



## **PROGRAMMA STAND SLOW FOOD TOSCANA** **TOSCANA PROMOZIONE TURISTICA**

Di seguito è riportato il programma delle attività che verranno svolte all'interno dello spazio regionale Toscana. Orari e Titoli degli incontri potranno subire alcune variazioni in base alla conferma dei relatori.

### **GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2024**

**Dalle ore 10:00 alle ore 15:00** - apertura della manifestazione riservata ai soci e agli operatori del settore

#### **ORE 13,00 A PRANZO CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD**

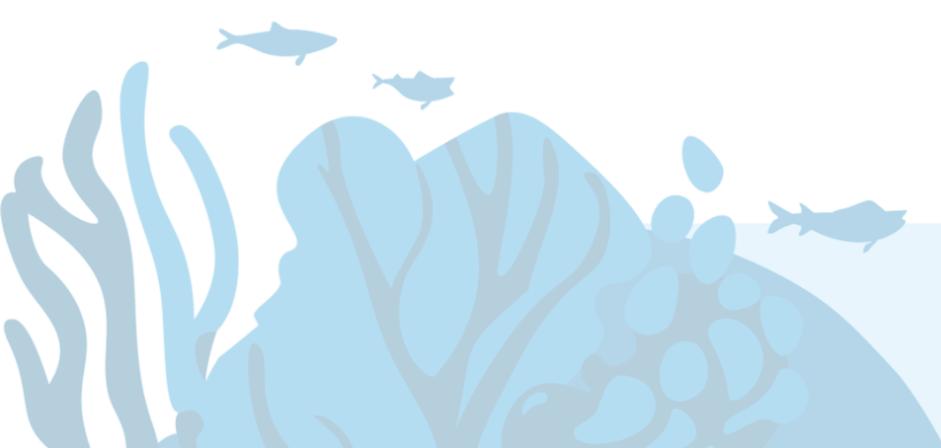
**ORE 16,00 – Toscana terra di “Ben-essere”: In viaggio con Vetrina Toscana: a star bene, prendiamoci gusto!**

Il buon cibo fa stare bene e può fare da “guida” per un viaggio salutare dove il benessere fisico va di pari passo con quello mentale, all'insegna del turismo “Slow”. Verranno presentati alcuni eventi del calendario autunnale di Vetrina Toscana.

Interverranno:

- **Mauro Carbone**, Vetrina Toscana
- **Roberta Mannucci**, Nutrizionista Terme di Chianciano

 ***Degustazione Pecorino a latte Crudo della Maremma “anticolessterolo” di Angela Saba***



## **ORE 17,15 - Alla scoperta dell'olio di Maremma. Un viaggio gustativo fra tradizione e innovazione.**

La storia, la ricerca e le nuove frontiere della coltivazione dell'olivo in maremma, dal campo alla tavola, raccontati direttamente dai protagonisti del settore

Interverranno:

- **Claudio Cantini**, Dottore in Scienze Agrarie e Tecnologo presso il CNR
- **Roberta Cavallini**, Capo Panel nella Commissione della Guida agli Oli Extravergini Slow Food
- **Elena Neri**, Dottoressa in Scienze Agrarie, Produttrice e Degustatrice di olio presso la Camera di Commercio di Grosseto
- **Silvia Volpe**, Cuoca dell'Alleanza Slow Food
- **Luca Papalini**, Dottore in Agraria ed Enologia, Assaggiatore professionale di olio

Coordinerà la tavola rotonda **Claudio Seghi**, Presidente di Slow Food Monteregio

### **Degustazione Oli e Gazpacho maremmano**

**ORE 18,30 - Mercato della terra di Montevarchi - li Mercato che Verrà:** Il MDT di Montevarchi continua la sua evoluzione e sperimentazione. In attesa dell'apertura della nuova sede entro la fine del 2024 sarà operativo il sito di e-commerce.

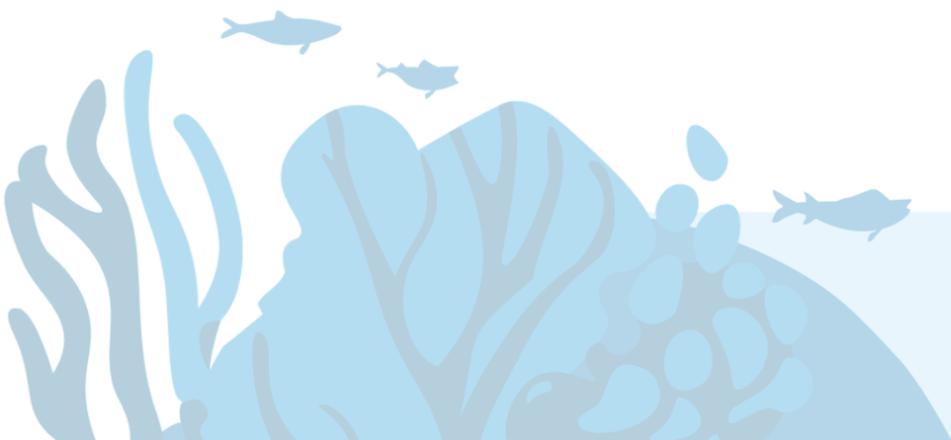
Interverranno:

- **Marcella De Vita**, responsabile Mercato della Terra di Montevarchi "Il Mercatale"
- **Gianrico Fabbri** Referente Mercati della Terra Slow Food Toscana.

### **Assaggio di uno o più prodotti del mercato nell'aperitivo:**

**Finocchiona, crostino nero, fagioli - integrazione aperitivo che finirà alle 19:45/20:00**

**ORE 19,00 APERISLOW CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD TOSCANA**



## VENERDI' 27 SETTEMBRE 2024

### ORE 10,00 - Santa Fiora (GR): La Cipolla della Selva e il progetto di sviluppo rurale del Comune

La storia e le tecniche di coltivazione autentiche della cipolla della Selva con il progetto di sviluppo sostenibile del comune di Santa Fiora recuperando a coltura terreni incolti e realizzando, in un convento abbandonato, un hub rurale, che sia da incubatore per le imprese agricole.

Interverranno:

- **Federico Balocchi**, Sindaco di Santa Fiora
- **Tommaso Pastorelli**, Consigliere del Comune di Santa Fiora con deleghe alle Politiche Giovanili, Sviluppo Agricolo e Forestazione
- **Alberto Balocchi**, Presidente dell'Associazione Culturale per la Selva
- **Claudio Cantini**, Dottore in Scienze Agrarie e Tecnologo presso il CNR
- **Gianrico Fabbri**, Presidente di Slow Food Toscana

 *Degustazione cipolla appassita in forno*

**ORE 11,30 "Sviluppo Insieme" progetto di Rigenerazione di comunità:** donne, uomini e prodotti agroalimentari per rigenerare le comunità nelle aree interne - Folia Gin

Interverranno:

- **Marina Cestelli e Andrea Giovannuzzi** dell'associazione Produttori della Valteggina
- **Gianrico Fabbri**, Presidente Slow Food Toscana

 *Degustazione Folia Gin*

### ORE 13,00 A PRANZO CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

### ORE 15,30 - Le Botteghe come "presidi" di territorio

Le botteghe di vicinato sono fondamentali per il nostro paese, perché rappresentano la nostra identità. Sono importanti per le relazioni e per presidiare e dare servizi nei piccoli borghi, ma anche per fornire autenticità nelle grandi città.

Come resistono le botteghe?

Interverranno:

**Lucio Scognamiglio**, Tecum cucina di Quartiere, Firenze  
**Gianluca Raimondo**, Etico shop, San Casciano in Val di Pesa  
**Daniela Mugnai**, Vetrina Toscana

 *Degustazione di birre artigianali e crackers con trebbie della birra del Birrificio del Valdarno Superiore*



**ORE 17,00 - Non esistono lavori da uomini. Donne imprenditrici nell'ambito dell'agricoltura.** Un progetto fotografico che indaga sulla generazione di donne di 30/50 anni, spesso laureate che, dopo esperienze di lavoro in ambiti diversi, decidono di abbandonare questo tipo di vita per tornare ad agire a contatto con la terra

Interverranno:

- **Lucia Baldini** autrice delle fotografie
- **Sandra Gambassi** direttivo Slow Food Valdarno di Sopra

 ***Brindisi di Inaugurazione Con Vino della Doc Valdarno di Sopra***

**ORE 18,15 - Filo e Fibra - Cassa di cottura: tradizione, innovazione e sicurezza in cucina.**

Uno strumento indispensabile, un contenitore versatile per la cottura o la conservazione; la cassa di cottura è anche un oggetto di design sviluppato in economia circolare, attento all'ambiente e utile sia per la cucina domestica che per la ristorazione, un progetto contro lo spopolamento delle aree interne

Interverranno:

- **Gloria Lucchesi**, presidente Cooperativa di Comunità Filo & Fibra
- **Leonardo Torrini** referente cuochi dell'Alleanza Slow Food Toscana
- **Daniela Filippi** vicepresidente Slow Food Toscana

 ***Assaggio nell'aperitivo di una ricetta fatta nella cassa di cottura***

**ORE 19,00 APERISLOW CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD TOSCANA**

## SABATO 28 SETTEMBRE 2024

### ORE 10,00 - Vetrina Toscana e la cultura del cibo: Giacomo Puccini

In occasione dei 100 anni della morte di Giacomo Puccini, un racconto delle preferenze gastronomiche del maestro e il legame del "Sor Giacomo" con i prodotti del territorio

Interverranno:

**Daniela Mugnai**, Vetrina Toscana

**Marco Del Pistoia**, Slow Food Toscana

 **Degustazione di Presidi Slow Food**

### ORE 11,30 - La dolce farina di castagne.

Un viaggio sensoriale e culturale alla scoperta della farina di castagne con i castanicoltori della rete Slow Food e presentazione della carta di Piteglio per la valorizzazione e il recupero dei castagneti

Interverranno

- **Marco De Martin Mazzalon** vicepresidente Slow Food Toscana
- **Leonardo Sabbatini** direttore scientifico dell'Accademia degli infarinati
- **Federico Varazzi** vicepresidente Slow Food Italia

 **Degustazione guidata di farina dolce di castagne e prodotti di farina di castagne**

## ORE 13,00 A PRANZO CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

### ORE 15,30 - Vetrina Toscana a Terra Madre: coltivare comunità, biodiversità e cultura gastronomica: da *Orto in Condotta* a *Vetrina Toscana Kids*

Presentazione iniziative in programma grazie alla collaborazione di Vetrina Toscana e Slow Food Livorno che grazie al progetto Orto in Condotta - oggi Slow Food Orti a Scuola - è da anni impegnata nell'educazione dei co-produttori di domani.

Verranno illustrati i laboratori già in programma e la collaborazione con la Cuoca Contadina Paola Chiellini. Verrà affrontato il tema dello spreco alimentare elaborando ricette degli avanzi che ripercorrono le strade delle nostre origini. Stagionalità degli alimenti per ribadire la necessità dell'attesa e della consapevolezza come unica via per la sovranità alimentare; erbe selvatiche un tempo al centro della nostra alimentazione e oggi quasi sconosciute

Interverranno:

**Valentina Gucciardo**, Presidente Slow Food Livorno, Responsabile Slow Food Orti a Scuola

**Annalisa Coli**, Responsabile Progetti Vetrina Toscana per Confesercenti Provinciale Livorno

**Paola Chiellini**, Cuoca, contadina, specializzata in fitoalimurgia e benessere, appassionata di etnobotanica

 **Degustazione di hummus di legumi con erbe selvatiche**



**ORE 17,00 - "Sviluppo Insieme" progetto di Rigenerazione di comunità:** donne, uomini e prodotti agroalimentari per rigenerare le comunità nelle aree interne: Il tortello alla lastra di Corezzo.

Interverranno:

- **Mattia Renzetti** della Comunità Vallesanta e Presidente Slow Food Casentino
- **Marco De Martin Mazzalon** vicepresidente Slow Food Toscana.

 **Assaggio del Tortello alla lastra di Corezzo**

**ORE 18,30 - Nomos: un progetto ambizioso che vuole dimostrare l'attenzione, all'interno della filiera del vino**

No.Mo.S, Nobile di Montepulciano Sostenibile, è un vino espressione di sostenibilità e inclusione. No.Mo.S rappresenta un'iniziativa dall'alto impatto sociale che ha l'ambizione di dimostrare concretamente l'attenzione, all'interno della filiera vitivinicola, nei riguardi della sostenibilità sociale, ambientale ed economica con i benefici che ne conseguono per il territorio.

Interverranno:

- **Gabriele Mecheri** Presidente Cooperativa Betadue
- **Simone Cipolli** Referente Betadue progetto No.Mo.S.

**ORE 19,00 APERISLOW CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD TOSCANA**



## DOMENICA 29 SETTEMBRE 2024

### ORE 10,00 - BUONO, PULITO E GIUSTO PER UN'ALIMENTAZIONE SANA... IL MULINO LE PIETRE e la Fondazione ARTOI si raccontano!

il Mulino Le Pietre si racconta e racconta il percorso intrapreso per la produzione di grani locali nell'ottica del rispetto dell'ambiente, della biodiversità e della salute dei consumatori

Interverranno:

- **Felice Bonucci** di Fondazione Artoi,
- **Fabrizio Caponi** cuoco e titolare del Mulino le Pietre
- **Antonella Nencini** presidente di Slow Food Costa degli Etruschi

 *Assaggio della pasta di farina di grani tradizionali del Mulino le Pietre*

### ORE 11,30 - L'Italia del Tartufo: l'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo ed i territori tartufigeni della Toscana

San Giovanni d'Asso presenta il suo territorio e la XXXVIII Mostra Mercato del tartufo Bianco delle Crete Senesi

Interverranno:

- **Michele Boscagli**, Presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo Italiane
- **Antonella Brancadoro**, Direttore Associazione Nazionale Città del Tartufo e Referente dell'elemento riconosciuto patrimonio immateriale Unesco della "Cerca e cavatura del tartufo"
- **Sergio Pinarello**, Sommelier e referente Mostra mercato tartufo bianco Crete Senesi

 *Degustazione guidata di Brunello di Montalcino DOCG e Orcia DOC in abbinamento con il tartufo*

## ORE 13,00 A PRANZO CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

### ORE 15,30 - L'esperienza dei prodotti a marchio del Parco delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

Interverranno:

- **Andrea Gennai** Direttore Parco
- **Marco de Martin Mazzalon** vicepresidente Slow Food Toscana
- **Mattia Renzetti** Presidente Slow Food Casentino
- **Federico Varazzi** vicepresidente Slow Food Italia

### **ORE 17,00 - L'Antica Merenda del Pescatore**

La Versilia e le Apuane vivono quotidianamente di criticità, ambientali, economiche e sociali nonostante la narrazione ci possa far pensare a ben altro.

La merenda del pescatore fatta con il pane Marocco, un pane condito con olio, olive intere, e prodotto anche con farina di mais, l'acciuga marinata nella sua semplicità e "povertà", indicando la strada di un rapporto da rinnovare tra uomo e natura, perché l'uomo è esso stesso natura

Interverranno:

- **Lamberto Tosi** agronomo e presidente di Slow Food Terre Medicee
- **Manuel di Gregorio** cuoco della "Trattoria Peposo" di Marina di Pietrasanta
- **Cristina Ronchieri** produttrice del presidio olivo quercetano
- **Gianluca Briccolani** presidente di Apuane libere

**ORE 19,00 APERISLOW CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD TOSCANA**



## LUNEDI' 30 SETTEMBRE 2024

ORE 10,00 - Tenuta la Badiola: 500 ettari di pura essenza toscana

Interviene:

- **Paola Maffina** Head Of Global Communications and Public Relations presso Terra Moretti Vino

 *Degustazione dei Vini dell'azienda Tenuta la Badiola di Castiglion della Pescaia*

ORE 11,30 - "Il patto nel piatto": presentazione della sintesi del progetto educativo di comunità tra i vari attori della filiera agroalimentari, ass.ni, Ente pubblico e Scuole che agiscono nel territorio di San Miniato.

Interverranno:

- **Matteo Pieri** presidente produttori Mercato della Terra di San Miniato
- **Benedetto Squicciarini** presidente Slow Food San Miniato
- **Amministrazione comunale di San Miniato**

 Assaggio di una zuppa di cipolle a cura di Daniele Fagiolini, cuoco dell'alleanza e di prodotti del mercato della Terra.

### ORE 13,00 A PRANZO CON I CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

ORE 15,30 - Città dell'olio: Oleoturismo e ristorazione.

La Carta degli oli in Toscana, presentazione del progetto e il racconto della sperimentazione

Interverranno:

- **Antonio Balenzano**, Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio
- **Simone Marrucci**, Vetrina Toscana

 *Degustazione Olio*

