



AGRIFOOD

NEXT

SIENA
15-16 NOVEMBRE
2019

STORIE DI IMPRESE
E INNOVAZIONI SOSTENIBILI

#MEZZAGRO

Giovani, agricoltori, imprenditori,
ricercatori, mezzagri raccontano le loro storie,
condividono soluzioni e innovazioni sostenibili,
fanno rete, incontrano gli esperti e i policy maker.

+80 SPEAKER

+40 STORIE INNOVATIVE

+50 AZIENDE

+50 RICERCATORI



Agrifood Next
è anche Open Badge

15 e 16 novembre 2019

Palazzo Squarcialupi | Santa Maria della Scala

Ingresso libero | Registrazione su www.agrifoodnext.it | info@agrifoodnext.it

Evento organizzato da



Verso EXPO 2020 Dubai



Il Segretariato Italiano di PRIMA nasce nell'ambito dell'Iniziativa europea **PRIMA (Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area)**, programma che, attraverso bandi annuali, sostiene la ricerca e l'innovazione nel settore agrifood per un valore complessivo di circa 500 mln di euro in 7 anni. Grazie al supporto del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, il Segretariato, che ha sede al Santa Chiara Lab dell'Università di Siena, promuove attività di stakeholder engagement, formazione e valorizzazione della ricerca e innovazione.

Fra le attività la piattaforma digitale **PRIMA Observatory on Innovation (POI)** che ospita le migliori pratiche di innovazione sostenibile e nuovi modelli di business (primaobservatory.unisi.it) e un **Massive Open Online Course (MOOC)** sui sistemi agroalimentari sostenibili del Mediterraneo.

Segretariato Italiano di PRIMA

📍 via Valdimontone, 1 - Siena

🌐 www.primaitaly.it

✉ primalab@unisi.it



Qualivita nasce a Siena nel 2002 per promuovere e valorizzare il settore agroalimentare di qualità, partendo dalle produzioni DOP, IGP, STG riconosciute dall'UE. Soci fondatori sono orlGin Italia, associazione italiana consorzi indicazioni geografiche - Federdoc, confederazione nazionale dei consorzi volontari per la tutela delle denominazioni dei vini italiani - CSQA, società di servizi sulla certificazione agroalimentare e Valoritalia società di controllo sui vini DO IG italiani.

Grazie alle numerose attività editoriali e di ricerca socio economico, Qualivita è oggi punto di riferimento del settore agroalimentare e vitivinicolo certificato e ha contribuito alla creazione di un network internazionale. Qualivita è riconosciuta dal MIPAAF come soggetto di elevata capacità tecnico-scientifica nell'ambito del settore agroalimentare delle produzioni DOP, IGP, STG.

Fondazione Qualivita

📍 via Fontebranda, 69 - Siena

🌐 www.qualivita.it

✉ info@qualivita.it

DOVE E COME



IN AUTO

Da nord A1 uscita "Firenze Impruneta", superstrada Firenze-Siena

Da sud A1 uscita "Valdichiana", raccordo Bettolle-Siena

Parcheggi

www.sienaparcheggi.it



IN TRENO

La stazione di Siena è in piazza Carlo Rosselli, a circa 2 km dal centro storico.

Dalla stazione al centro si possono utilizzare autobus urbani o servizio taxi.

A piedi si può prendere l'impianto di risalita Stazione-Antiporto (scala mobile), percorrere poi viale Vittorio Emanuele II, via Camollia, via dei Montanini.

PERCHÉ

Per le piccole e medie imprese del settore Agrifood non è facile conciliare qualità dei prodotti, giusta redditività e uso sostenibile delle risorse naturali.

I casi presentati ad AgrifoodNext dimostrano che l'innovazione tecnologica, organizzativa e sociale può contribuire in maniera decisiva a raggiungere tale obiettivo.

Un'adeguata redditività in condizioni di sostenibilità ambientale e sociale consente, peraltro, il miglior mantenimento delle campagne, essenziale per l'economia, il turismo e il benessere delle nostre comunità.

La frammentazione e la debolezza dei produttori all'interno delle catene del valore, le ridotte dimensioni aziendali, le difficoltà ad accedere al sistema della ricerca e l'insufficiente diffusione della cultura imprenditoriale rende difficile l'adozione di pratiche innovative. Discutendo e valorizzando i casi di imprese che hanno introdotto soluzioni tecnologiche, organizzative, gestionali o sociali innovative e sostenibili, AgrifoodNext intende:

- mostrare che innovare è possibile e conveniente;
- evidenziare i fattori che supportano e quelli che ostacolano l'attuazione di nuove soluzioni alle questioni operative, finanziarie e di accesso ai mercati;
- comprendere le conseguenze che dall'adozione di iniziative innovative derivano per l'impresa e per l'imprenditore;
- supportare le imprese particolarmente impegnate nel percorso dell'innovazione sostenibile;
- promuovere la costituzione di reti fra innovatori, ricercatori e istituzioni della ricerca e dell'innovazione;
- suggerire ai policy maker europei, nazionali e regionali interventi e iniziative a supporto del settore agroalimentare in una prospettiva di sostenibilità ambientale e sociale.

Angelo Riccaboni
Presidente Fondazione PRIMA

Mauro Rosati
Direttore Fondazione Qualivita

COME

Agrifood Next si apre con 30 imprenditori del settore Agrifood che presentano le loro esperienze di innovazione sostenibile. Nel pomeriggio tali casi sono la base per la discussione nei tavoli tematici di confronto fra rappresentanti delle istituzioni, imprenditori, innovatori, operatori e studenti. Ci si può iscrivere ai tavoli tramite il sito www.agrifoodnext.it.

Dalla discussione deriveranno raccomandazioni e suggerimenti per policy makers, atenei, aziende e istituzioni, che saranno presentati nella sessione plenaria del 15 mattina e discussi da un panel di esperti e dal pubblico.

Le storie sono state raccolte anche attraverso una piattaforma digitale "**Prima Observatory on Innovation - POI**" che verrà utilizzata anche da una commissione di esperti per individuare le esperienze che rappresenteranno l'Agrifood italiano a Expo 2020 Dubai.

Durante la due giorni inoltre avrà luogo l'**AgriCircus** in cui si terranno:

- **Workshop e spazi di innovazione e ricerca** dove si discutono e promuovono le soluzioni tecnologiche e organizzative utili a supportare le imprese del settore;
- **Career day e il Salone dell'orientamento** dove saranno presenti i percorsi educativi necessari a formare le nuove professioni del comparto agrifood, mentre le imprese del settore potranno connettersi con studenti e diplomati delle scuole superiori, delle lauree triennali, delle lauree magistrali e dei master;
- **Eventi** destinati ad adulti e bambini, tesi a valorizzare il ruolo dell'agricoltura, del cibo e della nutrizione per la nostra società, per il nostro ambiente.

**AGRIFOOD
NEXT**

🌐 www.agrifoodnext.it
✉ info@agrifoodnext.it

VENERDÌ 15 NOVEMBRE 2019

7° PIANO

⌚ 8.45 Registrazione e welcome coffee

⌚ 9.15

Saluti istituzionali

- Luigi De Mossi *Sindaco di Siena*
- Francesco Frati *Rettore Università di Siena*
- Fulvio Esposito *MIUR*
- Silvio Franceschelli *Presidente Provincia di Siena*
- Carlo Rossi *Presidente FMPS*

⌚ 9.45

Innovazioni ed Europa

- Paolo De Castro *Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo*

⌚ 10.00

L'innovazione sostenibile nell'agrifood: sfide e opportunità

- Angelo Riccaboni *Presidente Fondazione PRIMA*
- Mauro Rosati *Direttore Fondazione Qualivita*

⌚ 10.30/13.45

Storie d'innovazione sostenibile

Agricoltura di precisione

- Valeria Villani *Azienda Agricola Carlini*
- Cristiano Salvagnin *Porto Felloni*
- Cosimo Calciano *Revotree*
- Luca Toninato *Ager Coop*
- Emanuele Vita *Geva*
- Carlo Bisaglia *CREA*

Territorio ed indicazioni geografiche

- Riccardo Deserti *Consorzio Parmigiano Reggiano*
- Fortunato Amarelli *Amarelli Fabbrica di Liquirizia*
- Gualberto Ricci *Consorzio Franciacorta*
- Francesco Loreti *Urban Truffleland*
- Giovanna Tiezzi *Azienda Agricola Pacina*

Strumenti e dati

per l'innovazione dell'agricoltura

- Raffaele Borriello *Direttore Generale Ismea*

L'innovazione nella formazione degli imprenditori del futuro

- Paolo Nenci *Azienda Agricola Nenci*
- Luigi Galimberti *Sfera Agricola*
- Sonia Massari *Fondazione Barilla*
- Angela Lobascio *Terradiva - Azienda Agricola Biologica*

Filiere

- Francesca Petrini *Fattoria Petrini*
- Laura Gazza *CREA*
- Matteo Vannotti *XFarm*
- Andrea Sozzi *Sabatini Agrorobotica*
- Andrea Bencini *Marchesi Antinori*

La FAO per l'innovazione sostenibile

- Roberto Ridolfi *FAO Assistant-Director-General for Programme Support and Technical Cooperation*

Digitale, Blockchain & Big Data

- Stefano Imperatori *Ist. Poligrafico Zecca dello Stato*
- Fulvio Conti *Almaviva*
- Steno Fontanari *MPA solution*

Agribusiness

- Thomas Marino *TheCircle*
- Lorenzo Giorgi *Bloom Project*
- Lapo Secciani *LS Nutraceutici*
- Claudio Scipioni *Azienda Agricola Scipioni*
- Luca Travaglini *Planet Farms*

Nel pomeriggio, al 6° piano, i casi verranno discussi nei tavoli tematici di confronto

⌚ 13.45 Lunch

⌚ 17.00/18.00 **AGRICIRCUS**

"Soyalism"

- A film by Stefano Liberti & Enrico Parenti

VENERDÌ 15 NOVEMBRE 2019

6° PIANO

- ⌚ 10.00/11.00 **AGRICIRCUS**
Hortoextreme: l'orto per ogni spazio
• a cura di Luca Nardi *ENEA*
- ⌚ 10.00/11.00 **AGRICIRCUS**
Il pane
quando farlo con amore è un'arte
• Spettacolo teatrale di "Dendi_Scalzi_Nardin"
- ⌚ 10.00/11.00 **AGRICIRCUS**
Cosa sono gli SDGS?
• a cura di Federico Pulselli *Università di Siena*
- ⌚ 11.00/12.00 **AGRICIRCUS**
Non si butta via niente!
• a cura di Annalisa Santucci *Università di Siena*
- ⌚ 11.30/12.30 **AGRICIRCUS**
Seminare la ricerca del futuro
• a cura di ANGA
con Francesco Mastrandrea *Presidente Anga*
Deborah Piovani *Imprenditrice e Cibo per la Mente*
Giampiero Marconi *Università di Perugia*
- ⌚ 11.30/12.30 **AGRICIRCUS**
**Dalle aziende all'università:
l'agribusiness a Siena**
• Massimo Nepi *Università di Siena*
- ⌚ 12.30/13.30 **AGRICIRCUS**
Agr-aphicArt
• Incontro con l'artista Lucamaleonte
- ⌚ 14.45/17.00
Tavoli tematici di confronto
Le storie d'innovazione sono lo spunto
per un confronto fra esperti, ricercatori,
decisori politici e imprenditori.
- Agricoltura di precisione**
Coordinatori
• Massimo Iannetta *ENEA*
• Roberto Scalacci *Regione Toscana*
- Territorio ed indicazioni geografiche**
Coordinatori
• Alessio Cavicchi *Università di Macerata*
• Fabio Del Bravo *ISMEA*

- Formazione**
Coordinatori
• Cristina Petracchi *FAO*
• Fausta Fabbri *Regione Toscana*
- Filiere**
Coordinatori
• Stefano Stefanucci *EQUALITAS*
• Raffaele Maiorano *Confagricoltura*
- Digitale, Blockchain e Big Data**
Coordinatori
• Maria Chiara Ferrarese *CSQA*
• Francesco Loreto *CNR*
- Agribusiness**
Coordinatori
• Luca Simone Coccolin *Università di Torino*
• Giampiero Bergami *Banca MPS*
• Marco Forte *FMPS*
- Benessere e Sostenibilità**
Coordinatori
• Milena Stefanova *ENEA*
• Ranuccio Nuti *Università di Siena*
- ⌚ 15.00/16.00 **AGRICIRCUS**
**Scelte alimentari, salute e ambiente:
siamo artefici del nostro destino?**
• Attilio Scienza *Università Statale di Milano*
• Gabriele Riccardi *Università Federico II di Napoli*
- ⌚ 16.30/17.30 **AGRICIRCUS**
Il pane
quando farlo con amore è un'arte
• Spettacolo teatrale di "Dendi_Scalzi_Nardin"
- ⌚ 17.15/18.15 **AGRICIRCUS**
Hortoextreme: l'orto per ogni spazio
• a cura di Luca Nardi *ENEA*
- ⌚ 18.00/19.00 **AGRICIRCUS**
Mostra fotografica
**"Paesaggi, volti, prodotti
dell'agrifood italiano"**
• a cura di TERRAPROJECT
Presentazione opera di Lucamaleonte
- ⌚ 18.00/20.00 **Aperitivo**

SABATO 16 NOVEMBRE 2019

7° PIANO

⌚ 8.45 Registrazione e welcome coffee

⌚ 9.15/10.00

PRIMA

Progetti 2018, risultati 2019
e anteprime call 2020

- Antonella Autino *Fondazione PRIMA*
- Matteo Lorito *Università di Napoli Federico II*
- Francesco Capozzi *Università di Bologna*
- Attilio Toscano *Università di Bologna*

⌚ 10.00/10.45

Formare la cultura dell'innovazione per gli imprenditori del futuro: scuole, master, associazioni

- Sonia Carmignani *Università di Siena*
- Paolo Pittia *Università di Teramo*
- Rosanna Zari *Accademia dei Fisiocritici*
- Daniele Messina *FMPS*
- Giovanni Perrone *PNI Cube*
- Francesca Pasquini *Almalaurea Srl*
- Franz Russo *Blogger ed esperto di social media*
- Modera Sonia Massari *Gustolab International*

⌚ 10.45/11.00 Coffee break

⌚ 11.00/11.30

Risultati tavoli tematici

I coordinatori presentano i risultati dei tavoli tematici di confronto

⌚ 11.30/11.50

Le associazioni e l'innovazione

- Massimo Guasconi *Presidente Camera di Commercio Arezzo Siena*
- Luca Trivellato *Vicepresidente Agia CIA*
- Francesco Mastrandrea *Presidente ANGA-Confagricoltura*
- Mirco Della Vecchia *Presidente CNA Agroalimentare*
- Antonio Capone *Direttore Confindustria Toscana SUD*

⌚ 11.50/12.45

Tavola rotonda

Quali innovazioni per l'agrifood del futuro

- Marco Remaschi *Assessore Agricoltura Regione Toscana*
- Giuseppe Blasi *Capo Dipartimento Ministero delle politiche agricole*
- Carlo Hausmann *Direttore Generale Agro Camera*
- Mario Lolini *Vicepresidente Commissione agricoltura Camera dei Deputati*
- Susanna Cenni *Commissione agricoltura Camera dei Deputati*
- Daniela Rondinelli *Europarlamentare*

⌚ 12.45/13.30

L'innovazione per società eque e un pianeta sostenibile

Ne discutono

- Paolo Glisenti *Commissario generale per l'Italia Expo 2020 Dubai*
- Massimo Inguscio *Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche*
- Angelo Riccaboni *Presidente Fondazione PRIMA*

⌚ 13.30/13.45 Conclusioni

⌚ 13.45 Lunch

⌚ 15.00/16.00 **AGRICIRCUS**

"Fame da lupo"

- Spettacolo teatrale di "La Baracca - Testoni Ragazzi"

⌚ 16.30/17.30 **AGRICIRCUS**

"Sandokan o la fine dell'avventura"

- Spettacolo teatrale de "I Sacchi di sabbia"

SABATO 16 NOVEMBRE 2019

6° PIANO

- ⊕ **10.00/11.00 AGRICIRCUS**
**Alla ricerca della competitività:
 il progetto "Il Sole nel Piatto"**
 • a cura di EcodynamicsGroup *Università di Siena*
 Fondazione MPS
 Indaco2 srl
 Aziende de "Il Sole nel Piatto"
- ⊕ **10.00/11.00 AGRICIRCUS**
**Il grande romanzo dell'agrifood:
 la campagna, i prodotti, il paesaggio agricolo
 nella letteratura italiana**
 • con Niccolò Scaffai e Francesca Luce Cardinale
- ⊕ **10.00/11.00 AGRICIRCUS**
**Gruppi Operativi del PEI-AGRI
 promossi dalla Regione Toscana
 con il Programma di Sviluppo Rurale
 2014-2020**
 • a cura di Regione Toscana

- ⊕ **11.00/12.00 AGRICIRCUS**
Hortoextreme: l'orto per ogni spazio
 • a cura di Luca Nardi *ENEA*
- ⊕ **11.30/12.30 AGRICIRCUS**
La "Forza" del prodotto tipico
 • a cura di Stefano Biagiotti *UniPegaso*



Agrifood Next è anche Open Badge

L'Open Badge è una nuova metodologia di certificazione delle competenze che studenti, cittadini, imprenditori possono inserire nel proprio curriculum, per valorizzare le competenze trasversali e le conoscenze acquisite. A tutti i partecipanti all'evento su richiesta sarà rilasciato l'open badge dedicato.

Per info agrifoodnext@unisi.it

COMITATO D'ONORE

PRESIDENTE

Luigi De Mossi *Sindaco di Siena*

Luigi Ambrosio *Scuola Normale Superiore Pisa*
 Fabrizio Angelini *SINSeB*
 Monica Barni *Regione Toscana*
 Paolo Campinoti *Confindustria Toscana Sud*
 Antonio Capone *Confindustria Toscana Sud*
 Pietro Cataldi *Università per Stranieri di Siena*
 Giancarlo Colombo *Consiglio Nazionale delle Ricerche*
 Luigi Dei *Università di Firenze*
 Silvio Franceschelli *Provincia di Siena*
 Francesco Frati *Università di Siena*
 Massimiliano Giansanti *Confagricoltura*
 Paolo Glisenti *Expo 2020 Dubai*
 Eugenio Gaudio *La Sapienza - Sapienza Università di Roma*
 Paolo Maria Mancarella *Università di Pisa*
 Gaetano Manfredi *CRUI*
 Francesco Mastrandrea *Giovani di Confagricoltura*
 Maurizio Notarfonso *Giovani Federalimentare*
 Sabina Nuti *Scuola Superiore S. Anna di Pisa*
 Cristina Petracchi *Fao*
 Pietro Pietrini *IMT - Institutions, Markets, Technologies*
 Francesco Profumo *Fondazione Bruno Kessler*
 Marco Remaschi *Regione Toscana*
 Carlo Rossi *Fondazione MPS*
 Federico Testa *ENEA*
 Ivano Vacondio *Federalimentare*

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

PRESIDENTI

Angelo Riccaboni *Fondazione PRIMA*
 Mauro Rosati *Fondazione QUALIVITA*

Fulvio Esposito *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*
 Giuseppe Blasi *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*
 Fabrizio Nicoletti *Ministero degli Esteri*
 Francesco Profumo *Fondazione Bruno Kessler*
 Massimo Iannetta *Enea*
 Francesco Capozzi *Università di Bologna*
 Matteo Lorito *Università Federico II di Napoli*
 Francesco Loreto *Consiglio Nazionale delle Ricerche*
 Massimo Inguscio *Consiglio Nazionale delle Ricerche*
 Giuseppina Monacelli *ISPRA*
 Cristina Di Domizio *Federalimentare*
 Vitaliano Fiorillo *SDA Bocconi*
 Cesare Manetti *Università La Sapienza*
 Sonia Carmignani *Università di Siena*
 Alessio Cavicchi *Università di Macerata*
 Cristina Petracchi *FAO*
 Sara Roversi *Future Food Institute*
 Gabriele Riccardi *Università Federico II di Napoli*
 Luca Simone Cocolin *Università di Torino*
 Cristiano Busco *LUISS Guido Carli*
 Carlo Mango *Fondazione Cariplo Factory*
 Giovanni Perrone *PNICube*
 Sonia Massari *Gustolab International*
 Erasmo Neviani *Università di Parma*
 Gianni Galaverna *Università di Parma*

Evento organizzato con il patrocinio di



Partner tecnici



In collaborazione con



Sponsor



L'iniziativa PRIMA promuove e finanzia la ricerca e l'innovazione sostenibili nel settore agrifood nel Mediterraneo

L'iniziativa è supportata da



Italian Funding agency



Il 25 settembre 2015, le Nazioni Unite hanno approvato l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e i relativi 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs nell'acronimo inglese), articolati in 169 Target da raggiungere entro il 2030.

"The new agenda is a promise by leaders to all people everywhere. It is an agenda for people, to end poverty in all its forms – an agenda for the planet, our common home"

Ban Ki-Moon, Segretario Generale delle Nazioni Unite 2007-2016



AGRI CIRCUS

INNOVATORI, IMPRESE, RICERCATORI
RACCONTANO E FANNO TOCCARE
L'AGRIFOOD DEL FUTURO

15 e 16 NOVEMBRE 2019 – SANTA MARIA DELLA SCALA

WORKSHOP

CINEMA

TEATRO

FOTOGRAFIA

LETTERATURA

ARTE



Evento organizzato da

Verso EXPO 2020 Dubai

AGRI CIRCUS WORKSHOP

VENERDÌ 15 NOVEMBRE



10.00/11.00 + 17.15/18.15

HORTEXTREME: L'ORTO PER OGNI SPAZIO

• a cura di Luca Nardi *ricercatore Enea*

Chi pensa che la scena del film *The Martian* in cui Matt Damon coltiva patate su Marte sia solo fantascienza, si sbaglia di grosso. Coltivare il pianeta rosso è possibile, almeno in teoria.



10.00/11.00

COSA SONO GLI SDGS?

• a cura di Federico Pulselli
Università di Siena

Cosa si nasconde dietro la sigla SDGs? Perché sono 17? Come e perché questa sigla è davvero importante per il nostro pianeta? Tutto questo è molto di più in un talk partecipativo che spiegherà come gli SDGs possono salvare il Pianeta Terra.



11.00/12.00

NON SI BUTTA VIA NIENTE!

• a cura di Annalisa Santucci
Università di Siena

Mai come oggi è vero il principio di Lavoisier "Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma". I ricercatori del Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia ci mostreranno come da alcuni "scarti" è possibile creare dei prodotti utilissimi e di grande qualità.



11.30/12.30

DALLE AZIENDE ALL'UNIVERSITÀ: L'AGRIBUSINESS A SIENA

• Massimo Nepi
Università di Siena

Come le aziende agroalimentari del nostro territorio e l'Università di Siena si sono incontrate per dare vita ad un percorso sull'agribusiness



11.30/12.30

SEMINARE LA RICERCA DEL FUTURO

• a cura di ANGA,
con Francesco Mastrandrea
presidente Anga
Deborah Piovan *imprenditrice*
e Cibo per la Mente
Giampiero Marconi *Università di Perugia*

La ricerca genetica ha sempre avuto un ruolo importante nell'agricoltura. L'odierno dibattito sulle NBT (New Breeding Techniques) deve essere letto in una storia di ricerca e produzione agroalimentare in cui l'uomo ha da sempre interagito e modificato l'ambiente per rispondere alle sue esigenze alimentari.



12.30/13.30

AGR-APHIC ART

• Incontro con l'artista Lucamaleonte

Un noto artista italiano proveniente dalla street art ci spiega come nasce un'opera d'arte urbana.



15.00/16.00

SCELTE ALIMENTARI, SALUTE E AMBIENTE: SIAMO ARTEFICI DEL NOSTRO DESTINO?

• con Attilio Scienza *Università statale di Milano*
e Gabriele Riccardi *Università Federico II di Napoli*

Due illustri ricercatori vi sveleranno perché ogni volta che scegliamo di coltivare, produrre, trasformare e mangiare un determinato cibo facciamo una scelta che impatta sulla salute e sul nostro pianeta.



Sabato 16 NOVEMBRE



10.00/11.00

Il Grande Romanzo dell'AgriFood: La Campagna, i Prodotti, il Paesaggio Agricolo Nella Letteratura Italiana

- con Niccolò Scaffai
e Francesca Luce Cardinale

Un brillante professore di letteratura italiana comparata e una giovane e talentuosa attrice italiana ci accompagnano in un viaggio letterario dove l'agroalimentare è protagonista di pagine davvero uniche. Una traiettoria che parte da Vittorini e arriva fino ai giorni nostri.



10.00/11.00

Alla Ricerca della Competitività: il Progetto "IL SOLE NEL PIATTO"

- a cura di EcodynamicsGroup,
Fondazione MPS,
Indaco2 srl.,
aziende de "Il Sole nel Piatto"

Il progetto 'Il Sole nel Piatto' è sostenuto e promosso dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena e ha come scopo principale quello di effettuare una caratterizzazione dei cibi sulla base della metodologia "Emergy". L'"Emergy" è una metodologia che permette di individuare il contributo sia diretto che indiretto che la natura ha fornito ai processi produttivi.



10.00/11.00

GRUPPI OPERATIVI del PEI-AGRI PROMOSSI dalla REGIONE TOSCANA CON il PROGRAMMA di SVILUPPO RURALE 2014-2020

- a cura della Regione Toscana

Gli imprenditori presentano i loro piani strategici per lo sviluppo dell'innovazione nel settore agri-food



11.00/12.00

La FORZA del PRODOTTO TIPICO

- a cura di Stefano Biagiotti
UniPegaso

Il prodotto tipico è una sintesi di diversi fattori che vanno dalle tradizioni fino ad arrivare alla chimica. Ma la riscoperta di alcuni prodotti non è solo un'operazione culturale. Si tratta di una strategia di Agribusiness. In questo workshop ne scopriremo alcuni segreti.



11.00/12.00

HORTEXTREME: l'ORTO PER OGNI SPAZIO

- a cura di Luca Nardi *ricercatore Enea*

Chi pensa che la scena del film *The Martian* in cui Matt Damon coltiva patate su Marte sia solo fantascienza, si sbaglia di grosso. Coltivare il pianeta rosso è possibile, almeno in teoria.



AGRI CIRCUS



Venerdì
15 novembre
ore 10.00/11.00
ore 16.30/17.30

Spettacolo
per bambini
dai 4 anni in su

Dendi_Scalzi_Nardin presentano

IL PANE **QUANDO FARLO CON AMORE È UN'ARTE**

- spettacolo teatrale per bambini

Uno spettacolo ispirato all'affascinante storia della famiglia Ciolini panettieri toscani da generazioni, dove l'antica tradizione del "fare il pane" si mescola con la musica, il disegno, il circo, il teatro.

Questi ingredienti insieme a farina, acqua e lievito daranno vita ad un gioco fantasioso che porterà a sfornare il pane per la pancia, la bozza toscana, ed il pane per la mente, la fantasia.



Venerdì
15 novembre
ore 18.00/20.00

PRESENTAZIONE **MOSTRA FOTOGRAFICA** **"Paesaggi, prodotti e volti** **del NUOVO AGRIFOOD"** **a cura di TERRAPROJECT** **e dell'OPERA** **di LUCAMALEONTE**

- con Fiorino Pietro Iantorno,
Michele Borzoni e Lucamaleonte

CON APERITIVO



Sabato
16 novembre
ore 16.30/17.30

Spettacolo
per bambini
dai 3 anni in su

"I Sacchi di sabbia" presentano

SANDOKAN O LA FINE DELL'AVVENTURA

- spettacolo teatrale

Il luogo in cui si svolge l'azione è una cucina: attorno ad un tavolo si raccolgono i quattro personaggi che, indossato il grembiule, iniziano a vivere le intricate gesta del pirata malese. Perno dell'azione è l'ortaggio, in tutte le sue declinazioni: carote-soldatini, sedani-foresta, pomodori rosso sangue, patate-bombe, prezzemolo ornamentale. E poi cucchiari di legno come spade, grattugie come cannoni, una bacinella piena d'acqua per il mare del Borneo, scottex per cannocchiali, e ancora sacchetti di carta, coltellini, tritatutto...

Il racconto si affaccia alla mente degli spettatori, per poi esplodere con una frenesia folle che contagia. La cucina è casa di Sandokan, nave dei pirati, villa di Lord Guillonk, foresta malese, spiaggia di Mompracem.



Venerdì
15 novembre
ore 17.00/18.30

SOYALISM

- a film by
Stefano Liberti & Enrico Parenti

Per la prima volta a Siena il nuovo documentario di Stefano Liberti ed Enrico Parenti descrive il sistema industriale di allevamento dei suini e di produzione di soia che dagli Stati Uniti al Brasile mettono in crisi la piccola agricoltura locale, la nostra salute e quella del nostro pianeta.



Sabato
16 novembre
ore 15.00/16.00

Spettacolo
per bambini
dai 3 anni in su

"La Baracca _ Testoni Ragazzi"
presenta

FAME DA LUPO

- spettacolo teatrale
di e con Bruno Cappagli

Bruno, appena si sveglia, ha moltissima fame, una fame che non si può spiegare, che non si sa da dove viene, che non si placa mai; ha così tanta fame che inizia a vedere gli oggetti in camera sua sotto le sembianze di gustose salsicce, fresche mozzarelle, appetitosi formaggi. E dunque, anche lui inizia a trasformarsi... in un maialino, forse, in un rinoceronte, perché no? in una capretta, magari... E invece, ha così tanta fame che diventa un lupo!