



13-17 luglio 2025 Montagna Pistoiese

## LABORATORIO PER LO SVILUPPO RURALE DELLA MONTAGNA PISTOIESE

*La valorizzazione delle risorse rurali nella Montagna  
Pistoiese: gli attori, la comunità, i processi*

## TEMA DEL LABORATORIO E OBIETTIVI FORMATIVI

Il Laboratorio - promosso da Anci Toscana, GAL Montagna Appennino e Scuola di Economia e Management dell'Università di Firenze - è rivolto ad analizzare criticamente le opportunità di valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali del territorio e dell'insieme delle risorse del patrimonio bioculturale legate a tali prodotti, anche mediante lo sviluppo turistico e le interazioni con gli altri settori economici. Verranno forniti elementi per interpretare dinamiche e strategie di valorizzazione delle risorse locali e delle relative politiche di accompagnamento, identificando punti di forza, criticità e aree di intervento, al fine di contribuire all'attivazione di processi di sviluppo locale sostenibili e *people-centred*.

Il Laboratorio si svilupperà secondo le seguenti linee:

- *Conoscere* il territorio, le risorse in esso presenti e gli attori che vi operano;
- *Comprendere* le iniziative e/o strategie passate, in atto e in progetto promosse dagli attori locali;
- *Interpretare* dinamiche e strategie, identificando punti di forza e aree di miglioramento nonché possibili iniziative integrate di valorizzazione del patrimonio bioculturale.

Il Laboratorio intende contribuire a sviluppare competenze per la creazione di agenti del cambiamento per lo sviluppo rurale, dotandosi di strumenti per affrontare le sfide e cogliere le potenzialità delle aree rurali interne e montane legate alla valorizzazione delle risorse rurali.

## IL CONTESTO DI STUDIO

Il Laboratorio si svolge nell'Appennino Pistoiese, area interna rurale caratterizzata da paesaggi montani, borghi storici e un forte legame con le tradizioni locali. Spopolamento, perdita di servizi essenziali e ridotte opportunità di lavoro sono le principali sfide del territorio, che conserva un patrimonio ambientale e culturale di grande valore.

Oggi l'Appennino Pistoiese punta sulla valorizzazione delle risorse naturali e agroalimentari per rilanciare il territorio e promuovere un modello di sviluppo sostenibile, attraverso la produzione agricola su piccola scala (castagne, patate e piccoli frutti, miele, latte e formaggi), la selvicoltura, il turismo, l'artigianato. Sul territorio sono molteplici le iniziative in corso per promuovere lo sviluppo locale, favorire la resilienza e la crescita dell'economia locale.

## DESTINATARI

Il Laboratorio si rivolge a studenti universitari iscritti alle lauree magistrali della Scuola di Economia e management. La partecipazione è aperta anche a studenti delle lauree triennali della Scuola di Economia e management motivati alla tematica del seminario. Gli studenti saranno selezionati in base alla motivazione, alla coerenza dei temi del laboratorio con il proprio percorso formativo e del curriculum di studi.

È inoltre prevista la partecipazione di altri attori locali e non locali, in special modo giovani del territorio.

*NB: le spese di viaggio e soggiorno saranno a carico degli organizzatori.*

## DOCENTI

Giovanni **Belletti** UNIFI - DISEI (coordinamento scientifico)

Andrea **Marescotti** UNIFI - DISEI

Silvia **Scaramuzzi** UNIFI - DAGRI

Pier Angelo **Mori** UNIFI - DISEI

Tutor scientifici: Paola **Scarpellini**, Matteo **Mengoni**

## METODI FORMATIVI

Il Laboratorio si configura come un'esperienza residenziale immersiva. Esso prevede lezioni frontali con docenti ed esperti del settore, workshop e gruppi di lavoro interattivi e partecipativi, momenti di approfondimento e confronto con gli attori locali, sia imprese che organizzazioni e policy makers, visite di studio a realtà del territorio.

## ATTESTAZIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI

Tutti i partecipanti riceveranno un Attestato di Partecipazione.

La partecipazione con esito positivo al Laboratorio permette inoltre agli studenti universitari il riconoscimento di 3 CFU (equivalenti a 75 ore di lavoro complessive), che sono automaticamente riconosciuti agli studenti della Laurea Magistrale in Scienze dell'Economia che abbiano inserito l'attività formativa nel proprio piano di studi. Gli studenti di altri corsi di laurea potranno richiedere il riconoscimento dei CFU ai rispettivi organi didattici.

## ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITA'

Il Laboratorio sarà suddiviso in tre fasi:

1) Fase preparatoria, consistente in un incontro introduttivo a distanza e lettura di materiali di presentazione delle tematiche affrontate (4 luglio 2025)

2) Fase residenziale di conoscenza e analisi del territorio, consistente in 5 giornate nell'Appennino pistoiese (dal 13 al 17 luglio 2025)

- › 13 luglio: accoglienza, presentazione e primo contatto con il territorio
- › 14 luglio: agricoltura, valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali e turismo rurale (seminari con docenti e attori locali)
- › 15 luglio: visite di studio sul territorio e incontri con attori
- › 16 luglio: le reti, le politiche e la governance territoriale (seminari con docenti e attori locali)
- › 17 luglio: workshop finale

3) Fase di rielaborazione e sintesi: redazione di un rapporto su quanto appreso e osservato che colleghi l'esperienza svolta al proprio percorso formativo universitario e/o alla propria esperienza individuale, e contenga proposte di iniziative/strategie di valorizzazione incentrate su uno o più prodotti.

## CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ

### Fase preparatoria > 4 luglio 2025

- Riunione online di presentazione del corso (durata 2)
- Invio ai partecipanti di materiali preparatori per uniformare le conoscenze rispetto alle tematiche, prepararsi a seguire le docenze ed avere una base di conoscenza comune sui principali aspetti economici e sociali del territorio (articoli e documenti)

### Fase residenziale (13-17 luglio 2025)

## domenica 13 luglio 2025

**TEMA** > *Accoglienza, presentazione e primo contatto con il territorio*

15<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup> > Arrivo dei partecipanti in modo autonomo a Cutigliano e sistemazione negli alloggi

17<sup>00</sup> - 20<sup>00</sup> > Incontro tra i partecipanti e gli organizzatori. Visita a piedi nel paese di Cutigliano.

20<sup>00</sup> > Cena presso Ristorante da Fagiolino

Saluti del Sindaco e delle Autorità

Presentazione del progetto Londa School of Economics

Presentazione della Scuola di Montagna: percorsi di alta formazione nell'Appennino Pistoiese

## lunedì 14 luglio 2025

**TEMA** > *Agricoltura, valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali e turismo rurale*

**SEDE** > *Campo Tizzoro, San Marcello Piteglio (progetto Motore)*

### PROGRAMMA

09<sup>00</sup> > Saluti di apertura, presentazione delle finalità, degli obiettivi e del programma del Laboratorio Giovanni **Belletti** Università di Firenze, Dipartimento di Scienze per l'economia e l'impresa (DISEI)  
Marina **Lauri** Responsabile Anci Toscana, Presidente GAL Montagna Appennino

09<sup>30</sup> - 11<sup>00</sup> > **Agricoltura e prodotti di origine nelle aree interne**

Giovanni **Belletti** Università di Firenze - DISEI

11<sup>00</sup> - 11<sup>30</sup> > Coffee break a cura dell'Azienda Agricola Pian dei Termini

11<sup>30</sup> - 13<sup>00</sup> > **La valorizzazione sostenibile dei prodotti locali: strategie, strumenti, esperienze**

Andrea **Marescotti** - Università di Firenze - DISEI

13<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup> > Pranzo a buffet cura dell'Azienda Agricola Pian dei Termini

14<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup> › **Il territorio, i prodotti della Montagna Pistoiese e la Comunità del Cibo**

Daniela **Pagliai**, Marco **Poli** *Comunità del Cibo della Montagna Pistoiese*

16<sup>00</sup> - 16<sup>30</sup> › Coffee break

16<sup>30</sup> - 18<sup>00</sup> › **Turismo rurale e agriturismo nelle aree interne**

Silvia **Scaramuzzi** *Università di Firenze - DAGRI*

20<sup>00</sup> › **Cena:** laboratorio di cucina sui prodotti e tradizioni locali presso Ristorante Nonno Cianco, Cutigliano con la partecipazione della Comunità del Cibo della Montagna Pistoiese

## martedì 15 luglio 2025

**TEMA** › *Visite di studio sul territorio*

**SEDE** › *Le lezioni e le attività dimostrative saranno svolte presso le singole realtà del territorio*

### PROGRAMMA

09<sup>00</sup> › Partenza

09<sup>30</sup> - 11<sup>30</sup> › **Il Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese. Descrizione della filiera, delle sue problematiche ed opportunità, delle esperienze passate e in atto**

Rachele **Petrucci** - *Azienda Agricola Catia Verdetti - Gavinana*

11<sup>30</sup> - 13<sup>30</sup> › **Visita all'azienda castanicola Selvapiana. Descrizione della filiera, delle sue problematiche, criticità e opportunità, delle esperienze passate e in atto**

Ugo **Bugelli** - *Azienda Agricola Selvapiana, referente dell'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese*

13<sup>30</sup> - 14<sup>30</sup> › Pranzo a sacco

14<sup>30</sup> - 17<sup>30</sup> › **Visita all'azienda agricola Il Molino di Vasco, Pian Degli Ontani. Colloquio con il produttore**

Agostino **Sichi** titolare Il Molino di Vasco

17<sup>30</sup> - 20<sup>00</sup> › **La Pro Loco della Val Sestaione: esperienze e progetti di sviluppo locale**

Marina **Lauri** *ANCI Toscana e GAL Montagna Appennino*

Pamela **Ceccarelli** - *Presidente Pro Loco di Val Sestaione*

Cristiana **Petrucci** - *Centro Studi Beatrice di Pian degli Ontani*

20<sup>00</sup> › Cena presso Ristorante Sichi, Pian degli Ontani

# mercoledì 16 luglio 2025

**TEMA** › *Le reti, le politiche e la governance territoriale*

**SEDE** › La Doganaccia - Rifugio la Grande Baita

## PROGRAMMA

09<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> › **Lavori di gruppo: riflessioni e de-briefing collettivo sulle visite di studio**

*Università di Firenze - DISEI*

10<sup>00</sup> - 10<sup>30</sup> › **Doganaccia 2000: storia e sviluppo dell'azienda. Racconto del progetto di Comunità IDEM - Identità e Memoria**

Ronnie **Ceccarelli** - *Doganaccia 2000 srl*

10<sup>30</sup> - 11<sup>30</sup> › **Cibo, agricoltura e paesaggi: il presente e il futuro delle aree rurali e interne**

Mazzocchi **Giampiero** - CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria

11<sup>30</sup> - 12<sup>00</sup> › Coffee break

12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> › **Gli strumenti normativi regionali per la governance locale nelle aree interne rurali**

Gianluca **Barbieri** - *Responsabile di settore Attività gestionale sul livello territoriale di Lucca e Massa. Distretti rurali, biologici e del cibo - Regione Toscana*

13<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> › Pranzo

14<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup> › **Le politiche di sviluppo locale e i progetti di rigenerazione di comunità**

Stefano **Stranieri** *GAL Montagna Appennino*

14<sup>30</sup> - 15<sup>15</sup> › **Associazioni, cooperative e imprese di comunità**

Pier Angelo **Mori** *Università di Firenze - DISEI*

15<sup>15</sup> - 16<sup>30</sup> › **Esperienze di cooperazione di comunità**

Giovanni **Teneggi** - *Esperto di Cooperative di Comunità*

16:30 - 17:00 Coffee break

17<sup>00</sup> - 17<sup>30</sup> › **Cooperazione di comunità sul territorio della Montagna Pistoiese**

Beatrice **Flore** *Presidente Cooperativa di comunità Le Lari*

20<sup>00</sup> › Cena presso il Ristorante La Grande Baita, Doganaccia

# giovedì 17 luglio 2025

**TEMA** › *Workshop con gli attori locali*

**SEDE** › *Campo Tizzoro, San Marcello Piteglio (progetto Motore)*

## **PROGRAMMA**

09<sup>00</sup> - 11<sup>30</sup> › **Workshop con gli attori locali**

*a cura di Università di Firenze - DISEI*

Saranno invitati coloro che hanno partecipato alle precedenti attività e attori rappresentativi di altre realtà economiche e sociali del territorio.

11<sup>30</sup> - 13<sup>00</sup> › **Riflessioni conclusive, prossimi passi, e saluti**

### **Fase di restituzione**

- Per gli studenti UNIFI: restituzione entro una data stabilita di un report che sarà oggetto di valutazione
- Per i soggetti del territorio: accompagnamento successivo da parte di Anci Toscana (Sportello Più Risorse per lo Sviluppo) e GAL Montagna Appennino per la realizzazione di attività e progetti collegati con settori ed ambiti del Laboratorio

Per informazioni: [scuoladimontagna@ancitoscana.it](mailto:scuoladimontagna@ancitoscana.it) - 340 626 9353 / 366 538 2987

Per iscrizioni



<https://bit.ly/43DiFbY>



“Scuola di Montagna: percorsi di alta formazione per la Montagna Pistoiese” è un progetto sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia e dai fondi Otto per Mille della Chiesa Valdese, nell’ambito del progetto “Londa School of Economics” coordinato da LAMA Impresa Sociale

