

In seguito alla sottoscrizione di un protocollo di intesa fra l'Università di Firenze, le Amministrazioni Locali, le Associazioni degli Agricoltori Biologici, coordinato dalla Società Parchi Val di Cornia, si è costituita la SSA Progetto Sterpaia che promuove attraverso le sue azioni la ricostruzione della filiera dei Cereali in Val di Cornia e dintorni.

L'interesse crescente verso alimenti sani che abbiano ricadute positive allo stesso tempo su Ambiente e nutrizione restituendo agli Agricoltori il ruolo centrale ed economicamente sostenibile che meritano, potrà dare nuovo impulso anche alla preziosissima attività ricettiva e turistica.

Le due giornate vogliono dare risposte ed indirizzo alla curiosità di coloro che vogliono iniziare a scommettere su un futuro concretamente evolutivo.



L'evento è frutto della collaborazione tra:



This project has received funding from the European Union's LIFE Programme under grant agreement Project LIFE13 ENV/IT/001258



L'evento è realizzato all'interno del Progetto RGV/FAO/RSR 2016

Domenica 5 giugno ore 9,30: c/o il Parco Costiero della Sterpaia, (ingresso dalla Strada della Base Geodetica)

visita sui campi sperimentali rivolta a tecnici ed agricoltori

Il Progetto Life Semente Partecipata, la Casa delle Sementi Villa Pertusati (Rete Semi Rurali)

Le varietà locali e le vecchie varietà di cereali: le tecniche di selezione e miglioramento partecipativo

Valutazione delle parcelle LIFE SEMENTE PARTECIPATA per il miglioramento del frumento duro.

Visita sui campi produttivi della SSA Progetto Sterpaia: la valorizzazione delle produzioni cerealicole e delle rotazioni. Un percorso di apprendimento e pratica di un nuovo modello imprenditoriale legato al territorio, le esperienze di filiera che ne hanno tratto vantaggio. La particolare risposta della Sterpaia: adattamento delle varietà e delle popolazioni al terreno salmastro. Assaggi di prodotti.

Lunedì 6 giugno ore 16,00: c/o L'Agriturismo Le Piane del Milia, Località Calzalunga, 165

Incontro di presentazione del progetto LIFE a Panificatori, ristoratori, gestori di agriturismo

La ricostruzione della Filiera cerealicola locale: il pane e la pasta tornano ad essere prodotti tipici del territorio.

La ricerca al servizio delle qualità nutrizionali ed organolettiche delle farine e dei prodotti trasformati.

Le ricadute sulla qualità del territorio e sulle attività turistico ricettive. Aperitivo con assaggio di prodotti.

Visita ai campi di Senatore Cappelli.

Per info: 328 4799983 - Claudio

339 8018138 - Adriano

Parteciperanno all'evento:

Stefano Benedettelli e Brunella Trucchi (UNIFI, Progetto Semente Partecipata)

Lo staff di Rete Semi Rurali (Bettina Bussi, Claudio Pozzi)

i soci della SSA Progetto Sterpaia