delle piante: piccolo laboratorio per prendere le impronte digitali ad alberi e arbusti**

a cura di Azienda Agricola Casentinese e Associazione Gli Amici dell'Asino (Bibbiena – Arezzo)

Domenica 18 settembre ore 17,00

- **Lupus in fabula: attività di conoscenza di questo predatore e degli animali che caccia nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi; fiaba animata di Cappuccetto Rosso vista con gli occhi del lupo**

- **De gustibus: laboratorio sul gusto con piccoli assaggi per riconoscere i sapori**

a cura di Agriturismo Castagneto Picci e Associazione Equinatura (Pratovecchio – Arezzo)

Domenica 18 settembre ore 18,00

Dall'uovo alla gallina: vita del pollo da riproduttori di razza Valdarnese bianca e caratteristiche di questo pennuto

a cura di Azienda agricola Laura Peri (Montevarchi – Arezzo)

Presente la domenica pomeriggio anche la Fattoria di Mogginano (Pieve Santo Stefano - Arezzo)

CALENDARIO LABORATORI NELL'ORTO

Venerdì 16 settembre

Ore 12,00: **Magia e sapori dell'orto**

a cura del Centro Educazione del Gusto di Prato

Ore 16,30: **Laboratorio nell'orto**

a cura dell'Associazione "Il Labirinto" Poggio Valicaia – Scandicci (FI)

Sabato 17 settembre

Ore 11,00: **Laboratorio nell'orto**

a cura dell'Associazione "Il Labirinto" Poggio Valicaia – Scandicci (FI)

Ore 12,30: **Magia e sapori dell'orto**

a cura del Centro Educazione del Gusto di Prato

Ore 16,30:

- **Gli ortaggi: impariamo a conoscerli e seminarli**

- **L'agricoltura biologica: capirne le caratteristiche e giocare su**

a cura dell'Azienda agricola "Ortobono" Anghiari (AR)

Ore 17,30: **Laboratorio "Dal Seme al Frutto"**

a cura dell'Agrinido Az. Agr. "Le Lame" – Fattoria didattica "Lo Spaventapasseri"

Domenica 18 settembre

Ore 15,00: **Laboratorio "Dal Seme al Frutto"**

a cura dell'Agrinido Az. Agr. "Le Lame" – Fattoria didattica "Lo Spaventapasseri"