

buone TERRE

Pistoia e Montagna Pistoiese

"Il desinare"

#lemeravigliedebosco

Pracchia > giovedì **16** maggio 2019 ore 11³⁰ - 15⁰⁰

Cooper Pracchia > Via Nazionale, 55

Una mattinata per assaporare e discutere insieme le caratteristiche delle eccellenze di prodotto, far emergere la forza del binomio qualità-territorio per accrescere la competitività della nostra tradizione culinaria, ipotizzare scenari e filiere nuove che spazino dalla valorizzazione alla riduzione degli sprechi.

L'iniziativa è a numero chiuso. Per partecipare è necessario iscriversi cliccando qui

11³⁰ > Saluti e apertura

Alessandro **Sabella** Assessore al Turismo del Comune di Pistoia

Luca **Marmo** Presidente della Provincia di Pistoia, Responsabile Politiche per la Montagna Anci Toscana, Sindaco di San Marcello Piteglio

Alessandro **Pagnini** Uniser

Francesca **Marini** Assessore al Turismo del Comune di Quarrata

Introduce

Gennaro **Giliberti** Regione Toscana

PROMUOVERE E VALORIZZARE IL TERRITORIO E I PRODOTTI DELLA MONTAGNA

L'esperienza del GAL

Stefano **Stranieri** Direttore GAL MontagnAppennino

Vetrina Toscana

Simona **Errico** Regione Toscana

LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE: DALLA PRODUZIONE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE

Silvia **Parrini** Unifi

PICCOLI FRUTTI: QUALITÀ E TRADIZIONE

William Antonio **Petrucci** Unifi

PICCOLI FRUTTI: GRANDI OPPORTUNITÀ

Valerio **Marchioni** Cooperpracchia

Oreste **Torri** Cooperativa di Comunità Valle dei Cavalieri

Federico **Pagliai** LetterAppenninica

12³⁰ > IDEE A SAPORI A CONFRONTO: DEGUSTAZIONE E DIBATTITO

Dopo le relazioni introduttive ampio spazio sarà riservato al dibattito e alla partecipazione con i vari attori sociali e gli stakeholder del territorio. Il confronto tra i diversi partecipanti si svolgerà durante la degustazione di eccellenze che verranno presentate dalle aziende protagoniste del progetto di filiera.

sottoboscopravola

- Crostini con funghi, frittata con erbe di campo e fiori di gelsomino, fiori di acacia fritti
- Assaggi di formaggi con marmellata e miele (Bioagriturismo I Taufi, Società agricola La Buca)
- Gnocchi di patate del melo ai formaggi (Azienda agricola "Le Roncacce")
- Tagliatelle di farina di castagne burro e salvia (Azienda agricola Il Molino di Vasco)
- Zuppa lombarda con pane toscano, fagioli e olio evo (Azienda agricola I Sapori di Montagna)

eancora...

- Castagnaccio ricotta coi mirtili, cantucci e mirtillino

(Il Baggioiolo srl, Cooperativa agricola forestale L'Erbolaio, Azienda agricola La Spagna)

- Acqua, vino rosso birra di castagne e pane cotto a legna

Azienda Agricola Podere del Tordo, Società agricola ARUM

incucina

Marco **Mucci** cuoco di condotta SlowFood

14³⁰ > *dulcis*infundo

Lecture di ricette e racconti dei territori

a cura di Federico **Pagliai** e Marco **Mucci**

15⁰⁰ Conclusioni

E si mangiò
con mani e dita
e la festa
fu finita

NOTE

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



NOTE

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

