

Sottomisura 1.2/annualità 2022 PSR 2014/2020



## La sostenibilità dei processi agroalimentari in Toscana

In Toscana si sono affermate negli anni diverse esperienze locali di pianificazione delle strategie alimentari che ci hanno sollecitato a creare un coordinamento e a favorire uno scambio di conoscenze e di attività collaborative: nasce così nel 2019 il Tavolo delle Politiche Locali del Cibo.

Composto da enti locali, mondo scientifico, rappresentanze dei diversi settori economici interessati e della società civile, il Tavolo ha sviluppato una Carta di valori che potesse essere alla base delle food policies dei diversi territori della Toscana.

Il progetto "CibiAmo la Toscana" è stato quindi sviluppato proprio per dare seguito e concretezza alla Carta dei valori. Attraverso una serie di azioni di informazione, divulgazione e condivisione di buone pratiche il progetto aiuterà i territori ad adottare nuovi modelli di sviluppo locale basati su sostenibilità, innovazione e integrazione dei processi agroalimentari.

giovedì **22** febbraio **2024** > 9<sup>30</sup> - 13<sup>30</sup>

Pisa > Scuola Normale Superiore > Sala Azzurra > Piazza dei Cavalieri, 7

 per iscriversi [cliccare qui](#)

9<sup>30</sup> > *Registrazione partecipanti*

10<sup>00</sup> > *Saluti e apertura*

Michele **Conti** Sindaco di Pisa

Alessandro **Schiesaro** Vice Direttore Scuola Normale Superiore di Pisa

Massimiliano **Angori** Presidente Provincia di Pisa e Sindaco di Vecchiano

### Presentazione del progetto **CibiAmo la Toscana**

Roberta **Casini** Delegata Agricoltura di Anci Toscana e Sindaca di Lucignano

Giaime **Berti** Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

Filippo **Fossati** Qualità e Servizi

Marcello **Bonechi** Sindaco di Castellina in Chianti e Vice Presidente Vicario Associazione Nazionale Città dell'Olio

### Entrando nel vivo: le opportunità offerte dalla digitalizzazione e dall'innovazione sociale nell'ambito delle produzioni alimentari

*Introducono*

Gianluca **Brunori** UNIFI, Francesco **di Iacovo** Unipi

#### ESPERIENZE "DIGITALMENTE APPETIBILI"

##### **Il primo gelato tracciato in blockchain dalla pianta**

Gianfrancesco **Cutelli** Gelateria de' Coltelli

##### **La forza del vapore acqueo della salina nella birra**

Emanuele **Basta** Birrificio delle Saline

##### **Sistemi a supporto delle decisioni**

Diego **Guidotti** Aedit srl

#### ESPERIENZE "TERRITORIALMENTE APPETIBILI"

Iuri **Bettini** Presidente Distretto rurale della Val di Cecina

Ivan **Mencacci** Presidente Distretto rurale della Valdera e Valdarno Inferiore

Francesco **Bertazon** Presidente Distretto delle Colline Pisane

Stefano **Gonnelli** Piattaforma E-Community

#### ESPERIENZE "SOCIALMENTE APPETIBILI"

##### **Biodiversità, agroecologia ed eticità**

Alessandro **Agostini** Azienda Le Prata

### In prospettiva

Fausta **Fabbri** Settore Innovazione Regione Toscana

*Coordina i lavori*

Marina **Lauri** Anci Toscana

13<sup>30</sup> > *Esposizione e degustazione presso Ristoro Fattoria Le Prata*