



Sabato 25 maggio 2024

Scandicci

Convegno

“Buoni come il pane”

Presentazione del progetto

Cereali Resilienti 3.0,

un nuovo modo di coltivare
la relazione fra chi coltiva,
chi trasforma e chi acquista
e mangia.

Dalle 9 alle 11

> presso la saletta CNA in Via 78° Reggimento Lupi di Toscana

Dalle 11 alle 13

> presso il Banco Cereali Resilienti nel mercato di Piazza Resistenza

Sabato 25 maggio 2024
Scandicci

Convegno "Buoni come il pane"

Programma

09:00-11:00 // Mangiare è un atto agricolo: garantiamoci un futuro

9.00 | Registrazione dei partecipanti e caffè di benvenuto

- > Apre i lavori **Fausta Fabbri** in rappresentanza di Regione Toscana;
- > **Claudio Pozzi** per **Rete Semi Rurali** descrive l'evoluzione del progetto;
- > **Davide Agostini** per **UNIFI** spiega le attività e le metodologie di indagine socioeconomica;
- > **Lorenzo Ferretti** per **UNIFI** racconta le metodologie di raccolta dati sulla fertilità dei suoli;
- > **Bettina Bussi** per **Rete Semi Rurali** introduce le esperienze di degustazione;
- > **Luca Colombo** per **FIRAB** analizza i risultati del panel test svolto nel 2023

Alberto Angeli per il **Molino Angeli** di Pietrasanta

Adriano Bruschi per il **Molino Le Pietre** di Venturina

Claudia Benedettelli per **Sun Agricoltura** di Piombino

Rosario Floriddia per l'**Azienda Floriddia** di Peccioli

Sara Passerini per l'**Azienda Passerini** di Torrita di Siena

Barbara Pastore per **Podere Montisi** di Calenzano

> Testimoniano collettivamente l'evoluzione del loro lavoro di cerealicoltori / trasformatori

Mariangela Petacciato per l'**Azienda Petacciato**

Giuseppe Li Rosi per l'**Azienda Terre Frumentarie**

> Raccontano le esperienze vissute in altri contesti, Sicilia e Molise

> **Rossana Mamberto** per **Controradio** descrive le impressioni maturate nel corso delle interviste dedicate a Cereali Resilienti.

11:00 - 13:00 // Assaggi evolutivi "Dal seme al cibo"

11.00 | Trasferimento al mercato della "72 ore di biodiversità"

Un appuntamento di **assaggio e degustazione guidata** di pane, pasta e birra ottenuti da frumenti teneri, duri e monococchi provenienti da popolazioni locali. Ai partecipanti sarà chiesto di valutare secondo il proprio gusto personale questi prodotti.

Le degustazioni saranno 4, ognuna di 15 minuti: **pane, pasta, farro e biscotti**.

I partecipanti potranno prender parte a tutte, alcune o ad una singola degustazione: saranno accolti dagli agricoltori che racconteranno il loro lavoro rendendoli partecipi delle importanti scelte fatte.

> A seguire degustazione di **birra** al banco dell'**Opificio Birrario**.