

AGRI@TOUR

Naturali sensazioni

17 - 18 - 19 novembre 2017

PROGRAMMA

*Convegni, seminari, master, corsi, workshop B2B internazionale,
cooking show, campionato della cucina contadina,
festival gastronomico, concorso fotografico*

VENERDI' 17

10.30		Inaugurazione Salone	
11.00	SALA 1	<p>Convegno nazionale: L'agriturismo e le parole della sostenibilità</p> <p>Saluto iniziale: Andrea Boldi – Presidente Arezzo Fiere e Congressi</p> <p>Intervengono:</p> <ul style="list-style-type: none">• Angela Galasso, Agrietour• Francesco Fratto, Agrietour• Marco Remaschi - Assessore all'Agricoltura Regione Toscana• Carlo Hausmann – Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Lazio• Andrea Olivero, Vice Ministro Politiche Agricole, Alimentari e Forestali• Presidenti Agriturist, Terranostra e Turismo Verde	
14.00	SALA 3	<p>Seminario: Il menu della fattoria didattica e quello dell'agriturismo che si rivolge alle famiglie</p> <p>Intervengono:</p> <ul style="list-style-type: none">• Giuseppe Orefice, tecnologo alimentare e Vice Presidente di Agrigiochiamo• Rossella Angius	Agrigiochiamo
15.00	SALA 1	<p>Convegno: I cammini e gli itinerari culturali come strumento di valorizzazione e promozione sostenibile dei territori rurali</p>	Regione Toscana

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

16.30	SALA 2	Agricoltura Biologica: le opportunità della nuova legge e il ruolo dei Bio-Distretti Modera: Francesco Romizi (Presidente Biodistretto Valdichiana) Interverranno: <ul style="list-style-type: none">• On.le Susanna Cenni (prima firmataria legge sulla Bio-diversità e cofirmataria legge su Agricoltura Biologica)• Jacopo Orlando (Ufficio Presidenza ABOCA)• Maria Grazia Mammuccini (Vice-Presidente FederBio)• Michele Guida (Presidente Medici per l'Ambiente-Arezzo)• Alberto Bencistà (fondatore Biodistretto Chianti e consulente FirenzeBio) Saranno presenti e interverranno i referenti dei Bio-distretti della Toscana.	Biodistretto della Valdichiana Aretina in collaborazione con l'Associazione Italiana Medici per l'Ambiente
-------	--------	--	--

CICLO MASTER AGRIETOUR

11.00 – 12.30	SALA MASTER	Progettazione dell'impresa agricola multifunzionale	Silvia Paolini
15.00 – 16.30	SALA MASTER	Il mercato e la promozione dell'impresa agricola-agrituristica	Francesco Fratto e Angela Galasso

CORSI

dalle 10.30	STAND	Nell'orto - coltivazione dei principali ortaggi Potature dei fruttiferi e dell'olivo Le rose - coltivazione e potature	Federazione Provinciale Coldiretti Arezzo
11.00 – 12.30	AREA CORSI	Tartuficoltura Conoscenze di base per realizzare una nuova tartufaia	Confagricoltura Arezzo

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

Criteri per la valutazione dell'ambiente potenzialmente idoneo (terreno, microclima) e gli aspetti principali per l'impianto della tartufaia

Come gestire la tartufaia (lavorazioni, irrigazione, ecc.)

13.45 – 14.45	AREA CORSI	L'apicoltura <i>Parte teorica:</i> storia, morfologia, fisiologia, comportamento ed allevamento. Attrezzatura, lavori in apiario, malattie delle api. Prodotti dell'alveare. <i>Parte pratica:</i> L'attività di smielatura. Assaggio miele e prodotti alveare.	Associazione Apicoltori delle province Toscane
15.00 – 16.00	AREA CORSI	Corso per operatori: Il taglio del formaggio	ONAF Siena - Arezzo
16.15 – 17.15	AREA CORSI	Conoscere l'olio d'oliva: degustazione con tecniche di analisi sensoriale	Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva
dalle 16.30	STAND	Potature dell'olivo	Federazione Provinciale Coldiretti Arezzo
17.30 – 18.30	AREA CORSI	Corso di degustazione vini: Avvicinamento alle tecniche di degustazione. Degustazione di tre vini del territorio aretino	Associazione Italiana Sommelier

WORKSHOP B2B EVENTI

9.30 – 13.00	SALA WORKSHOP B2B	WORKSHOP domanda estera
10.30 – 16.30	COOKING SHOW	Campionato di Cucina Contadina
12.00 – 15.00	RISTORANTE	Festival della cucina tradizionale
14.30 – 18.00	SALA WORKSHOP B2B	WORKSHOP domanda estera

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

14.30 – 18.00	SALA WORKSHOP B2B	WORKSHOP domanda italiana
16.30	COOKING SHOW	Premiazione del Campionato di Cucina Contadina

SABATO 18

9.30

AUDITORIUM

Convegno: **Sostenibilità e innovazione nella costruzione e nel recupero dei fabbricati ad uso agricolo e agrituristico.** Tecniche a basso impatto, salubrità, efficienza energetica, risposta al sisma, sgravi ed incentivi *(Con crediti formativi per architetti)* Bioarchitettura Toscana Sezione di Arezzo

Relatori:

- Emanuele del Monte, Ingegnere - S2R Sismic Risk Reduction -Spin off accademico UNIFI: *Analisi del rischio sismico e riduzione della vulnerabilità del costruito nell'edilizia tradizionale colonica con tecniche a basso impatto*
- Enrico Berti, Ingegnere – Bioarchitettura Toscana Sezione di Arezzo: *Efficienza energetica nelle costruzioni tradizionali coloniche e nell'edilizia in legno; materiali, aspetti microclimatici ed impiantistici*
- Rico Farnesi, Esco Agroenergetica: *Attingimento energia da fonti rinnovabili, certificati bianchi, casi studio relativi a strutture agrituristiche*
- Valter Francescato, Direttore Tecnico Aiel: *Conto termico 2.0 e impianti a biomasse; casi studio in strutture agrituristiche*
- Emanuela Fonti, Dott. Agronomo – Bioarchitettura Toscana Sezione di Arezzo: *Edilizia e norme; orientamenti per strutture leggere e di supporto alle attività agricole agrituristiche (art. 70 Legge Regionale Toscana 65/2014,*

Reg. 63/R e situazione in Italia)

- Alessio Mugnaini, Dott. Forestale – Bioarchitettura Toscana Sezione di Arezzo: *Possibilità di finanziamento per l'edilizia agrituristica e rurale sostenibile in Toscana e in Italia*
- Monica Fini, Architetto – Bioarchitettura Toscana Sezione di Arezzo: *La centralità del progetto sostenibile nel recupero dell'edilizia tradizionale colonica e nelle costruzioni a servizio delle attività agrituristiche; materiali naturali, tecniche di costruzione in legno, argilla e paglia*

10.00

SALA 2

Convegno: **I cambiamenti climatici - Gli effetti sul paesaggio agricolo e forestale toscano le possibili azioni di valenza locale** *(Con crediti formativi per agronomi)*

CREA - CONAF

- Introduce e coordina il Presidente del Consiglio Provinciale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Arezzo Dott. Marcello Miozzo
- Cambiamenti climatici globali: le ricadute sul territorio Toscano - Dott. B. Gozzini (Lamma)
- Effetto dei cambiamenti climatici sulle fasce fitoclimatiche del bosco - Dott. M. Marchi (Crea)
- Ghiacciai e bosco, un intimo legame fortemente compromesso - Dott. A. Ghirardini (CAI Arezzo)
- Mutamenti nel paesaggio agricolo e forestale - Dott.ssa R. Proietti (Crea)
- Adattamento della viticoltura ai cambiamenti climatici - Dott. P. Storchi (Crea)

10.30

SALA 3

Workshop: **Multifunzionalità agricola e agriturismo.** Presentazione del 1° Rapporto ISMEA – RRN

ISMEA, Rete Rurale Nazionale

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

-
- Il ruolo del Mipaaf sul tema della multifunzionalità agricola, *Maria Vittoria Briscolini (Dirigente Ufficio DISR 3 – Agricoltura, ambiente e agriturismo – MIPAAF)*
 - Presentazione del I° Rapporto ISMEA-RRN sulla multifunzionalità agricola e l'agriturismo
 - Scenario e prospettive, *Umberto Selmi (RRN - Ismea)*
 - Analisi degli elementi quantitativi e delle tendenze in atto, *Angela Galasso e Francesco Fratto (RRN – Ismea)*
 - Testimonianze delle imprese: *Francesco Corsentino (Contadini per passione, AG), Vittoria Brancaccio (Azienda agrituristica Le Tore, NA)*
 - La costruzione dei sistemi multifunzionali e agrituristici regionali, *Carlo Hausmann (Assessore Agricoltura Caccia e Pesca Regione Lazio)*
 - Cambiamenti: rischi e opportunità per l'agricoltura e le aree rurali. I contributi dell'agricoltura multifunzionale, *Francesco Di Iacovo (Università di Pisa)*

10.45	SALA 4	Convegno: Il cavallo nella storia e partner nel turismo sostenibile. Horsemanship	FISE TOSCANA
11.00	SALA 1	Convegno: Turismo, cultura, ospitalità nel mondo rurale e nei suoi Borghi Autentici Apertura dei lavori: <ul style="list-style-type: none">• Carlo Hausmann, Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Lazio• Fausto Faggioli, Presidente E.A.R.T.H. Academy Relatori: <ul style="list-style-type: none">• Giuseppe Bruno, Università Sapienza (RM)	E.A.R.T.H. Academy

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

-
- Toni De Amicis, Direttore Nazionale Terranostra
 - Alberto Faccioli, Presidente GAL Polesine Adige (RO)
 - Ilia Varo, Presidente GAL Valli Marecchia e Conca (RN)
 - Bruno Biserni, Presidente GAL L'Altra Romagna (FC)
 - Lorenzo Marchesini, Presidente GAL Delta 2000 (FE)
 - Daniele Ferrieri, Responsabile Confcommercio
 - Alberto Casoria, Presidente GAL Meridaunia (FG)
 - Flavio Foietta, Via Romea Germanica
 - Giorgio Frassinetti, Sindaco Predappio (FC) e Presidente Unione dei Comuni della Romagna forlivese
 - Arianna Fabri, Direttore Sviluppo e Marketing Touring Club Italiano
 - Gianfilippo Mignogna, Sindaco Biccari (FG) e Presidente BAI Tour
 - Laura Schiff, Coordinatrice del progetto BORGHI – Viaggio Italiano Regione Emilia Romagna

Modera: Fausto Faggioli, Presidente E.A.R.T.H. Academy

14.30	SALA 3	Seminario: Esperienze e pratiche innovative di didattica e servizi alle famiglie. Esperienze a confronto.	Agrigiochiamo
-------	--------	--	---------------

15.00	SALA 2	Convegno: Agricoltura multifunzionale e innovazione turistica: il caso del turismo itinerante	PleinAir
-------	--------	--	----------

Saluti introduttivi:

- Raffaele Jannucci, Direttore PleinAir
- Carlo Hausmann, Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Lazio

Intervengono:

- Simone Tarducci, Responsabile del settore imprenditoria
-

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

agricola della Regione Toscana. *Le modifiche al regolamento di attuazione della la LR 30/2003: la "Sosta camper a titolo gratuito per massimo di 24 ore"*

- Gerardo Giorgi, Responsabile marketing Consorzio Vino Chianti Classico. *Dalla cantina al web passando per la camper valley: il progetto Chiantishire en Plein Air*
- Maurizio Pescari, Responsabile della comunicazione del Movimento Turismo del Vino. *Cantine sempre più aperte: nuove prospettive del turismo enogastronomico*

Testimonianze di:

- Roy Berardi, Esperto nuovi turismi. *Buone prassi turistiche e vacanze all'aria aperta: il caso Romagna*
- Alessandro Ronca, Parco dell'Energia Rinnovabile. *La fattoria del futuro*

Paolo Bacci, Caravanbacci. *Il concessionario di v.r. tra vendita e promozione del territorio*

15.00	SALA 1	Convegno: Mancate produzioni nettarifere e cambiamenti climatici e situazione del mercato: apicoltura, quale futuro?	Apicoltura Casentinese e Associazione apicoltori delle Province Toscane
16.00	SALA 4	Seminario: La fertilizzazione organica globale su vite e olivo	Confcommercio Arezzo
17.00	SALA 3	Convegno: Servizi e infrastrutture per il cicloturismo	FIAB – Federazione Italiana Amici della Bicicletta

CICLO MASTER AGRITOUR

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

11.00 – 12.30 SALA MASTER **La costruzione del business plan dell'impresa agricola multifunzionale** Stefano Chirico

15.00 – 16.30 SALA MASTER **Partnership, reti ed interazioni con il territorio** Stefano Chirico

CORSI

10.00 – 11.30 AREA CORSI **L'analisi sensoriale del miele:** minicorso teorico/pratico di analisi sensoriale.
Parte teorica: principi generali di analisi sensoriale, elementi di fisiologia sensoriale. Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche. I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata. La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti.
Parte pratica: degustazione di varie tipologie di miele

Associazione Apicoltori delle province Toscane

dalle 10.30 STAND **Nell'orto - coltivazione dei principali ortaggi
Potature dei fruttiferi e dell'olivo
Le rose - coltivazione e potature**

Federazione Provinciale Coldiretti Arezzo

11.30 – 12.30 AREA CORSI Corso di degustazione vini: **Avvicinamento alle tecniche di degustazione. Degustazione di tre vini del territorio aretino**

Associazione Italiana Sommelier

15.00 – 16.00 AREA CORSI Corso: **Come si assaggia il formaggio, vuoi diventare assaggiatore?**

ONAF Siena - Arezzo

16.15 – 17.15 AREA CORSI **L'olivicoltura:** Mini corso teorico di olivicoltura domestica
Tecniche colturali per la gestione di un oliveto: concimazione, irrigazione, lavorazione del terreno, difesa, raccolta delle olive

Confagricoltura Arezzo

dalle 16.30 STAND **Potature dell'olivo**

Federazione Provinciale Coldiretti Arezzo

17.00 STAND Laboratorio sull'edilizia in paglia: tecniche di auto costruzione

Bioarchitettura Toscana

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

Sezione di Arezzo

17.30 – 18.30	AREA CORSI	Guida all'olio d'oliva: come sceglierlo e abbinarlo ai cibi	Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva
---------------	------------	--	---

WORKSHOP B2B EVENTI

9.30 – 13.00	SALA WORKSHOP B2B	WORKSHOP domanda estera
--------------	----------------------	-------------------------

9.30 – 13.00	SALA WORKSHOP B2B	WORKSHOP domanda italiana
--------------	----------------------	---------------------------

12.00 – 15.00	RISTORANTE	Festival della cucina tradizionale
---------------	------------	------------------------------------

14.30 – 18.00	SALA WORKSHOP B2B	WORKSHOP domanda estera
---------------	----------------------	-------------------------

14.30 – 18.00	SALA WORKSHOP B2B	WORKSHOP domanda italiana
---------------	----------------------	---------------------------

15.30 – 16.00	AREA COOKING SHOW	Premio Internazionale Enoga
---------------	----------------------	-----------------------------

DOMENICA 19

10.30	SALA 1	Tavola rotonda: Toscana terra di mezzo di cammini e itinerari culturali	Regione Toscana
-------	--------	--	-----------------

CICLO MASTER AGRIETOUR

11.30 – 13.00	SALA MASTER	L'organizzazione di attività sportive, ricreative e culturali	Damiano Lucia
15.00 – 16.30	SALA MASTER	Progettare lo spazio per l'accoglienza delle famiglie	Giuseppe Orefice e Antonella Mignacca

CORSI

10.15 - 11.45	AREA CORSI	Orto invernale	Confagricoltura Arezzo
dalle 10.30	STAND	Nell'orto - coltivazione dei principali ortaggi Potature dei fruttiferi e dell'olivo Le rose - coltivazione e potature	Federazione Provinciale Coldiretti Arezzo
12.00 – 13.00	AREA CORSI	Corso di degustazione vini: Avvicinamento alle tecniche di degustazione. Degustazione di tre vini del territorio aretino	Associazione Italiana Sommelier
16.00 – 17.00	AREA CORSI	Conoscere l'olio d'oliva: degustazione con tecniche di analisi sensoriale	Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva
dalle 16.30	STAND	Potature dell'olivo	Federazione Provinciale Coldiretti Arezzo
17.00	STAND	Laboratorio sull'edilizia in paglia: tecniche di auto costruzione	Bioarchitettura Toscana

AGRI@TOUR

17, 18, 19 novembre 2017

Sezione di Arezzo

17.00 – 18.30

Oltre il miele: mini corso teorico/pratico sui prodotti delle api
Parte teorica: propoli, polline, pappa reale, cera, veleno, usi, caratteristiche e metodi di produzione.
Parte pratica: degustazione di varie tipologie di miele

Associazione Apicoltori
delle province Toscane

WORKSHOP B2B EVENTI

12.00 – 15.00

RISTORANTE

Festival della cucina tradizionale