

Evento realizzato con risorse del PSR 2014/2020 – sottomisura 10.2
"Sostegno alla conservazione e all'uso sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura"

il mercato del Carmine

Lucca

I CUSTODI DEL CIBO

**23 e 24
novembre**

10.00-19.00

Due giorni di agrobiodiversità toscana

MERCATO
agricolo

LABORATORI
per grandi e bambini

INCONTRI
sui temi
dell'agrobiodiversità

PRESIDI DIVULGATIVI
sulle comunità
del cibo

con 19 aziende agricole appartenenti a:



Banca regionale del Germoplasma
della **GARFAGNANA**



COMUNITÀ
DEL CIBO E DEI
GRANI ANTICHI DI
MONTEPERTOLI

Coltivatori Custodi
della **TOSCANA**



INGRESSO LIBERO

SABATO

TALK

LABORATORI fino a esaurimento posti

11.00

OGNI FOGLIA CONTA: IMPRESE E COMUNITÀ LOCALI UNITE PER L'AMBIENTE

Il Progetto, teso a consentire la gestione condivisa dei terreni di più proprietari e aziende agricole, vuole promuovere l'incontro delle Comunità Locali delle aree interne con gli operatori economici e le Imprese interessate alla riduzione del proprio impatto ambientale.
A cura di: *Cooperativa Ecosistema Comunale.*

12.15

IL PROGETTO "CAMBIO VIA"

Presentazione del progetto: "CAMmini e BIODiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza", con l'obiettivo di migliorare l'efficacia alle azioni pubbliche nel proteggere, promuovere e sviluppare il patrimonio naturale e culturale rappresentato da aree protette, parchi e siti storici lungo l'itinerario della transumanza.
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

15.00

L'AGRESTO TOSCANO

Alla riscoperta del tipico condimento della tradizione contadina toscana
A cura di: *Aurelio Visconti* Imprenditore, *prof.ssa Luisa Pozzo*, CNR IBBA Pisa.

16.00

COSA SONO I GRANI ANTICHI?

Come coniugare sostenibilità ecologica e sostenibilità economica?
Con proiezioni foto coltivazione grani 2024 (Circolo Fotografico Fermoimmagine, Montespertoli).
A cura di: *Prof.ssa Patrizia Ducci*, agronoma e presidente della *Comunità del Cibo e dei Grani Antichi di Montespertoli.*

17.00

AGRICOLTURA SOSTENIBILE O AGROECOLOGIA?

Differenze a confronto.
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

17.45

GRANO, CHE SODDISFAZIONE!

Storia di un cittadino che si improvvisa contadino: un monologo scanzonato che racconta la coltivazione del grano antico.
Spettacolo scritto, diretto e interpretato da Stefano Floris.

10.45

L'AGROBIODIVERSITÀ "IN GIOCO"

Esperienza tattile, visiva e narrativa sulle molte specie di fagioli, farro e mele tradizionalmente coltivate in Garfagnana che sollecita la fantasia, l'affettività e incuriosisce sulla loro storia agraria e sul loro futuro.
A cura di: *Comunità del cibo e dell'agro biodiversità della Garfagnana.*

11.45

IL GIOCO DEL PIATTO

Alla scoperta degli ingredienti che compongono il minestrone di farro, piatto tipico della Garfagnana. L'attività aiuta a comprendere, a partire dalle conoscenze dei bambini, che il nostro mangiare quotidiano, tutt'altro che semplice, racchiude tutta la complessità della biosfera.
A cura di: *Comunità del cibo e dell'agro biodiversità della Garfagnana.*

15.30

SPILLOLA

Laboratorio per la creazione di spille a tema agro BIODIVERSITA', attività guidata.
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

16.15

17T DI CO₂ ALL'ANNO

Il Bambù non è solamente un materiale versatile, resistente e sostenibile, usato in ambito alimentare e industriale che può sostituire la plastica e moltissime altre risorse inquinanti. Ma aiuta anche il clima: un ettaro di coltivazioni compensa le emissioni annuali di 40 persone.
A cura di: *Daniele Marroni*, coltivatore di Bambù.

17.00

IL QUIZ DELLA BIODIVERSITÀ TOSCANA

Sfida a piccoli gruppi: quali sono le specie vegetali a rischio?
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

11.00

IMPRONTA ECOLOGICA

Quante risorse naturali sono necessarie per sostenere il nostro stile di vita? Usiamo l'"ecological footprint calculator" per scoprirlo.
Con postazione pc attività guidata.
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

11.45

OGGI SI FERMENTA!

Talk e dimostrazione, in un viaggio show cooking su varie fermentazioni tra cui Kimchi e Miso, con un excursus tra cibo vivo e pastorizzazione. Degustazione finale ai partecipanti (prodotti vari da orto biologico, miele, idromele, fermentati).
A cura di: *Bucolica - circolo culturale agricolo.*

15.30

IL GIOCO DEL PIATTO

Alla scoperta degli ingredienti che compongono il minestrone di farro, piatto tipico della Garfagnana. L'attività aiuta a comprendere, a partire dalle conoscenze dei bambini, che il nostro mangiare quotidiano, tutt'altro che semplice, racchiude tutta la complessità della biosfera.
A cura di: *Comunità del cibo e dell'agro biodiversità della Garfagnana.*

16.30

L'AGROBIODIVERSITÀ "IN GIOCO"

Esperienza tattile, visiva e narrativa sulle molte specie di fagioli, farro e mele tradizionalmente coltivate in Garfagnana che sollecita la fantasia, l'affettività e incuriosisce sulla loro storia agraria e sul loro futuro.
A cura di: *Comunità del cibo e dell'agro biodiversità della Garfagnana.*

DOMENICA

TALK

LABORATORI fino a esaurimento posti

11.00

LA PERA PICCIOLA

Dalla tradizione amiatina un prodotto per una cucina innovativa
A cura di: *Aurelio Visconti*, imprenditore.

12.00

I SISTEMI DI GARANZIA PARTECIPATA: L'ESPERIENZA DELLA MAREMMA

Cosa sono i sistemi di tutela della qualità orientati localmente?
Come funziona il sistema di certificazione dei produttori sulla base di una partecipazione attiva dei consumatori?
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

12.45

BIODIVERSITÀ ANIMALE E ALLEVATORI CUSTODI

Alla scoperta delle razze autoctone garfagnine
A cura di: *Carlo Filippi*, Allevatore custode/ *Azienda Anna Maria Pieroni.*

15.00

BUONO COME IL PANE (CON LE PATATE) E LE CRISCIOLLETTE

I PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Garfagnana, raccontati da chi li mantiene in purezza
A cura di: *Alessandro Bertolini*, presidente Associazione Paesana di Cascio, *Ivo Poli*, esperto di etnobotanica e scrittore, *Az. Agr. Mannolini Domenico*, custode della ricetta del pane con le patate.

15.45

IL GRANTURCO DI CASTELL'AZZARA E IL FAGIOLO BORLOTTO DEL MINIMATORE

Come sono state salvate due varietà locali a rischio estinzione
A cura di: *Loredano D'Alessandro*, coltivatore custode del Monte Amiata.

17.00

IL PROGETTO DI COMUNITÀ CIRCOLARE: L'ESPERIENZA DELLA MAREMMA

Un incontro tra agricoltori, tecnici, operatori del settore e abitanti del territorio, allo scopo di avviare un'azione comunitaria per risolvere i problemi della filiera e individuare pratiche di successo per la sostenibilità e il reddito dei produttori
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

17.45

OGNI FOGLIA CONTA: IMPRESE E COMUNITÀ LOCALI UNITE PER L'AMBIENTE

Il Progetto, teso a consentire la gestione condivisa dei terreni di più proprietari e aziende agricole, vuole promuovere l'incontro delle Comunità Locali delle aree interne con gli operatori economici e le imprese interessate alla riduzione del proprio impatto ambientale.
A cura di: *Cooperativa Ecosistema Comunale.*

10.45

IL GIOCO DEL PIATTO

Alla scoperta degli ingredienti che compongono il minestrone di farro, piatto tipico della Garfagnana. L'attività aiuta a comprendere, a partire dalle conoscenze dei bambini, che il nostro mangiare quotidiano, tutt'altro che semplice, racchiude tutta la complessità della biosfera.
A cura di: *Comunità del cibo e dell'agro biodiversità della Garfagnana.*

11.45

L'AGROBIODIVERSITÀ "IN GIOCO"

Esperienza tattile, visiva e narrativa sulle molte specie di fagioli, farro e mele tradizionalmente coltivate in Garfagnana che sollecita la fantasia, l'affettività e incuriosisce sulla loro storia agraria e sul loro futuro.
A cura di: *Comunità del cibo e dell'agro biodiversità della Garfagnana.*

15.30

LABORATORIO DI MACINAZIONE

Vieni a scoprire come un chicco diventa farina. Farina tipo 2, tipo 1 e 00: quali sono le differenze?
A cura di: *Gianni Paciscopi.*

16.15

OGGI SI FERMENTA!

Talk e dimostrazione, in un viaggio show cooking su varie fermentazioni tra cui Kimchi e Miso, con un excursus tra cibo vivo e pastorizzazione. Degustazione finale ai partecipanti (prodotti vari da orto biologico, miele, idromele, fermentati).
A cura di: *Bucolica - circolo culturale agricolo.*

17.00

GIOCO CON I SEMMI: LI SAI RICONOSCERE?

Perché c'è seme e seme... Chi indovina avrà in premio della farina di grani antichi di tipo 2.
A cura di: *Gianni Paciscopi.*

10.45

GIOCO CON I SEMMI: LI SAI RICONOSCERE?

Perché c'è seme e seme... Chi indovina avrà in premio della farina di grani antichi di tipo 2.
A cura di: *Gianni Paciscopi.*

11.00

LABORATORIO DI MACINAZIONE

Vieni a scoprire come un chicco diventa farina. Farina tipo 2, tipo 1 e 00: quali sono le differenze?
A cura di: *Gianni Paciscopi.*

11.45

NELLA FATTORIA DIDATTICA

I racconti del Lillastro. Dal chicco alla pagnotta, dal latte alla caciotta, dal seme all'ortaggio, la cura degli animali. Il senso del tempo raccontato ai bambini con le mani in pasta.
A cura di: *Elena Barbarossa.*

15.30

17T DI CO₂ ALL'ANNO

Il Bambù non è solamente un materiale versatile, resistente e sostenibile, usato in ambito alimentare e industriale che può sostituire la plastica e moltissime altre risorse inquinanti. Ma aiuta anche il clima: un ettaro di coltivazioni compensa le emissioni annuali di 40 persone.
A cura di: *Daniele Marroni*, coltivatore di Bambù.

16.15

IMPRONTA ECOLOGICA

Quante risorse naturali sono necessarie per sostenere il nostro stile di vita? Usiamo l'"ecological footprint calculator" per scoprirlo.
Con postazione pc attività guidata.
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

17.00

SPILLOLA

Laboratorio per la creazione di spille a tema agro BIODIVERSITA', attività guidata.
A cura di: *Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma.*

● Comunità del cibo e dell'agro biodiversità della **GARFAGNANA**

● Comunità del cibo e dell'agro biodiversità del **MONTE AMIATA**

● Comunità del cibo e dei grani antichi di **MONTESPERTOLI**

● Comunità del cibo e della biodiversità agricola e alimentare della **MAREMMA**

● Laboratori anche per bambini

ESPOSITORI



COMUNITÀ DEL CIBO E DELL'AGROBIODIVERSITÀ DELLA GARFAGNANA

- Azienda agricola Elisabetta Pieri
- Azienda agrituristica Il Corniolo di Franca Bernardi
- Azienda agricola Campavita
- Azienda agricola agrituristica Paneolio di Paolo Rossi
- Azienda agricola La Faina
- Gatti Daniele
- La regina del latte società cooperativa agricola



COMUNITÀ DEL CIBO E DELL'AGROBIODIVERSITÀ DEL MONTE AMIATA

- Antico forno Del Bagnolo snc di Rossi e Corridori
- Visconti srl
- Cooperativa di comunità ecosistema comunale di Castell'azzara
- Podere Tartuchino di Rita Marzano
- Amiata bio di Ballerini e Suh Ssa
- Bruttomesso Dario



COMUNITÀ DEL CIBO E DEI GRANI ANTICHI DI MONTEPERTOLI

- Fattoria di Corniola
- Bucolica società semplice agricola



COMUNITÀ DEL CIBO E DELLA BIODIVERSITÀ AGRICOLA E ALIMENTARE DELLA MAREMMA

- Il Lillastro di Dragoni Maurizia e figli
- Maremma che bambù di Marroni Daniele
- Maremma vegetale azienda agricola di Contestabile Carla
- Agricola Casal Ferri

BANCA REGIONALE DEL GERMOPLASMA DELLA GARFAGNANA

COLTIVATORI CUSTODI DELLA TOSCANA