

CON IL PATROCINIO DI

REGIONE
TOSCANA



Comune di
Pratovecchio Stia



Parco Nazionale
Foreste Casentinesi
Monte Falterona
e Campigna

23-24 GIUGNO

Pratovecchio Stia

Vivere **BIO** ⁴

2018

23-24 Giugno
Lanificio di Stia

BIO
EXPO



Vivere BIO⁴ 2018

Spesso quando si parla di biologico il pensiero subito corre alle produzioni agroalimentari, rappresentazione emblematica di un corretto rapporto tra l'uomo e l'utilizzo delle risorse naturali. In realtà, però, parlare di biologico richiede un allargamento essenziale di prospettiva, non solo ad altri settori produttivi, ma soprattutto in termini di approccio. Il "biologico" non è dato da un insieme di prodotti, che ne rappresentano casomai il frutto, ma il "biologico" è una filosofia, un modo di essere, pensare, agire in piena sintonia con la natura.

Il nostro territorio è sede elettiva di questo approccio, visto che da sempre vive grazie al mantenimento di un corretto equilibrio tra l'attività dell'uomo e il rispetto delle risorse naturali, concretizzazione di una simbiosi in cui l'uomo si prende cura della natura e questa lo ricambia con i propri frutti.

Oggi più che mai per le popolazioni che vivono nel territorio del Parco o nelle sue vicinanze è fondamentale recuperare questa simbiosi e farne leva di sviluppo economico, grazie all'azione congiunta di tutti gli attori.

Proprio per il quotidiano intrecciarsi delle nostre vite con l'ambiente naturale del Parco, nel 2018 abbiamo scelto di analizzare più a fondo il tema della montagna che produce e che innova.

L'edizione 2018 di Vivere Bio sarà dedicata a promuovere le Buone Pratiche innovative che hanno trovato applicazione nei territori montani e che possono costituire la road map di uno sviluppo possibile per il prossimo futuro.

Vi aspettiamo per condividerla con voi.





Officine
CAPOD ARNO

inaugurazione
23 giugno ore 15.30

LABORATORIO
DI SVILUPPO
PER L'IMPREDITORIA
MONTANA

programma

Sabato 23 giugno

16.00 – LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO

Dimostrazione di lavorazione del formaggio fresco

A cura dell'Azienda Agricola "Il Fosso" di Pratovecchio

17.00 – COOKING SHOW*

Bocconcini di maiale alla mediterranea con olive, pomodorini e erbe toscane

18.00 - COOKING SHOW*

Doppio crumble di verdure e noci su crema di yogurt

19.00 – BIOAPERITIVO

Degustazione dei prodotti bio del territorio

A cura della Pro Stia

*Chef **Enrica Romani** (Agriturismo "Badia Ficarolo" Palazzo del Pero)

Escursione BIO in Ebike!

- **Dalle 9,30 alle 12,30 Evento gratuito**

Tour guidato ad anello da Stia passando per il castello e la pieve di Romena. Visita e degustazione di prodotti a Km 0 presso l'azienda Occhiolini.

Prenotazione obbligatoria scrivendo a info@casentinoebike.it

Adatto anche a famiglie con bimbi

Al castagneto monumentale di Montalto in Ebike

Dalle 15,30 alle 18,30. Costo di partecipazione € 25,00

Cicloescursione in ebike al castagneto di Montalto, alla scoperta dei castagni vetusti e ai frutti della montagna che hanno sfamato boscaioli e montanari. Partenza da Stia.

Prenotazioni a info@casentinoebike.it

Adatto anche a famiglie con bimbi.



CASENTINO **E**.BIKE.it

...per i piu' piccoli

- **sabato 15.00 – 19.00**

domenica 10.00-12.00/15.00-19.00

Impastare che meraviglia!

... giocando con dolci e verdure

Laboratorio di cucina per i più piccoli

A cura della Banda dei Piccoli Chef



programma

domenica 24 giugno

16.00 – ODORI E SAPORI DELLE ERBE AROMATICHE PER ADULTI E BAMBINI

Laboratorio per apprendere l'uso delle erbe aromatiche nei liquori e nel sale

A cura dell'Agricola Lucatello di Pratovecchio

17.00 – COOKING SHOW*

Gnocchi di ricotta al profumo di menta con centrifuga di gazpacho

18.00 – COOKING SHOW*

Focaccia con verdure e la sua marinata all'aglio con purea di fagioli

*Chef **Shady Hasbun**

Durante i Cooking Show di domenica sarà presente il Dott. Francesco Cipriani (ASL Toscana Centro - Dipartimento Epidemiologia), esperto in nutrizione che illustrerà i valori nutrizionali dei piatti della nostra tradizione e la prevenzione della salute attraverso un buon uso del cibo (piramide alimentare)

Arte della lana

Impariamo a imbottire i nostri giocattoli

Durante le due giornate, presentazione e dimostrazione del progetto **"Sul filo della Lana: dal vello al prodotto finito"** promosso dal museo dell'Arte della Lana, in cui viene recuperato la lana delle pecore degli allevatori del Casentino.

Il Lanificio, il Castello e il Mulino

trekking gratuito per "VivereBio"

Domenica 24 giugno escursione alla scoperta dell'alta valle dell'Arno e di alcuni tra i suoi luoghi simbolo più suggestivi, con partenza dal Lanificio di Stia ed arrivo a Molin di Bucchio, passando dal castello di Porciano e dal complesso di Santa Maria delle Grazie. L'evento gratuito con merenda all'antico mulino a base di prodotti tipici e servizio navetta per il rientro a Stia. Ritrovo ore 14.30 presso Lanificio di Stia. Adatta a tutti (richieste adeguate calzature da trekking), bambini dagli 8 anni in su. Prenotazione obbligatoria a info@cooperativainquiete.it



IN QUIETE

Gusto Bio

*Nei seguenti ristoranti sarà possibile
gustare i menù bio presentati*

L'Ospitale dei Brilli

- * Pappa al pomodoro
- * Panzanella
- * Peposo e spezzatino con carne chianina dell'Azienda Agricola Brilli Paris
per prenotazioni 0575.583108

Caranbar

- * Tortelloni alla lastra con prosciutto di grigio da allevamento bio
- * Ravioli di ricotta bio ed erbe con gorgonzola e noci
- * Hamburger di grigio bio in crema di latte al pepe verde con pancetta croccante
- * Tortino al cioccolato bio affogato al cioccolato
per prenotazioni 0575.504500



Ristorante "Da Loris" Papiano

- * Bruschette coi fegatini
- * Ravioli con ricotta nostrale
- * Tortelli di patate
- * Trota (del Puccini) alla griglia
- * Tagliere di affettati e pecorino dell'alto Casentino
- * Verdure al vapore
- * Cantucci fatti in casa con Passito della Mausolea

per prenotazioni 0575.583680

Ristorante Falterona

- * Fiore di zucca farcito con ricotta nostrale in tempura con una salsa di pomodoro
- * Pasta alla chitarra cacio e pepe con crema di piselli , gamberetti rosa della Argentario
- * Tagliata di manzo locale con verdure dell orto saltate e fondente di patate

per prenotazioni 0575.504058

espositori / stand

- **AGRICOLA LUCATELLO (AR)-BIOAGRITURISMO E FATTORIA DIDATTICA**
- **ASSOCIAZIONE BIODISTRETTO CASENTINO PROMOZIONE DEL BIOLOGICO IN CASENTINO**
- **ASSOCIAZIONE VIANDANZA PROGETTO XIV PONTE DELLA SOLIDARIETÀ "VISSO VIVE"**
- **AZ. AGR. BARTOLI (AR) TARTUFI FRESCHI**
- **AZ. AGR. NANNONI (FI) OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**
- **AZ. AGR. ORNINA (AR) PRODUZIONE VITIVINICOLA BIODINAMICA R SEMBOLONI (AR) COLTURA**
- **AZ. AGRICOLA FONTE DEI SERRI DI GERACE (AR)-AZIENDA ZOOTECNICA BIOLOGICA**
- **AZ. AGRICOLA SANT'UBERTO (BO) -LAVORAZIONE CARNI SELVAGGINA**
- **AZ. AGRICOLA STEFANI SERENA (AR)-AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA**
- **AZIENDA AGRICOLA BACCANELLA (AR) APICOLTURA, CASTANICOLTURA, FRUTTICOLTURA BIOLOGICA**
- **AZIENDA AGRICOLA IL FOSSO (AR) FORMAGGIO PECORINO "ABBUCCIATO ARETINO"**
- **AZIENDA AGRICOLA ZUCCARI (AR) APICOLTURA BIOLOGICA**
- **BAC CIPRIANI (AR) COMMERCIO LEGNAME ED AUTOTRASPORTO**
- **BIENNALE ARTE FABBRILE DI STIA**
- **CARABINIERI FORESTALI UTB DI PRATOVECCHIO**
- **COOP ALTO CASENTINO (AR) LINEA BIO**
- **COOPERATIVA SOCIALE ARISTOTELE INSERIMENTO DI SOGGETTI DISABILI PER PRODUZIONE DELLA PAPPA REALE BIO (GR)**
- **CREA CONSIGLIO DI RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA**
- **DI FIORE IN FIORE (AR) PRODUZIONE MIELE BIOLOGICO**
- **DREAM ITALIA SOC. COOP. (AR) -PROGETTO DI FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA**



- **EKOE SOC. COOP. (TE) STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI**
- **ESTRA ENERGIE SPA**
- **EVINTECH SRL (AR) OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA**
- **FARMACIA BANDINI (AR)-FARMACIA APOTECA NATURA**
- **FATTORIA DI SELVOLI (AR) CEREALI E PRODUZIONI ARBORICOLE BIOLOGICHE**
- **FOREST SHARING (FI) SERVIZIO DI GESTIONE SOSTENIBILE DEL BOSCO**
- **GOLF CLUB CASENTINO (AR) PERCORSO CERTIFICATO BIOAGRICERT**
- **IBIONET SPIN OFF UNIVERSITÀ DI FIRENZE (FI) MPIANTI A BIOMASSE**
- **IL PODERE DE MI NONNI (AR)-SUCCHI, CONFETTURE E GELATINE**
- **ISTITUTO OMNICOMPRESIVO CAMAITI FANFANI (AR)**
- **LAMAMBIENTE (AR) BIOEDILIZIA RESIDENZIALE**
- **MUSEO DELLA LANA (AR) LABORATORIO DELLA LANA**
- **NATURGENIA (FI) NEGOZIO DI ABBIGLIAMENTO BIO BIMBI 0-6-GIOCHI ECOLOGICI**
- **ORDINE DOTT. AGR. E FOR. SPORTELLO INFORMATIVO E CONSULENZA AGRICOLA FORESTALE**
- **PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI**
- **PODERE CIVETTAJA (AR) VITICOLTURA BIODINAMICA**
- **PODERE IL POGGIO (AR) ZAFFERANO PURO DELLA TOSCANA**
- **PODERE SANTA FELICITA, CUNA (AR)- VITICOLTURA BIODINAMICA**
- **SORGENTA, THE WELLNESS GROUP PORTALE DEL BIO**
- **TESSILNOVA (AR) LAVORAZIONE TESSUTO CASENTINO**
- **UNIONE DEI COMUNI MONTANI DEL CASENTINO**
- **UNIVERSITÀ DI FIRENZE DIPARTIMENTO GESAAF**

PER L'ALLESTIMENTO SI RINGRAZIA

- **VIVAIO PIANTE E FIORI PISTACCHINO**
- **VIVAIO IL CEDRO**
- **ASS. BONSAI**



CONVEGNI

Sabato 23 giugno

La montagna che produce e innova

9.00

>> **Registrazione**

9.30

>> **Saluti del Sindaco Nicolò Caleri**

>> **Presentazione del convegno**

10.00

>> **Strumenti e opportunità per i territori della montagna**

Modera DONATO ROMANO, Accademia Georgofili (FI)

10.15

>> **Le opportunità per la montagna: la strategia delle aree interne**

RAUL ROMANO, CREA

10.45

>> **Il ruolo europeo e italiano di Euromontana**

ENRICO CALVO, ERSAF - Euromontana coord. Italia

11.15

>> **La valorizzazione dei prodotti tipici**

MARINA LAURI, ANCI Toscana

11:45

>> **Il Bando regionale per le Cooperative di comunità**

VITTORIO BUGLI, ass. alla Presidenza Regione Toscana

>> **Conclusioni**

Xxxxxxxx, Titolo

12.15

>> Tavola Rotonda: quali opportunità per uno sviluppo sostenibile di vallata

Modera MARIA GRAZIA MAMMUCCINI, Federbio

NICOLÒ CALERI, sindaco di Pratovecchio Stia

ELEONORA DUCCI, Unione dei Comuni del Casentino

DANIELE BERNARDINI, sindaco di Bibbiena

PAOLO CEROFOLINI, ass. Biodistretto Casentino

ALESSANDRO TRIANTAFYLIDIS, Biodistretto Val di Vara

Presentazione del protocollo territoriale per la nascita del Biodistretto del Casentino

15:30

Inaugurazione

Officine Capodarno



NICOLÒ CALERI, Sindaco di Pratovecchio Stia

VINCENZO CECCARELLI, ass. alle Infrastrutture, mobilità, urbanistica e politiche abitative Regione Toscana

LUCA SANTINI, Parco Nazionale Foreste Casentinesi

DANIELA NOCENTINI, Unione dei Comuni Montani del Casentino Progetto Aree Interne

16.30

Presentazione della mostra degli elaborati prodotti dagli studenti nell'ambito del Laboratorio "Design e tecnologie per la sostenibilità", del Corso di laurea Magistrale in design presso il Dipartimento di Architettura dell'Università di Firenze

ELEONORA DUCCI, Unione dei Comuni del Casentino

ALFREDO BRESCIANI, Ufficio Forestazione Unione dei Comuni del Casentino

GIUSEPPE LOTTI, Presidente CDL Magistrale in Design al dipartimento di Architettura dell'Università di Firenze

MARCO FIORAVANTI, docente CDL Magistrale in Design- Dipartimento GESAAF UNIFI

Modera ANDREA ROSSI, Ecomuseo del Casentino

CONVEGNI

Domenica 24 giugno

10.00

>> **Buone pratiche ed esperienze di economia sostenibile e innovazione nelle aree montane**

Modera MARCELLO MIOZZO, D.R.E.Am. Italia

>> **Progetto "Oltreterra" per i comuni del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi**

LUCA SANTINI, Parco Nazionale Foreste Casentinesi

10.15

>> **Festasaggia, feste a misura di paesaggio. Un patto per la promozione congiunta del territorio montano**

ANDREA ROSSI, Ecomuseo del Casentino

10.30

>> **La foresta modello della montagna fiorentina: risultati dei primi 6 anni di attività**

TONI VENTRE e STEFANO BERTI, Associazione Foresta Modello Montagne fiorentine

10.45

>> **Progetto Forest Sharing**

YAMUNA GIAMBASTIANI, Spin off UniFi Blue Biloba

11.00

>> **Il progetto LAMO (Laboratorio di Partecipazione sulla Montagna**

MONICA RONCHINI, Provincia di Trento

11.15

>> **Il recupero di un'attività economica del passato per conservare gli uccelli di brughiera in pratomagno**

MARCELLO MIOZZO, D.R.E.Am. Italia

11.30

>> **Primo progetto pilota italiano per l'inserimento di persone disabili in agricoltura**

EMANUELE MIATTO, Copait Coop, Aristotele

11.45

>> **Tuttigiorni, progetto di mensa scolastica, filiera corta**

MARIA ROSA FERRI, Beta2

12.00

>> Sviluppo di carni di selvaggina nell'Appennino Toscano

LILIA ORLANDI, D.R.E.Am. Italia

12.15

>> La rete dei produttori dell'ass. del Biodistretto del Casentino

PAOLO CEROFOLINI, Ass. Biodistretto del Casentino

12.30

>> Le filiere foresta energia nella strategia toscana della bioeconomia

ALESSANDRO TIRINNANZI, iBioNet

12.45

>> L'esperienza di un prodotto innovativo per l'ingegneria naturalistica

FRANCO BRUCALASSI, Evintech

13.00

>> Le cooperative di comunità nelle valli dei cavalieri

ORESTE TORRI, Coop. Valle Cavalieri

16.30 PREMIAZIONE DEL PREMIO NARDI BERTI

>> Il Comune di Pratovecchio Stia in collaborazione con l'Accademia Italiana di Scienze Forestali prosegue nell'intento di commemorazione del prof. Raffaello Nardi Berti con la seconda edizione del premio per giovani laureati e ricercatori che abbiamo discusso tesi o scritto articoli e/o libri, sull'uso dei legnami locali per lo sviluppo del territorio e delle relative tecnologie del legno.

>> Saluti

NICOLÒ CALERI, Sindaco del Comune di Pratovecchio Stia

Saranno presenti i membri della commissione giudicatrice, composta dal Presidente Prof. ORAZIO CIANCIO - Presidente dell'Accademia Italiana di Scienze Forestali; dott. STEFANO BERTI - Dirigente di ricerca presso il CNR-INVALLSA; Prof. MARCO FIORAVANTI - Professore associato del Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali - GESAAF - Università degli Studi di Firenze; Prof. LUCA UZIELLI - Professore Ordinario di "Tecnologia del legno" all'Università degli Studi di Firenze - Facoltà di Agraria





Vivere BIO

ideato e organizzato da



partner



FONDAZIONE
LUIGI E SIMONETTA
LOMBARD



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



ACCADEMIA ITALIANA
DI SCIENZE FORESTALI



Info e Contatti

www.comune.pratovecchiostia.ar.it
viverebio2018@gmail.com



VivereBio Pratovecchio Stia

