



CONOSCIAMO LA TOSCANA RURALE
LE FILIERE AGRO-FORESTALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
Sottomisura 1.2/annualità 2017 PSR 2014/2020

CONVEGNO WEB

***IL MARCHIO DI QUALITÀ “PRODOTTO DI MONTAGNA”
E I PRODOTTI DELLA MONTAGNA TOSCANA***

Martedì 27 ottobre 2020

In attuazione del Progetto “ConosciAmo la Toscana Rurale”, finanziato dalla Regione Toscana, attraverso la sottomisura 1.2 del PSR 2014 - 2020, Accademia dei Georgofili in collaborazione con Anci Toscana ha organizzato questa specifica iniziativa per far conoscere ai territori ed ai produttori che operano in aree montane della Toscana le opportunità che la recente normativa sul “Prodotto di Montagna” mette a disposizione dei produttori stessi. L’auspicio è quello di fornire un ulteriore elemento di informazione per la valorizzazione delle aree montane coniugando tradizione ed innovazione, creando ulteriori opportunità di mercato per le imprese agricole e agroalimentari che operano in dette zone.

14.30 **APERTURA E COORDINAMENTO DEI LAVORI**

Carlo Chiostri, Accademia dei Georgofili

INDIRIZZI DI SALUTO

Luca Marmo, Sindaco di San Marcello Piteglio - Responsabile Anci Toscana Politiche per la Montagna Toscana

Luca Santini, Presidente Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna

14.45 **I° SESSIONE - RELAZIONI DI SCENARIO ED ESPERIENZE**

Luigi Polizzi - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Il Marchio di qualità “Prodotto di Montagna”

Giovanni Belletti - Accademia dei Georgofili
Strategie per la valorizzazione del “Prodotto di Montagna”

Guglielmo Garagnani - Vice Presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
Un’esperienza nazionale di valorizzazione del marchio “Prodotto di Montagna”: il caso del Parmigiano Reggiano

Nicolò Savigni - Salumificio Savigni
Un’esperienza regionale di valorizzazione del marchio “Prodotto di Montagna”

15.45 **II° SESSIONE - LA MONTAGNA TOSCANA E I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE**

Coordina i lavori: **Marina Lauri**, Anci Toscana

Fabrizio Tondi, Sindaco di Abbadia San Salvatore

Andrea Tagliasacchi, Sindaco di Castelnuovo Garfagnana

Lucia Baracchini, Sindaco di Pontremoli

Federico Ignesti, Sindaco di Scarperia e San Piero

Nicolò Caleri, Sindaco di Pratovecchio Stia

16.15 **III° SESSIONE - FILIERE DI ALCUNE PRODUZIONI TIPICHE DELLA MONTAGNA TOSCANA TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE**

PRODUZIONE FRUTTICOLE - CASTAGNE, MELE E PICCOLI FRUTTI

Elvio Bellini, Centro di Studio e Documentazione sul Castagno / Accademia dei Georgofili

Federico Franchi, Cooperativa Valle Singerna di Caprese Michelangelo

Francesca Chinca, Azienda agricola Chinca - Produttrice mele in Lunigiana

Edgardo Giordani, Università degli Studi di Firenze

Marilena Milianti, Il Baggiolo Azienda Montana Abetone

16.50 **PRODUZIONE ZOOTECHNICHE: PECORINO, MIELE, PROSCIUTTO E CARNI SUINE**

Marcello Mele, Accademia dei Georgofili

Carlo Santarelli, Presidente Consorzio Tutela del Pecorino DOP

Carolina Pugliese, Università degli Studi di Firenze e **Oreste Franci**, Accademia dei Georgofili

Claudio Orlandi, Consorzio Prosciutto del Casentino

Angelo Canale, Università di Pisa

Manlio Antoniotti, Presidente Toscanamiele APA

17.35 **PRODUZIONE CEREALICOLE: FARRO E GRANI ANTICHI**

Marco Mazzoncini, Accademia dei Georgofili

Matteo Borselli, Consorzio di Tutela e Promozione Pane del Mugello

Lorenzo Satti, Consorzio farro della Garfagnana IGP

17.55 **PRODUZIONE VITIVINICOLE E OLIVOLEICOLE**

Paolo Storchi, Accademia dei Georgofili e **Sergio Puccioni**, Crea-VE Arezzo

Pierpaolo Lorieri, Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna

Riccardo Gucci, Accademia dei Georgofili

Davide Borselli, Consorzio tutela Olio Seggiano D.O.P

18.30 Interventi e discussione

18.50 Conclusioni: **Roberto Scalacci**, Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale Regione Toscana

19.00 Termine dei lavori

La partecipazione potrà avvenire solo dietro compilazione del seguente form: <https://forms.gle/nMk2PGS3r1tdzqiW6>
entro **lunedì 26 ottobre 2020**. I partecipanti riceveranno le credenziali di accesso alla piattaforma web