

L'agricoltura come patrimonio culturale

Siena, 9 febbraio 2017

Auditorium
Santa Chiara Lab



La Toscana possiede un grande patrimonio di produzioni agricole di qualità che hanno uno stretto legame con il territorio, la sua storia e la sua identità. L'agricoltura ha plasmato il paesaggio rurale e dato origine a tecniche di coltivazione e prodotti che hanno sviluppato un importante repertorio di sapori immateriali (tradizioni, abitudini, leggende...) e materiali (architetture, strumenti d'uso). Questo è il background dell'agricoltura di qualità che può diventare un fattore di successo imprenditoriale e un volano culturale importante, oltretutto strumento di sviluppo sostenibile, di difesa del territorio, di tutela della biodiversità e di valorizzazione delle attività turistiche, per le aree rurali e anche per quelle urbane. La radice storico-culturale, applicabile anche al concetto di biodiversità oltretutto al prodotto tipico, può rappresentare un forte strumento di attrazione anche nei confronti dei mercati internazionali, per lo sviluppo di un turismo consapevole, interessato a gustare i sapori e apprezzare i sapori dei prodotti nei territori di origine. Molte imprese agricole toscane possiedono inoltre un valore aggiunto intrinseco, legato alle loro radici storiche uniche, individuabili spesso nei loro archivi aziendali, nei luoghi delle loro produzioni e nelle tradizioni produttive ed artigianali; un patrimonio importante culturalmente ed economicamente, da valorizzare e non far scomparire nel tempo.

Negli ultimi anni si sta assistendo a un crescente interesse per questi aspetti e al fiorire di numerose iniziative di valorizzazione; tuttavia rimane ancora da individuare compiutamente una visione "territoriale" integrata e un'offerta di servizi sistemica all'interno di scenari più ampi e complessi (fiere, sagre, mostre, concerti ed altri eventi) sia a livello regionale che a livello locale.

Il 9 febbraio 2017 si terrà a Siena il Convegno "L'agricoltura come patrimonio culturale" organizzato dalle Università di Firenze, Pisa e Siena sul tema delle produzioni agricole di matrice storica e sulla loro valorizzazione come strumento culturale ed economico di sviluppo sostenibile, di salvaguardia del territorio e della sua biodiversità. Il convegno, frutto delle attività di ricerca portate avanti nel Progetto Farfalla, finanziato dalla Regione Toscana sul bando AgriFood, si propone di promuovere una discussione sui seguenti temi:

- L'identità locale tramite la conoscenza del passato, delle tradizioni e delle culture locali, sia per quanto riguarda le aree rurali che quelle urbane.

- Lo sviluppo sostenibile delle aree marginali attraverso la conoscenza e il trasferimento delle tecniche tradizionali di coltivazione e di trasformazione, in un paesaggio rurale regionale che tra la prima metà dell'Ottocento e gli inizi del terzo millennio ha visto una forte diminuzione della sua biodiversità e della complessa trama paesaggistica.

- Nuove forme di turismo, consapevole ed esperienziale, anche in scenari meno frequentati sotto questo profilo.

- La creazione di una struttura di servizi distribuita su scala regionale, in grado di mettere a sistema competenze e attività già esistenti ma frammentate.

Organizzato da



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



REGIONE
TOSCANA
Regione Toscana Praf 2012-2015
Misura 1.2.e) Progetto FARFALLA
CUP 332113000230002

Con il contributo di

Con la collaborazione di

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI, ASSOCIAZIONE LAND.IS, ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO, AZIENDA AGRICOLA CASTEL DI PUGNA, AZIENDA AGRICOLA CROCUSBRANDI, AZIENDA AGRICOLA FATTORIA DI MAIANO, BELLADONNA SAS, COMUNE DI CASTELNUOVO BERARDENGA, COMUNE DI SAN GIMIGNANO, COMUNE DI SAN QUIRICO D'ORCIA, CONSORZIO AGRARIO DI SIENA, CONSORZIO CHIANTI COLLI SENESI, CONSORZIO VOLONTARIO FITOSANITARIO E DI MIGLIORAMENTO FONDARIO PER LA PROVINCIA DI SIENA, FONDAZIONE MUSEI SENESI, LA PROPOSTA - COOPERATIVA SOCIALE ONLUS, MUSEO DEL PAESAGGIO, PROVINCIA DI GROSSETO, PROVINCIA DI SIENA, REDEVO GAMES SRL, SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGIA BELLE ARTI E PAESAGGIO PER LE PROVINCE DI SIENA, AREZZO E GROSSETO, T4ALL, TENUTA CAPARZO SRL, TENUTA FANTI, TENUTA SESTA

Comitato organizzatore

Alessandro Andreadis, Università degli Studi di Siena
Duccio Balestracci, Università degli Studi di Siena
Marcello Baroni, Regione Toscana
Giuliano Benelli, Università degli Studi di Siena
Andrea Ciacci, Università degli Studi di Siena
Riccardo Gucci, Università degli Studi di Pisa
Alessandro Pozzebon, Università degli Studi di Siena
Angelo Riccaboni, Chair PRIMA Consortium
Silvia Scaramuzzi, Università degli Studi di Firenze
Andrea Zifferero, Università degli Studi di Siena

Info

spai@unisi.it

Adesione

Sul sito web:

www.congressi.unisi.it/convegnoprogettofarfalla

Contatti

giuliano.benelli@unisi.it

andrea.ciacci@unisi.it

alessandro.pozzebon@unisi.it

PROGRAMMA

9:00 Registrazione

9:30 Saluti delle autorità

Francesco Frati, Università di Siena

Fulvio Mancuso, Comune di Siena

Angelo Riccaboni, Santa Chiara Lab

Moderatore: Paolo Corbini, Associazione Nazionale Città del Vino

10:00 SESSIONE 1- MATRICE STORICA E VALORE CULTURALE DELL'AGRICOLTURA: PAESAGGIO, BIODIVERSITÀ E TUTELA DEL TERRITORIO

Valentino Nizzo - Ministero dei Beni e Attività Culturali

Le cose di ogni giorno raccontano segreti....

Claudio Del Re - Terre Regionali Toscane

La biodiversità come valore culturale e storico

Andrea Ciacci - Università di Siena

L'archeologia al servizio dei prodotti tipici

11:15 Coffee break

11:45 SESSIONE 2- DAL VALORE CULTURALE AL VALORE ECONOMICO: L'AGRICOLTURA COME STRUMENTO DI SVILUPPO RURALE

Claudia Ranaboldo - Centro Latinoamericano per lo Sviluppo Rurale

Agricoltura e patrimonio bioculturale: la valorizzazione territoriale

Valter Nunziatini - Regione Toscana

Le strade della cultura e dei sapori: organizzazione territoriale

di un sistema distribuito di percorsi integrati

Giuliano Benelli - Università di Siena

Tecnologie e soluzioni per la comunicazione, la valorizzazione

e l'internazionalizzazione

13:00 Pranzo

14:30 TAVOLA ROTONDA 1- PRODUZIONI DI QUALITÀ: SCELTA O NECESSITÀ PER AFFRONTARE IL MERCATO?

Coordina: Mauro Rosati - Fondazione Qualivita

Interverranno:

Lorenzo Fazzi - Associazione per la valorizzazione della castagna del Monte Amiata IGP

Francesco Carpitelli - Cipolla di Certaldo - Presidio Slow Food

Roberto Neri - Consorzio Agrario di Siena

Christian Sbardella - Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Stefano Campatelli - Consorzio della Denominazione San Gimignano

Giacomo Pondini - Consorzio del Vino Brunello di Montalcino

Carolina Taddei - Consorzio dello Zafferano di San Gimignano

16:00 Degustazione di prodotti enogastronomici offerta dalle aziende partner del progetto FARFALLA

16:30 TAVOLA ROTONDA 2- PROGETTARE UN MODELLO SOSTENIBILE, DISTRIBUITO E INTEGRATO DI VALORIZZAZIONE SU SCALA REGIONALE

Coordina: Rita Turchi - Regione Toscana

Interverranno:

Paolo Corbini - Associazione Nazionale Città del Vino

Diana Lenzi - Associazione Nazionale Giovani Agricoltori

Giancarlo Brocci - L'Eroica

Violante Gardini - Movimento Turismo del Vino delegazione Toscana

Giampiero Cresti - Olivicoltori Toscani Associati

Francesco Fabbri - Parco Artistico, Naturale e Culturale della Val d'Orcia

Roberto Scalacci - Regione Toscana, Direzione Agricoltura e sviluppo rurale

Duccio Lazeretti - Slow Food Toscana

18:00 Conclusioni e saluti