



Coltivare la memoria, nutrire il futuro

EXPO www.exporurale.it
RURALE
TOSCANA **2014**



OLIVICOLTURA

VITICOLTURA

CEREALICOLTURA

ZOOTECNIA

CACCIA

FLOROVIVAISMO

PESCA E ACQUACOLTURA

FORESTA, BOSCO
E SISTEMA MONTAGNA

MULTIFUNZIONALITÀ

VOLETTI, RACCONTI
ESPERIENZE

Firenze

18/21 Settembre

ore 10/20

Parco delle Cascine

ingresso libero

Segui tutti gli aggiornamenti del programma in tempo reale
sul sito www.exporurale.it e sulla pagina facebook Expo Rurale Toscana

EXPO RURALE TOSCANA 2014

REGIONE TOSCANA **1**

Pag. 4

ZOOTECNIA **2**

Pag. 6



FIUME ARNO

CACCIA

Pag. 7

FLOROVIVAISMO

Pag. 7

MULTIFUNZIONALITÀ

Pag. 8

VOLTI, RACCONTI E ESPERIENZE

Pag. 9

3

FORESTA, LEGNO, SOTTOBOSCO E SISTEMA MONTAGNA

Pag. 9

4

PESCA E ACQUACOLTURA

Pag. 10

5

CEREALICOLTURA E COLTURE ERBACEE

Pag. 11

6

OLIVICOLTURA

Pag. 12

7

COMUNE DI FIRENZE

Pag. 13

8

IL MERCATO DELLA FILIERA CORTA

Pag. 14

10

ALTRI APPUNTAMENTI

Pag. 15

11

L'ALTRA EXPO RURALE TOSCANA

Pag. 16

**SCONTI SPECIALI.
CERCA IL COUPON!**



Scopri di più
sul retro del
Catalogo!



1 PALAZZO DEI CONGRESSI
Piazza Adua, 1 →

FOSSO BANDITO
Via Fosso Macinante, 4 →

3 ZONA PESCA SPORTIVA

REGIONE TOSCANA

Piazzale delle Cascine

Regione Toscana Area Sviluppo Rurale e URP; Comune di Firenze; Servizio Sanitario Regionale della Toscana; Regione Toscana Servizio Fitosanitario Regionale e di vigilanza e controllo agroforestale; ASF Azienda sanitaria di Firenze - Dipartimento della Prevenzione Funghi; Associazione di Agraria; ASSOGAL; Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Firenze; Coordinamento Regionale Collegi Periti Agrari e Periti Agrari Laureati della Toscana; CRA - ABP Firenze, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in agricoltura centro di ricerca per la selvicoltura; CRA - SEL Arezzo, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in agricoltura centro di ricerca per la selvicoltura; CRA VIC Arezzo, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in agricoltura unità di ricerca per la viticoltura; CRA-VIV Pesca, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in agricoltura unità di ricerca per il vivaismo e la gestione del verde ambientale ed ornamentale; Federazione Regionale Toscana degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali; Istituti di Istruzione Agraria della Toscana e Laboratorio Agrario; Mostra DOP/IGP; Vestire il Paesaggio; UNCEM; Università degli Studi di Firenze - Scuola e Dipartimenti di Agraria - GESAAF, ASAT Associazione di Scienze Agrarie e Tropicali; URBAT - Consorzi di Bonifica della Toscana;

Incontri e Convegni Regione Toscana ①

Aule Unifi Facoltà di Agraria/ Palazzo dei Congressi/ Centro visite Parco delle Cascine

A cura di Toscana Promozione; Servizio Fitosanitario; Università di Firenze; CIA; Promo Firenze Azienda speciale Camera di Commercio di Firenze; Sett Prevenzione e Sicurezza; UNCEM; Comune di Firenze Federazione dei Dottori agronomi e forestali.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

I Territori Toscani verso EXPO 2015 Milano. Ore 15-17,30. Aula Magna UNIFI.

Indicazioni per la difesa ed il recupero dei castagneti infestati da Cinipide. Ore 15-16. Centro Visite Parco delle Cascine.

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Focus group relativi ai Progetti Misura 124 PSR 2007-2013 della Regione Toscana. Ore 9-13. Aula D del Polo Didattico Facoltà di Agraria

- **Focus group progetto PRO.LA.B.O.** Qualificazione del latte bovino toscano. Ore 9-11.
- **Focus group progetto COM.SO.LA.TO Le prospettive di qualificazione e di valorizzazione commerciale della lana prodotta da allevamenti ovini toscani.** Ore 11-13.

Comitato Delle Regioni Europee. Il ruolo della ricerca e innovazione nella bioeconomia come leva per incrementare l'occupazione giovanile nel settore agricolo-forestale: storie di successo e prospettive future. Ore 9-15. Centro Congressi, Piazza Adua1.

Tecnologie innovative di filtrazione per incrementare la qualità e la conservabilità degli oli extra vergini di oliva della Montagna Fiorentina. Ore 15,30-18,30. Aula Magna UNIFI Facoltà di Agraria.

SABATO 20 SETTEMBRE

Prima attuazione PAN Regione Toscana. Ore 10-13. Aula Magna UNIFI Facoltà di Agraria.

Apicoltura: sistemi telematici di supporto. Ore 10-11. Centro Visite Parco delle Cascine.

Emergenza Tarlo asiatico. Ore 12-13. Centro Visite Parco delle Cascine.

Il Compleso del disseccamento rapido dell'olivo. Ore 15-16. Centro Visite Parco delle Cascine.

Il bosco toscano e la filiera del legno. Ore 16-17. Padiglione Regione Toscana, Piazzale delle Cascine.

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Ragazzi insieme raccontano le esperienze 2014. Ore 10-13. Cortile interno UNIFI Facoltà di Agraria.

Gli alberi di Firenze. Linee guida per la potatura degli alberi a Firenze (presentazione pubblicazione). Ore 10-12. Centro Visite Parco delle Cascine.

2014 Emergenza mosca delle olive in Toscana. Ore 15-16. Centro Visite Parco delle Cascine.

Viticultura biologica e innovazione. Ore 16-17. Centro Visite Parco delle Cascine.

SICUREZZA ALIMENTARE: IL CONSUMATORE CONSAPEVOLE - IL CONTROLLO DI FILIERA

Il Servizio Sanitario Regionale della Toscana presenta i sistemi, i progetti e le figure professionali che hanno il compito di assicurare la sicurezza alimentare in Toscana, uno dei temi sviluppati da EXPO 2015. Sanità Pubblica: i livelli del controllo ufficiale degli alimenti; le buone prassi igieniche domestiche per la prevenzione delle malattie alimentari; nuove etichette: allergeni riportati in etichetta; a tavola con gli insetti: entomofagia; insetti delle derrate e delle strutture alimentari; le conserve casalinghe: come prepararle in sicurezza; malattie veicolate da alimenti: malattia di natura infettiva o tossica causata da consumo di cibo o acqua; consumo alimenti crudi: pericoli derivanti dal consumo di carni, verdure, uova e pesce. Servizio Sanitario Regionale della Toscana in collaborazione con U.F.C. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Padiglione Regione Toscana, Piazzale delle Cascine.

DOP e IGP. Tesori di Toscana ①

Esposizione, degustazioni e dimostrazioni. Padiglione Regione Toscana, Piazzale delle Cascine

A cura di Associazione di Tutela del Lardo di Colonnata le Larderie di Battella e Sanguinetti; Larderìa Fausto Guadagni; Consorzio di tutela del Pane Toscano a lievitazione naturale; Consorzio del Prosciutto Toscano; Associazione Il Ghiareto Sorana; Consorzio Olio Extravergine di Oliva del Chianti Classico; Associazione Castanicoltori della Garfagnana; Consorzio di tutela della Cinta Senese; Consorzio di tutela del Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP; Associazione Strada del Marrone di Marradi; AssoCantuccini; Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva Seggiano D.O.P.; Associazione per la valorizzazione della Castagna del Monte Amiata I.G.P.; Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP; Comitato Promotore Mortadella di Prato IGP.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

Degustazione guidata Il Lardo di Colonnata IGP. Ore 15-16

Degustazione guidata Meraviglie del bosco e delizie del castagneto. Ore 16-17

Degustazione guidata Il Prosciutto Toscano DOP con il Pane Toscano a lievitazione naturale. Ore 17-18

Degustazione guidata Il Fagiolo di Sorana IGP. Ore 18-19

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Degustazione guidata Il Prosciutto Toscano DOP. Ore 10-11

Degustazione guidata Il Pane Toscano a lievitazione naturale. Ore 11-12

Degustazione guidata L'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP. Ore 12-13

Degustazione guidata La farina di neccio della Garfagnana e la situazione castanicola italiana. Ore 15-16

Degustazione guidata La Cinta Senese DOP allevata in Toscana secondo tradizione. Ore 16-17

Master Class e degustazione Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Mezzo rigatone al ragù bianco di Chianina con pecorino stagionato. Ore 17-18

Degustazione guidata Cantuccini Toscani alle mandorle una qualità da tutelare. Ore 18-19

SABATO 20 SETTEMBRE

Degustazione guidata Produrre qualità in montagna: Olio Seggiano DOP e Castagna del Monte Amiata IGP. Ore 10-11

Master Class e degustazione Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP in cucina. Insalata di lingua con salsa di cannellini e timo. Ore 11-12

Cooking show e degustazione Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP piatto a sorpresa. Ore 12-13

Degustazione guidata L'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP. Ore 15-16

Degustazione guidata La Cinta Senese DOP allevata in Toscana secondo tradizione. Ore 16-17

Master Class e degustazione Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Guanciola di Chianina con cipolla arrosto. Ore 17-18

Cooking show e degustazione Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP. Piatto a sorpresa. Ore 18-19

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Master Class e degustazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Terrina di fegato di Chianina, pane tostato e fichi. Ore 10-11

Degustazione guidata La Mortadella di Prato verso la tutela dell'IGP. Ore 15-16

Degustazione guidata Il Fagiolo di Sorana IGP. Ore 16-17

Master Class e degustazione Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Ferrancino di Chianina, maionese all'extravergine e finocchio selvatico. Ore 17-18

Degustazione guidata Il Lardo di Colonnata IGP. Ore 18-19

LE DOP E LE IGP IN TOSCANA

Agnello del Centro Italia I.G.P.; Castagna del Monte Amiata I.G.P.; Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani (I.G.P. in approvazione); Cinta Senese D.O.P.; Fagiolo di Sorana I.G.P.; Farina di castagne della Lunigiana D.O.P.; Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.; Farro della Garfagnana I.G.P.; Finocchiona (I.G.P. in approvazione); Fungo di Borgotaro I.G.P.; Lardo di Colonnata I.G.P.; Marrone del Mugello I.G.P.; Marrone di Caprese Michelangelo D.O.P.; Miele della Lunigiana D.O.P.; Mortadella Bologna I.G.P.; Mortadella di Prato (I.G.P. in approvazione); Olio extravergine di oliva Lucca D.O.P.; Olio extravergine di oliva Chianti Classico D.O.P.; Olio extravergine di oliva Seggiano D.O.P.; Olio extravergine di oliva Terre di Siena D.O.P.; Olio extravergine di oliva Toscano I.G.P.; Pane Toscano (D.O.P. in approvazione); Panforte di Siena I.G.P.; Pecorino delle Balze Volterrane (D.O.P. in approvazione); Pecorino Romano D.O.P.; Pecorino Toscano D.O.P.; Prosciutto Toscano D.O.P.; Ricciarelli di Siena I.G.P.; Salamini Italiani alla Cacciatora D.O.P.; Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale I.G.P.; Zafferano di San Gimignano D.O.P.

LE 10 FILIERE

Prato della Tinaia e Prato del Quercione



ZOOTECNIA ②

Prato della Tinaia

Animazioni a cura di AIA-Associazione Italiana Allevatori, ARAT-Associazione Regionale Allevatori della Toscana, ARPAT- Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani, DISPAA Università di Firenze, Consorzio Montagne e Valli di Pistoia, Fattoria di Maiano, FIT-Filiera Ippica Toscana, Latte Maremma, Mukky Latte, SCA Toscana IZSLT-Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana, Associazione Dimensione Maremma la Forra/Armonie Equestri.

TUTTI I GIORNI

Primi passi in sella: approccio alla cura del cavallo, all'insellaggio e alla movimentazione.

Passeggiata in carrozza.

La cura del piede del cavallo: dimostrazione di forgiatura e ferratura.

Creatività e animalità: laboratorio creativo e pratico per approfondire la relazione uomo-animale.

Degustazione del miele Toscano in abbinamento con altri prodotti tipici toscani.

Visite alle stalle sperimentali per conoscere gli aspetti produttivi e riproduttivi degli animali domestici e selvatici.

Concorso Indovina il peso del coniglio e consigli e informazioni tecniche per chi vuole fare l'allevatore.

Degustazione di latte.

Animazione. [Recinto dimostrazioni.](#)

Polvere e sudore, uomini e cavalli. Due volte al giorno; durata 30/45 minuti. [Recinto dimostrazioni.](#)

- **Il lavoro dei butteri.** Cavalli e vacche maremmane. Ore 11,00//16,30
- **Armonie equestri.** Spettacolo di cavalli addestrati. Ore 12,00//17,30

Il cavallo carrozziere. Presentazione attacchi. Otto volte al giorno; durata 15 minuti. [Recinto dimostrazioni.](#)

Il mulo a lavoro. Presentazione muli e modalità di utilizzo nel bosco. Due volte al giorno; durata 30 minuti. [Recinto dimostrazioni.](#)

Il Cavallino di Monterufoli. Utilizzo in campagna e con la carrozza. Due/tre volte al giorno; durata 30 minuti. [Recinto dimostrazioni.](#)

Asinelli in carrozza. Presentazione di asini dell'Amiata attaccati. Due/tre volte al giorno; durata 15 minuti). [Recinto dimostrazioni.](#)

In sella ai pony. Attività per bambini sui pony Falabella. [Recinto dimostrazioni.](#)

Cow-boys e butteri a confronto. Il lavoro dei mandriani in Maremma e in America. Due volte al giorno; durata 20 minuti). [Recinto dimostrazioni.](#)

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

Laboratorio creativo del riciclo. Ore 15,30

Cura degli animali in Fattorie e scoperta delle piante aromatiche. Ore 11//17/19

Il racconta Storie. Racconto animato del ciclo del latte. Ore 17

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Presentazione degli esemplari presenti ad EXPO delle diverse specie, razze e attitudini produttive. Ore 11//16

Cura degli animali in Fattorie e scoperta delle piante aromatiche. Ore 11//13//15//17//19

L'anagrafe del bestiame e la tracciabilità dei prodotti. Conoscere i sistemi di certificazione. Ore 17

Mungitura meccanica delle vacche. Ore 17,30

SABATO 20 SETTEMBRE

Mungitura meccanica delle vacche. Ore 10//17,30

L'anagrafe del bestiame e la tracciabilità dei prodotti. Conoscere i sistemi di certificazione. Ore 10

Laboratorio creativo del riciclo. Ore 10,30 //14,30 // 17,30

Cura degli animali in Fattorie e scoperta delle piante aromatiche. Ore 11//13//15//17//19

Valutazione nutrizionale delle erbe di alcuni pascoli dell'areale Toscano. Ore 11

Presentazione degli esemplari presenti ad EXPO delle diverse specie, razze e attitudini produttive. Ore 11,30//16

Il racconta Storie. Racconto animato del ciclo del latte. Ore 12//16//19

Il pecorino a latte crudo: dimostrazione di caseificazione. Ore 16

La tosatura della pecora. Ore 17

Mungitura meccanica delle vacche. Ore 17,30

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Mungitura meccanica delle vacche. Ore 10

Presentazione degli esemplari presenti ad EXPO delle diverse specie, razze e attitudini produttive. Ore 10//15

Laboratorio creativo del riciclo. Ore 10,30//14,30//17,30

Cura degli animali in Fattorie e scoperta delle piante aromatiche. Ore 11//13//15//17//19

Il pecorino a latte crudo: dimostrazione di caseificazione. Ore 11,30

Il racconta Storie. Racconto animato del ciclo del latte. Ore 12//16//19

L'anagrafe del bestiame e la tracciabilità dei prodotti. Conoscere i sistemi di certificazione. Ore 15,30

La tosatura della pecora. Ore 15,30



CACCIA ③

Prato del Quercione

Animazioni a cura di Associazioni Venatorie Toscane, Cooperativa Agricola Firenzuola, Gruppo Cinofilo Fiorentino, Unifauna.

TUTTI I GIORNI

Caccia e solidarietà: Vendita a fini di beneficenza di prodotti trasformati provenienti da selvaggina cacciata.

Caccia in Video. Proiezione di documentari e filmati sulla caccia. Mostra fotografica "Emozioni di caccia".

Conosci la fauna: animazioni, laboratori e attività per la conoscenza del variegato sistema faunistico toscano, per scoprire il loro comportamento e caratteristiche.

Falconeria: presenza di alcuni straordinari esemplari di rapaci e dimostrazioni legate all'antica arte della falconeria.

Patentino cane buon cittadino. Verifica ENCI per il conseguimento del patentino. Escluso il sabato

Cane un attore sociale.

Pet therapy, assistenza disabili, conduzione non vedenti, ricerca in superficie, cani poliziotto, ecc. Escluso il sabato

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Sinfonie della caccia: concerto d'archi. Musiche ispirate al mondo faunistico venatorio. Orchestra d'archi della Scuola di Musica Giuseppe Verdi di Prato. Ingresso Libero. Ore 19. **Arena Fosso Bandito**

Aperitivo/Cena a base di prodotti di selvaggina cacciata trattata nel centro carni Mugello della Cooperativa Agricola Firenzuola. Arena Fosso Bandito-Su Prenotazione. Ore 20

SABATO 20 SETTEMBRE

Esposizione Nazionale Canina. Ore 08-18



FLOROVIVAISMO ④

Prato del Quercione

Animazioni a cura di Accademia Italiana di Giardino, Ass. Vivaisti Pistoiesi-Francesca Giurranna, IGM Studio-Giovanni Antonini, Romiti & Giusti s.s., Rose Barni-Beatrice Barni, Società Toscana Orticultura, Vignoli Vivai-Francesco Vignoli, Vivai Pianta-Stanghini Gilberto.

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Lezioni sulle pratiche di innesto con dimostrazione pratica. Ore 16,30

SABATO 20 SETTEMBRE

L'uomo, il verde, l'arte. Conoscenza ed utilizzo delle piante al fine di creare sculture verdi. Ore 10

L'orto verticale. Costruire un orto originale con materiali di riciclo. Ore 10,30

Il ruolo ecologico, territoriale, ambientale, energetico e chimico delle piante. Ore 11,30

Imparare Giocando. Conoscere la produzione e l'utilizzo delle piante nel paesaggio. Ore 15

La coltivazione della rosa. Coltivazione, potatura e malattie della rosa. Ore 16

Scopri le tue piante con il Web 2.0. Ore 17

Il piccolo giardiniere. Imparare a rinvasare una pianta. Ore 18

Come rinvasare e mantenere una pianta. Lezioni di manutenzione piante in vaso. Ore 19

DOMENICA 21 SETTEMBRE

L'orto verticale. Costruire un orto originale con materiali di riciclo. Ore 10

Il ruolo ecologico, territoriale, ambientale, energetico e chimico delle piante. Ore 11

Imparare Giocando. Conoscere la produzione e l'utilizzo delle piante nel paesaggio. Ore 12

Scopri le tue piante con il Web 2.0. Ore 15

Lezioni sulle pratiche di innesto con dimostrazione pratica. Ore 16

Ortolandia. Realizzazione di orti-giardini in cassetta. Ore 17



MULTIFUNZIONALITÀ ⑤

Prato del Quercione

Animazioni a cura di Az. Agricola Alpaca, Az. Agricola Carmazzi Marco, Az. Agricola Carraia, Carcere di San Giorgio Lucca, Centro di educazione del Gusto di Prato, Extravagante, Fattoria Urbana, Ferrucci, Il Poderino e Le Mani in Pasta, Lo Spaventapasseri, Magazzini Paolo, Musei Crete Senesi.

TUTTI I GIORNI

Orto in Tavola, orto pronto da condire e mangiare.

Orto Galeotto, orto verticale. Progetto di reinserimento.

Orto Mistico. Orto sociale all'interno della cinta muraria del Convento di San Francesco.

Il profumo dell'Orto. Le piante aromatiche, conoscerle, vederle, annusarle.

L'orto Abile. Progetto di agricoltura sociale per l'inserimento di soggetti autistici a scopo terapeutico e sociale. www.fattoriaurbana.it

Orti Didattici

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Sensorama. Scoprire attraverso il tatto gli alimenti. Ore 10//18//20

Re-Buttefly. Costruzione di farfalle con materiali di riciclo. Ore 10//20

Sommelier dell'antico. Alla scoperta delle spezie per il vino etrusco. Ore 12

La magia della Lievitazione e i mille pani della Garfagnana. Preparazione del lievito madre, dell'impasto, lievitazione, cottura e degustazione. Ore 15,30

Cera una volta: laboratorio pratico di costruzione di piccole candele in cera d'api naturale e breve descrizione del ciclo del miele. Ore 17

Sensorama. Scoprire attraverso il tatto gli alimenti. Ore 18

SABATO 20 SETTEMBRE

Re-Buttefly. Costruzione di farfalle con materiali di riciclo. Ore 10//20

Facciamo il filo al Mezzadro. Laboratorio di tessitura con telaio. Ore 10//20

Lavorazione della lana di alpaca. Ore 10

La preparazione del formaggio. Ore 11,30

Sommelier dell'antico. Alla scoperta delle spezie per il vino etrusco. Ore 12,30

L'agrinido. Ore 14,30

Il magico gioco dei sensi. Laboratori di educazione sensoriale con i prodotti locali. Ore 16,30

Cera una volta: laboratorio pratico di costruzione di piccole candele in cera d'api naturale e breve descrizione del ciclo del miele. Ore 17,30

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Mungitura degli asinelli. Ore 10

I fiori in tavola. Ore 12,30

Il magico gioco dei sensi. Laboratori di educazione sensoriale con i prodotti locali. Ore 14,30

La merenda sul prato. Ore 16,30



VOLTI, RACCONTI ED ESPERIENZE ⑥

Prato del Quercione

Animazioni a cura di A.S.B.U.C. Migliarino- Malaventre Vecchiano, Unione dei Comuni della Garfagnana, A.S.B.U.C. Falciano-Alpe di Catenaia Subbiano, A.S.B.U.C. Sticciano Roccastrada, A.S.B.U.C. Civitella Marittima, A.S.B.U.C. Montorso Campagnatico, Ass. Pensionati CIA, Aziende Agrituristiche della Toscana, Associazione Micologica delle Apuane, Ente Terre Regionali Toscane e Regione Toscana, Federazione Dott. Agronomi e Dott. Forestali Toscana, Terre Regionali Toscane e Banca Regionale del Germoplasma, Vetrina Toscana MS e Ass. Borgo di Ponticello.

TUTTI I GIORNI

I Coltivatori custodi. Scoprire i prodotti autoctoni e le varietà rare e dimenticate della Toscana grazie al lavoro eroico ed appassionato dei coltivatori custodi.

Il labirinto delle erbe aromatiche.

La cultura del non spreco. Cottura nel testo di terracotta.

Usi civici: un altro modo di possedere.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

Il valore dell'ospitalità in agriturismo e degustazione di piatti della cucina del non spreco. Ore 12

Il racconto nell'aia. Racconti della cultura contadina con la giornalista Rosanna Ercole Mellone. Ore 16

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Antiche varietà da Frutto del Territorio Senese: Recupero e Valorizzazione. Ore 10

Il racconto nell'aia. Racconti della cultura contadina con la giornalista Rosanna Ercole Mellone. Ore 11//16

Il valore dell'ospitalità in agriturismo e degustazione di piatti della cucina del non spreco. Ore 12

La Banca Regionale del Germoplasma: un tesoro toscano. La descrizione dell'attività della Banca. Ore 17

L'Uso Civico come punto di riferimento di una comunità: il recupero architettonico degli edifici abbandonati del borgo, il valore della Festa della Castagna e l'importanza del presidio territoriale dell'A.S.B.U.C. Ore 18

La pasta civica. Presentazione e vendita della pasta prodotta nei campi dell'uso civico. Ore 18

SABATO 20 SETTEMBRE

Le razze autoctone per la valorizzazione delle risorse locali. Ore 10

Il racconto nell'aia. Racconti della cultura contadina con la giornalista Rosanna Ercole Mellone. Ore 11//15,30

Non solo farro: recupero e valorizzazione dei cereali tradizionali della Garfagnana. Ore 11,30

Il valore dell'ospitalità in agriturismo e degustazione di piatti della cucina del non spreco. Ore 12,30

Il variegato mondo dei frutti. Ore 16

Racconti della vita di comunità di uso civico e il valore della Festa nel Bosco con degustazione dei dolci della festa. Ore 18

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Il racconto nell'aia. Racconti della cultura contadina con la giornalista Rosanna Ercole Mellone. Ore 11//16

Il valore dell'ospitalità in agriturismo e degustazione di piatti della cucina del non spreco. Ore 12

Gestire il patrimonio civico come una vera azienda agricola. Utilizzo delle risorse per la manutenzione del territorio e prevenzione del dissesto idrogeologico. Il valore delle passeggiate ecologiche, la sagra degli strozapreti e le cene di solidarietà. Ore 18



FORESTA, LEGNO, SOTTOBOSCO ⑦

Prato del Quercione

Animazioni a cura di Associazione Castanicoltori della Garfagnana, Associazione Foresta Modello delle Montagne Fiorentine, Az. Agricola l'Aberaccio, Cooperazione Forestale Toscana, Corpo Forestale dello Stato, Foresta modello delle Montagne Fiorentine e UCVV, Osservatorio IBONET Università degli Studi Firenze, Regione Toscana Antincendi Boschivi, Strada del Marrone del Mugello di Marradi, Unione dei Comuni Valdarno Valdisieve, URATT Unione Regionale Associazioni Tartufai Toscane.

TUTTI I GIORNI

Formazione forestale.

Presentazione dell'attività del Corpo Forestale dello Stato. Educazione e divulgazione ambientale. Battesimo della sella su

asini amiatini dell'UTB di Siena.

Esposizione di macchine della filiera legno-energia.

Visite guidate all'impianto di teleriscaldamento con biomasse forestali dell'Istituto Tecnico Agrario delle Cascine.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

I necci della montagna pistoiese. Preparazione e degustazione guidata. Ore 15

Le eccellenze gastronomiche della Garfagnana. Ore 16

La foresta a centro tavola. Vestire le bottiglie e i barattoli arredando la tavola con i prodotti del bosco. Ore 17

Incendi boschivi: repertazione per individuazione cause, laboratorio interattivo. Ore 17-19

Il tartufo bianco toscano: zone di ricerca, ambiente, Associazioni. Degustazione guidata. Ore 18

Il marrone del Mugello. Preparazione e degustazione di prodotti. Ore 19

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Simulazioni attività Antincendio Boschivo. Ore 11//15

I necci della montagna pistoiese. Preparazione e degustazione guidata. Ore 15

Dimostrazione di taglio e allestimento legname. Ore 16-18

Le eccellenze gastronomiche della Garfagnana. Ore 16

CITES-Convenzione di Washington. Ore 17-19

Riconoscimento delle erbe aromatiche e i loro utilizzi in cucina. Ore 17

Il tartufo bianco toscano: zone di ricerca, ambiente, Associazioni. Degustazione guidata. Ore 18

Il marrone del Mugello. Preparazione e degustazione di prodotti. Ore 19

SABATO 20 SETTEMBRE

Lotta alla contraffazione alimentare. Ore 15-17

I necci della montagna pistoiese. Preparazione e degustazione guidata. Ore 15

Le eccellenze gastronomiche della Garfagnana. Ore 16

Dimostrazione di taglio e allestimento legname. Ore 16-18

Riconoscimento delle bacche spontanee e i loro utilizzi in cucina. Ore 17

Dimostrazione raccolta del tartufo con cani addestrati. Ore 17-19

Attività di contrasto al bracconaggio. Ore 17-18

Il tartufo bianco toscano: zone di ricerca, ambiente, Associazioni. Degustazione guidata. Ore 18

Il marrone del Mugello. Preparazione e degustazione di prodotti. Ore 19

DOMENICA 21 SETTEMBRE

I necci della montagna pistoiese. Preparazione e degustazione guidata. Ore 15

Lotta alla contraffazione alimentare. Ore 15-17

Il marrone del Mugello. Preparazione e degustazione di prodotti. Ore 16

Dimostrazione di taglio e allestimento legname. Ore 16-18

Dimostrazione raccolta del tartufo con cani addestrati. Ore 17

Mangiare la foglia? Piante spontanee per l'alimentazione e la salute. Ore 17-18

Il tartufo bianco toscano: zone di ricerca, ambiente, Associazioni. Degustazione guidata. Ore 18

Le eccellenze gastronomiche della Garfagnana. Ore 19



PESCA E ACQUACOLTURA ⑧

Prato del Quercione-Zona pesca sportiva, Fiume Arno

Animazioni a cura di Arcipesca, Aplysia, Coldiretti Toscana, Coop Orbetello Pesca Lagunare, Coordinamento Pesca a Mosca, F.I.P.S.A.S., Impresa Pesca Costa Toscana, Itinera Museo Storia Naturale Livorno,

TUTTI I GIORNI

La pesca Lagunare di Orbetello. Scoprire l'ambiente della Laguna, i sistemi di allevamento e di trasformazione dei pesci della laguna.

Costruzione di canne da pesca e mosche artificiali.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

Picra: il grande gioco dei pesci magnetici. Ore 16,30

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

La salatura delle Sardine. Apprendere le tecniche della salatura delle Sardine. Ore 16

La fabbrica dei pesci e il mondo della pesca recreativa. Ore 16

Picra: il grande gioco dei pesci magnetici. Ore 16,30

Il pesce in cucina. Scuola di cucina e degustazione. Ore 17

SABATO 20 SETTEMBRE

Pesca ricreativa: prospettive e opportunità. Ore 10

La salatura delle Sardine. Apprendere le tecniche della salatura delle Sardine. Ore 10//15

Spazio sulla riva all'Arno-Tutti a pesca in riva all'Arno. Per i nati dal 1999 in poi. Ore 10,30. **Zona pesca sportiva, Fiume Arno.**

Il Mediterraneo e i suoi segreti. Conoscere l'ambiente marino e i suoi abitanti. Ore 11//14

Il pesce in cucina. Scuola di cucina e degustazione. Ore 12//16//18

Spazio sulla riva all'Arno-Tutti a pesca in riva all'Arno. Prove di lancio tecnico. Ore 15. **Zona pesca sportiva, Fiume Arno.**

La fabbrica dei pesci e il mondo della pesca recreativa. Ore 16

Spazio sulla riva all'Arno-Tutti a pesca in riva all'Arno. Prova di pesca con la mosca. Ore 16. **Zona pesca sportiva, Fiume Arno.**

Picra: il grande gioco dei pesci magnetici. Ore 16,30

I cavalieri della laguna. Presentazione e proiezione del film documentario di Walter Bencini. Ore 20,30. **Arena Fosso Bandito**

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Spazio sulla riva all'Arno-Tutti a pesca in riva all'Arno. Per i nati dal 1999 in poi. Ore 10,30. **Zona pesca sportiva, Fiume Arno.**

Prunella pesce padella. Alla scoperta del pesce luna, una rarità. Ore 11//15

La salatura delle Sardine. Apprendere le tecniche della salatura delle Sardine. Ore 11//15

La fabbrica dei pesci e il mondo della pesca recreativa. Ore 11//16

Il pesce in cucina. Scuola di cucina e degustazione. Ore 12//16//18

Il Mediterraneo e i suoi segreti. Conoscere l'ambiente marino e i suoi abitanti. Ore 14

Spazio sulla riva all'Arno-Tutti a pesca in riva all'Arno. Prove di lancio tecnico. Ore 15. **Zona pesca sportiva, Fiume Arno.**

Spazio sulla riva all'Arno-Tutti a pesca in riva all'Arno. Prova di pesca con la mosca. Ore 16. **Zona pesca sportiva, Fiume Arno.**

Picra: il grande gioco dei pesci magnetici. Ore 11,30//16,30



CEREALICOLTURA E COLTURE ERBACEE ⑨

Prato del Quercione

Animazioni a cura di AIAB Toscana e Patisceria Gualtieri Firenze, Associazione Omnia Mangia e Gioca, Associazione Pinta Medicea, Az. Agr. Serrata Lunga, Birrifico Amiata, Chimica Verde Bionet, Consorzio Toscano del pane DOP, Consorzio farro IGP della Garfagnana, Consorzio Agrario di Siena, Museo della Paglia e dell'Intreccio Domenico Michelacci di Signa.

TUTTI I GIORNI

Cucitura dei cappelli di paglia. Laboratorio sugli utilizzi della paglia.

Il grano scende in piazza. Esposizione: prodotti da forno, birre artigianali, pani, semi e farine - manipolabili dai visitatori - piramide dei cereali, provenienti dall'intero territorio regionale

La canapa e i suoi molteplici impieghi in Toscana.

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Il Pane nostro. Laboratorio e degustazione del Pane Toscano. Ore 16,30

Laboratorio e degustazione del farro. Ore 18

SABATO 20 SETTEMBRE

Merende da Fiaba. Conoscenza delle produzioni locali per una corretta alimentazione. Ore 12

Laboratorio e degustazione del riso. Ore 14

Laboratorio sulla canapa e i suoi utilizzi. Ore 16,30

Le mani in pasta. Laboratorio della pasta da grani duri della Toscana. Ore 18

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Le mani in pasta. Laboratorio della pasta da grani duri della Toscana. Ore 12

Bastarda Rossa ... la storia di una birra. Degustazione guidata. Ore 14

Laboratorio e degustazione pasticceria vegan e per celiaci. Ore 16

Laboratorio e degustazione guidata delle birre artigianali della Toscana. Ore 18



OLIVICOLTURA 10

Prato del Quercione

Animazioni a cura di AIRO-Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio, Anapoo - Ass. Naz. Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva, CORIPRO, Le Strade dell'olio-Borghesi e Castelli della Valdinievole, Promofirenze, Tem-Toscana Enologica Mori.

TUTTI I GIORNI

Assaggi presso il ring della Selezione Regionale DOP e IGP 2013/2014.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Ore 16,30

Il Pianeta olio extravergine di oliva.. che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia. Ore 17,30

Riconosci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana. Ore 18

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Ore 15,30

La pratica dell'innesto della pianta di olivo. Illustrazione pratica delle tecniche di innesto. Ore 16

E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio. Ore 16,30

Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana. Ore 17,30

Aperitivo. Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Francesco Cipriani (medico ARS), Matteo Gambi (chef Ristorante Rinuccio 1180). Ore 18,30

SABATO 20 SETTEMBRE

Riconosci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana. Ore 10

E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio. Ore 11//16

Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana. Ore 12

Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Ore 14

Il Pianeta olio extravergine di oliva.. che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia. Ore 15

La potatura dell'olivo: illustrazione delle tecniche di potatura della pianta. Ore 17

Aperitivo. Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Alberto Grimelli (giornalista Teatro Naturale), Cesare Buonamici (Azienda Agricola Buonamici). Ore 18,30

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Riconosci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana. Ore 10

E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio. Ore 11//16

Il Pianeta olio extravergine di oliva.. che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia. Ore 12

Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Ore 15

La potatura dell'olivo: illustrazione delle tecniche di potatura della pianta. Ore 15,30

Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana. Ore 17

La pratica dell'innesto della pianta di olivo. Illustrazione pratica delle tecniche di innesto. Ore 17,30

Aperitivo. Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Giacomo Trallori (gastroenterologo), Sonia Donati (Assaggiatrice) e Lorenzo Cecchi (chimico). Ore 18,30



VITICOLTURA 11

Prato del Quercione

Animazioni a cura di Enoteca Italiana, Federazione delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori della Toscana, Filiera Viticoltura.

TUTTI I GIORNI

Degustazione del gelato al Vin Santo. Su prenotazione degustazioni.expo@gmail.com

Winebar & Wineshop. Vendita e degustazione al bicchiere dei migliori vini della Toscana e di calici. Su prenotazione degustazioni.expo@gmail.com

Presentazione del progetto “New Art & New Tuscany” cantine in Toscana opera di grandi architetti.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

Degustazione guidata Strada del Vino Colli di Candia e di Lunigiana. Ore 15,30

Lezione e gioco degli abbinamenti vino toscano e prodotti DOP e IGP toscani. Ore 16,30//18

Degustazione guidata Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima. Ore 17

Degustazione guidata Strada dei Vini di Cortona. Ore 18,30

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Degustazione guidata. Strada dell’Olio e del Vino del Montalbano. Ore 15,30

Lezione e gioco degli abbinamenti vino toscano e prodotti DOP e IGP toscani. Ore 16,30//18

Degustazione guidata. Strada dei Vini di Carmignano e Sapori Tipici Pratesi. Ore 17

Degustazione guidata. Strada del Vino Vernaccia di San Gimignano. Ore 18,30

SABATO 20 SETTEMBRE

Dal Grappolo al Bicchiere. Conoscere e sperimentare tutto il ciclo di vita dell’uva fino al vino. Ore 13,30//15,30//17,30

Degustazione guidata Strada del Vino e dell’Olio Lucca, Montecarlo e Versilia. Ore 15,30

Lezione e gioco degli abbinamenti vino toscano e prodotti DOP e IGP toscani. Ore 16,30//18

Degustazione guidata Strada del Vino Costa degli Etruschi. Ore 17

Degustazione guidata Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma. Ore 18,30

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Dal Grappolo al Bicchiere. Conoscere e sperimentare tutto il ciclo di vita dell’uva fino al vino. Ore 13,30//15,30//17,30

Degustazione guidata Strada del Vino e dell’Olio Chianti Classico. Ore 15,30

Lezione e gioco degli abbinamenti vino toscano e prodotti DOP e IGP toscani. Ore 16,30//18

Degustazione guidata. Strade del Vino terre di Arezzo. Ore 17

Rievocazione storica di usi e costumi di primi del ‘900 a cura del Gruppo Novecento Montespetoli. Ore 17,30

Degustazione guidata Strada del Vino Nobile di Montepulciano. Ore 18,30

Tutte le degustazioni guidate a cura della Federazione delle Strade del Vino, dell’Olio e dei Sapori della Toscana *possono essere prenotate tramite mail: degustazioni.expo@gmail.com.*

COMUNE DI FIRENZE

Padiglione Regione Toscana, Piazzale delle Cascine.

LA CITTÀ DELLE OPPORTUNITÀ, VIVERE L’AMBIENTE

Ad EXPO Rurale 2014 il Comune di Firenze promuove azioni di sostenibilità ambientale:

- Progetto territoriale di agricoltura periurbana nell’area dell’“Oltregrege fiorentino” posta tra Firenze, Scandicci e Lastra a Signa, i cosiddetti “Orti di Firenze”, per creare un polo di eccellenza agricola ed agroalimentare, coerente con le attività tradizionali per uno sviluppo di sbocchi di mercato di prossimità, “filiera corta” e “km 0”. Il progetto è stato sviluppato con la Provincia di Firenze, i comuni del territorio e le Facoltà di Architettura e Agraria.
- Gli orti urbani, così come le reti di filiera corta tra città e campagna, si stanno moltiplicando ovunque. Questa esperienza produce una crescita di consapevolezza e di benessere collettivo, perché il chilometro zero accorcia le distanze anche tra le persone. Presso lo Sportello EcoEquo del Comune di Firenze è nato “Orto Volante”, un network cittadino tra realtà che intendono promuovere la nascita e la diffusione di orti e di giardini urbani, incoraggiando l’accesso al cibo naturale, locale... magari autoprodotta. Stiamo mappando gli orti e i giardini condivisi di Firenze.
- Il Mercatale di Firenze, progetto sviluppato in collaborazione con la Regione Toscana. Il Mercato va in città; le eccellenze del territorio si presentano in Piazza Santa Maria Novella ogni primo sabato del mese.
- MARAKANDA, Rete dei Mercati Storici del Mediterraneo - Progetto internazionale promosso dal Comune di Firenze e finanziato nel quadro del programma di cooperazione transfrontaliera ENPI CBC MED. Promuovere i mercati storici mediterranei, quale patrimonio culturale, economico urbano e sociale: il progetto MARAKANDA contribuisce a preservare i mercati tradizionali, il loro ruolo sociale e la loro identità attraverso la valorizzazione delle risorse e dei prodotti agroalimentari di qualità.

IL MERCATO DELLA FILIERA CORTA 12

A cura di CIA Toscana, Coldiretti Toscana, Confagricoltura Toscana, Confcooperative Fedagri, Legacoop Agroalimentare-Associazione Regionale Toscana, AIAB Toscana.

TUTTI I GIORNI

Agri info point. Campagna Amica. Mercato di Campagna Amica. *Coldiretti Toscana.* Ore 10-20

- **L'oro in pentola: tutti i segreti per preparare la polenta.** *Coldiretti Toscana.* Ore 10-11
- **Educazione al gusto con assaggi piccanti.** *Coldiretti Toscana.* Ore 11-13
- **Dalla terra al... cono: il gelato contadino.** *Coldiretti Toscana.* Ore 13-15
- **La pasta fatta in casa: abc per una sfoglia perfetta.** *Coldiretti Toscana.* Ore 15-16
- **Le conserve fai da te.** *Coldiretti Toscana.* Ore 16-17
- **Le proprietà dell'oro rosso: la pregiata spezia delle nostre colline.** *Coldiretti Toscana.* Ore 17-18
- **Le ricette della nonna per l'igiene della casa e della persona.** *Coldiretti Toscana.* Ore 18-20

Expo Baby Farm Campagna Amica. *Coldiretti Toscana.* **Prato del Quercione.**

- **Baby-agricircuito con mini trattori a pedali.** *Coldiretti Toscana.* Ore 10-20.
- **Agrirendera con i prodotti del MCA noccioline, gelato contadino, succhi di frutta, frutta, pane e pomodoro, pane e olio.** *Coldiretti Toscana.* Ore 16-16,30.
- **Agricoltura del cuore.** Raccolta fondi per agriprogetto da realizzare in collaborazione con Fondazione Meyer a favore dei piccoli pazienti del pediatrico fiorentino. *Coldiretti Toscana.* Ore 10-20.

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE

Expo Baby Farm Campagna Amica. Agri ludoteca. *Coldiretti Toscana.* **Prato del Quercione.**

- **Percorso agrisensoriale.** *Coldiretti Toscana.* Ore 10-12//14-16
- **Agri giochi dei contadini.** *Coldiretti Toscana.* Ore 12-14//16,30-20

Lo Spaventapasseri e le Talee: gioco, scopro, ri...creo e pianto. Laboratorio per bambini. *CIA Toscana e Donne in Campo Pistoia e Pollici Rosa.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 15-17. **Prato della Tinaia.**

Oscar green 2014. Consegna 7 oscar della creatività. Conduce la giornalista Carlotta Romualdi. Al termine apericena. Mostra collaterale: Babbo, voglio fare il contadino! *Coldiretti Toscana.* Ore 18. **Fosso Bandito.**

VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Expo Baby Farm Campagna Amica. Agri ludoteca. *Coldiretti Toscana.* **Prato del Quercione.**

- **Percorso agrisensoriale.** *Coldiretti Toscana.* Ore 10-12//14-16
- **Agri giochi dei contadini.** *Coldiretti Toscana.* Ore 12-14//16,30-20

Lo Spaventapasseri e le Talee: gioco, scopro, ri...creo e pianto. *CIA Toscana e Donne in Campo Pistoia e Pollici Rosa.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 15-17. **Prato della Tinaia.**

Cagliando s'impara: dal latte al formaggio. Fattoria Lischeto. *CIA Toscana e Donne in Campo Toscana.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 17. **Prato della Tinaia.**

SABATO 20 SETTEMBRE

Expo Baby Farm Campagna Amica. Agri ludoteca. *Coldiretti Toscana.* **Prato del Quercione.**

- **Percorso agrisensoriale.** *Coldiretti Toscana.* Ore 10-12
- **Agri giochi dei contadini.** *Coldiretti Toscana.* Ore 12-14
- **Agriyoga** con Elena Giannini. *Coldiretti Toscana.* Ore 14-16
- **Agri-gioco dell'oca** con Elena Giannini. *Coldiretti Toscana.* Ore 16,30-20

Impariamo ad intrecciare e fare i cesti. Az. Agricola Beccacivetta. *CIA Toscana e Donne in Campo Toscana.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 10-12. **Prato della Tinaia.**

La potatura delle ortensie. Lezione dimostrativa a cura di Rita Paoli dell'Associazione Pollici Rosa, Pistoia. *CIA Toscana e Donne in Campo Toscana.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 11. **Prato della Tinaia.**

Preparazione del sapone tradizionale di olio di oliva. Azienda Agricola La Capannaccia. *Confagricoltura, ANGA Firenze.* Ore 16

Il Giardino Verticale. Rappresentazione visiva di realizzazione e allestimento del giardino verticale. *Dott. Francesco Corti. Confagricoltura, ANGA Firenze.* Ore 10-20

Cagliando s'impara: dal latte al formaggio. Fattoria Lischeto. *CIA Toscana e Donne in Campo Toscana.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 17

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Expo Baby Farm Campagna Amica. Agri ludoteca. *Coldiretti Toscana. Prato del Quercione.*

- **Percorso agrisensoriale.** *Coldiretti Toscana.* Ore 10-12
- **Agri giochi dei contadini.** *Coldiretti Toscana.* Ore 12-14
- **Agri yoga** con Elena Giannini. *Coldiretti Toscana.* Ore 14-16
- **Agri-gioco dell'oca** con Elena Giannini. *Coldiretti Toscana.* Ore 16,30-20

Impariamo ad intrecciare e fare i cesti. Laboratorio per adulti e bambini. Az. Agricola Beccacivetta. *CIA Toscana e Donne in Campo Toscana.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 10-12//15-17. **Prato della Tinaia.**

Preparazione del sapone tradizionale di olio di oliva. Azienda Agricola La Capannaccia. *Confagricoltura.* Ore 11

Lo Spaventapasseri: gioco, scopro e ri...creo a cura di Daniela Vannelli-Donne in Campo. *CIA Toscana e Donne in Campo Toscana.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 11. **Prato della Tinaia.**

La potatura dei cesugli più diffusi nei nostri giardini. *Pollici rosa, Pistoia. CIA Toscana e Donne in Campo Toscana.* (Prenotazione necessaria al numero 340 3627503). Ore 15. **Prato della Tinaia.**

I Giardino Verticale. Rappresentazione visiva di realizzazione e allestimento del giardino verticale. *Dott. Francesco Corti. Confagricoltura, ANGA Firenze.* Ore 10-20

ALTRI APPUNTAMENTI

Parco delle Cascine

ANCI per EXPO 2015. Progetto nato per unire l'Italia attraverso un percorso su tutta la Nazione per trasformare l'Esposizione Universale in un'occasione di sviluppo e rilancio delle realtà locali italiane. Il Truck Anci presenterà i valori di EXPO 2015 insieme alle eccellenze italiane presenti su tutto il territorio del Paese. Presentazione audiolibro "I canti orfici" di Dino Campana, lettura di poesie con l'accompagnamento di musica. *A cura di Associazione Res Tipica; Comune e Pro Loco di Marradi; compagnia Per non morire d'inedia.* Venerdì 19 settembre ore 17. **Piazzale delle Cascine**

Visita in Carrozza al Parco delle Cascine. L'agronomo, paesaggista Lorenzo De Luca, accompagnerà i visitatori più curiosi attraverso un tour suggestivo e coinvolgente in carrozza alla scoperta del Parco delle Cascine. Tutti i giorni su prenotazione, info@exporurale.it. **Piazzale delle Cascine**

Solidarietà e agricoltura: le Rose di Sollicciano. Le Rose di Sollicciano favoriscono l'opportunità di integrazione e reinserimento sociale e contribuiscono a creare un ambiente più favorevole per tutti gli operatori della Casa Circondariale di Firenze - Sollicciano. *Progetto promosso dalla Regione Toscana, gestito dalla Cooperativa Ulisse di Firenze, in collaborazione con la Cooperativa Valle Verde di Scandicci.* Un progetto più ampio prevede la produzione di più di 60.000 piante: perenni, aromatiche e sempreverdi, in collaborazione con l'Istituto Penitenziario Mario Gozzini, Firenze. **Piazzale delle Cascine**

Butterfly Tent. Riproduzione della Butterfly House - Casa delle farfalle del Giardino Storico Garzoni in Collodi. Più di 200 straordinari esemplari di farfalle in volo. Laboratori creativi su Pinocchio. *Fondazione Nazionale Carlo Collodi. Prato del Quercione.*

L'acqua in Toscana. *Publiacqua e Water Right Foundation.* Sabato 20 settembre su prenotazione, ore 10//12//14. **Centro Visite Parco delle Cascine.**

- **Potabilizzazione dell'Anconella, il percorso dell'acqua prima di arrivare nelle case.** Presentazione dell'impianto di Potabilizzazione dell'Anconella e i processi di potabilizzazione dell'acqua del fiume Arno.
- **L'acqua virtuale.** Scoprire ed approfondire quanta acqua consumiamo non a fini idropotabili, ma per la produzione di cibo e di beni materiali. Focus sull'acqua in agricoltura e nell'allevamento.

Laboratorio didattico Flumina Un fiume in miniatura. Per conoscere i nostri fiumi e prevenire frane e alluvioni. *URBAT-Unione Regionale per le Bonifiche, l'Irrigazione e l'Ambiente della Toscana.* Sabato e domenica. Ore 11-13//15-17. **Padiglione Regione Toscana, Piazzale delle Cascine.**

EXPO RURALE TOSCANA 2014 RINGRAZIA:

LE ORGANIZZAZIONI AGRICOLE E LE LORO AZIENDE CIA Toscana, Coldiretti Toscana, Confagricoltura Toscana, Concooperative Fedagri, Legacoop Agroalimentare-Associazione Regionale Toscana, AIAB Toscana.

GLI SPONSOR TECNICI Acqua Panna, Ataf, Bus Italia, Concessionario Rugi Motori, Mukki Latte, Radio Toscana, Trenitalia.

PER IL SUPPORTO E LA COLLABORAZIONE Corpo Forestale dello Stato, Facoltà di Agraria Università degli Studi di Firenze, Protezione Civile del Comune di Firenze.

L'ALTRA EXPO RURALE TOSCANA



18-21 SETTEMBRE dalle 18,30 **Merenda con i cicchetti dell'orto, ZAP** (Zona Aromatica Protetta), Chiostro di Santa Maria Maggiore, Vicolo di Santa Maria Maggiore, Firenze.

18-21 SETTEMBRE Menù e aperitivi a base di frutta del farmers market di Expo Rurale, **Fosso Bandito**, ingresso Parco delle Cascine.

18-21 SETTEMBRE **A giro per i giardini**. Passeggiate nei più bei giardini fiorentini: Giardino dell'Orticoltura, Giardino delle Rose, Orto Botanico, Giardino di Villa Bardini, Giardino Ombroso e Odroso del Parco delle Cascine (visita a bordo di una carrozza trainata dai cavalli).

21 SETTEMBRE ore 10 **Correre Insieme**. Corsa podistica non competitiva e ludico motoria di 5 e 10 Km. Partenza parco delle Cascine di fronte alle Pavoniere. *Per info e iscrizioni: info@gsetorfirenze.it, tel. 055 4369017, 055 432055.*

21 SETTEMBRE ore 12 **Bon Ton nell'orto, Floral Design Il Bobolino Fiesole**, Via A. Gramsci 14, Fiesole. Lezione e dimostrazione su come assemblare ravanelli, pomodori, peperoni, sedano e carote per farne un raffinato centro tavola goloso. *Evento gratuito su prenotazione, tel. 055 599095.*

* Scopri i ristoranti aderenti all'iniziativa su www.exporurale.it.

EXPO RURALE 2014: SCONTI SPECIALI.

CERCA IL COUPON!

13-20 SETTEMBRE **Ristorante Ora d'Arìa**, via dei Georgofili 11r. All'ora di pranzo, TAPAS RURALI.

13-21 SETTEMBRE **Fattorie Aperte**. Itinerario in oltre 60 fattorie toscane, alla scoperta dal vivo dell'agricoltura toscana.

13-30 SETTEMBRE **Vetrina Toscana**, circuito gastronomico di 32 ristoranti fiorentini dove degustare aperitivi rurali e i menù Expo Rurale, di carne e vegetariani. Cerca il coupon per usufruire di sconti speciali!*

15-21 SETTEMBRE diversi luoghi della città. **APERITIVO itinerante**, rigorosamente analcolico, rurale e da prendere al volo, con l'APE di EXPO RURALE.

17 SETTEMBRE ore 22 **Pre opening party ZAP** (Zona Aromatica Protetta), Chiostro di Santa Maria Maggiore, Vicolo di Santa Maria Maggiore, Firenze. *A cura di Quinoa (Locale Glutine Free).*



SCONTO DEL 10% PER I RISTORANTI* DI VETRINA TOSCANA con una spesa minima di 20,00 €, presso i produttori del Mercato delle Filiera Corta, ritiri un buono sconto del 10% da spendere presso i Ristoranti di Vetrina Toscana.

SCONTO DEL 10% PER ACQUISTI PRESSO I PRODUTTORI DEL MERCATO DELLE FILIERA CORTA* Presso i Ristoranti di Vetrina Toscana, ritiri un buono sconto del 10% da utilizzare presso i produttori del Mercato della Filiera Corta con una spesa minima di 20,00 €.

SCONTO DEL 10% PER I POSSESSORI DI TITOLO DI VIAGGIO VALIDO ATAF, BUSITALIA e TRENITALIA valido per una spesa minima di 20,00 €, presso i produttori del Mercato delle Filiera Corta.

* che aderiscono all'iniziativa.