



Lunedì 23 settembre

Convegno finale

Cereali Resilienti 3.0

Dal seme al cibo attraverso percorsi condivisi

Un incontro con le *popolazioni evolutive* e i loro protagonisti/e

10:00-13:00

Aula Magna di Agraria, Università di Firenze
Piazzale delle Cascine 18, Firenze

dalle 13:00

Light lunch a base di prodotti delle aziende coinvolte.



Cereali Resilienti

Ingresso libero.
Per info e prenotazioni
+39 348 1904609

Lunedì
23 settembre 2024
Firenze

Convegno Finale Cereali Resilienti 3.0

Programma

10:00-13:00 // Dal seme al cibo attraverso percorsi condivisi

10:00 – 11:00 / PRIMA sessione

- > Registrazione dei partecipanti e caffè di benvenuto
- > **Ass.ra Stefania Saccardi / Regione Toscana** (in attesa di conferma)
- > **Dott.ssa Fausta Fabbri / Regione Toscana** / Valutazione dei GO in Toscana e linee di sviluppo del sistema AKIS a livello regionale
- > **Riccardo Bocci / Rete Semi Rurali** / Il negoziato europeo sulla legislazione sementiera

11:00 – 12:00 / SECONDA sessione

- > **Claudio Pozzi / Rete Semi Rurali** / Il GO Cereali Resilienti dal 2016 a oggi
- > **Cesare Pacini e Lorenzo Ferretti / UNIFI** / Indicatori di biodiversità, fertilità dei suoli e qualità delle farine
- > **Adanella Rossi / UNIPI** / Reti di relazioni e nuove economie
- > **Bettina Bussi / Rete Semi Rurali** / I cittadini partecipano al progetto: le degustazioni locali
- > **Luca Colombo / FIRAB** / Test di qualità dei prodotti delle aziende del progetto

12:00 – 13:00 / TERZA sessione

Tavola rotonda con gli agricoltori coinvolti nel GO per discutere con loro punti di forza e debolezza del partenariato e idee progettuali per il futuro, modera Riccardo Bocci.

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

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

Barbara Pastore per **Podere Montisi** di Calenzano

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

Dalle 13:00 // Light lunch a basi di prodotti delle aziende coinvolte

Pane, pasta e birra ottenuti da *popolazioni evolutive* di frumenti teneri, duri e monococchi coltivati dalle aziende del progetto.