

# **AGRI@TOUR**

salone nazionale dell'agriturismo

**CONVEGNI**

**SEMINARI**

**FESTIVAL GASTRONOMICO**

**WORKSHOP INTERNAZIONALE**

**MEETING ASSOCIAZIONI**

**MASTER FORMAZIONE**

**CAMPIONATO DELLA CUCINA CONTADINA**

**CONCORSO MIGLIOR LABORATORIO DIDATTICO**

**CONVEGNO NAZIONALE FATTORIE DIDATTICHE**

**CORSO DI AGGIORNAMENTO PER IL PERSONALE DELLA SCUOLA (accredito MIUR)**

**Aggiornamento  
18 settembre**

# VENERDI 12 OTTOBRE:

*Ore 10.00 Apertura dell'edizione 2012 di AGRIETOUR e saluto alle autorità ed ai partecipanti del Presidente di Arezzo Fiere e Congressi*

---

## CONVEGNI

### 10.30 SALA A **Convegno Nazionale** **In collaborazione con l'Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo**



#### **TO DELL'AGRITURISMO IN ITALIA: SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE POLITICA DI SVILUPPO RURALE**

Introduce e Presiede

- **Giuseppe BLASI** – Capo Dipartimento Sviluppo Rurale MIPAAF

Intervengono

- **Alessandra PESCE**  
INEA – Osservatorio Agriturismo
- **Vittoria BRANCACCIO**  
Presidente EUROGITES e Presidente Nazionale AGRITURIST
- **Giuseppe GANDIN**  
Presidente Nazionale TURISMO VERDE
- **Tulio MARCELLI**  
Presidente Nazionale TERRANOOSTRA
- **Interventi dei rappresentanti regionali**
- **LE NUOVE SFIDE AMBIENTALI DELLA PAC**  
Franco Ferroni – WWF Italia



**13.00** Premio Isnart per i migliori agriturismi certificati dal  
**MARCHIO OSPITALITA' ITALIANA**

Consegnano il Premio **Giovanni Tricca** – Presidente della Camera di Commercio di Arezzo e **Giovanni Cocco** – Direttore ISNART

Con la presenza delle aziende della provincia di Arezzo selezionate dal Premio



---

**11.30 SALA C** **Presentazione della Val di Nievole**

a cura delle Camere di Commercio di Lucca e Pistoia

Nel corso dell'incontro sarà proiettato il documentario sulla Val di Nievole - ambasciatori del gusto, con l'intervento di tecnici dell'università di Pollenzo. alla fine della presentazione seguirà una degustazione di prodotti tipici del territorio

---

**15.00 SALA A** **Convegno Nazionale Terranostra – Coldiretti –  
Fondazione Campagna Amica:**



**PERCORSI E MODELLI DI SUCCESSO DELL'AGRITURISMO ITALIANO:  
L'ECCellenza DEL SETTORE RACCONTATA ATTRAVERSO LA STORIA DEGLI  
OPERATORI**

**Presiede**



**Tulio MARCELLI – Presidente TERRANOSTRA**

**Presentazione della selezione nazionale di esperienze di successo tra le aziende  
agrituristiche aderenti al circuito**

**Coordina**

- **Silvia BOSCO – Segretario Nazionale TERRANOSTRA**

**PRESENTAZIONE DI ESPERIENZE INNOVATIVE NELL'AGRITURISMO  
MULTIFUNZIONALE CON TESTIMONIANZE DI 10 IMPRESE ITALIANE**

---

15.00 SALA B

## Conferenza stampa Regione Sicilia

PRESENTAZIONE DELL'AGRITURISMO IN SICILIA

---

16.00 SALA C

## Incontro Nazionale Turismo Verde



RITURISMO E FISCALITA': GABELLE INFINITE

introduce e coordina

- Giuseppe GANDIN – Presidente TURISMO VERDE
- 

17.00 SALA B

## Incontro Nazionale Agriturist



IDENTIFICAZIONE E USO DEL SUOLO

Presiede

- Vittoria BRANCACCIO – Presidente AGRITURIST

Intervengono

- Giorgio LO SURDO – Direttore Nazionale AGRITURIST

Seguono alcune testimonianze degli operatori agrituristici

---

## WORKSHOP, MASTER e EVENTI

|             |                                                              |
|-------------|--------------------------------------------------------------|
| 9.30-13.00  | WORKSHOP domanda estera <i>(riservato agli espositori)</i>   |
| 14.30-18.00 | WORKSHOP domanda estera <i>(riservato agli espositori)</i>   |
| 14.30-18.00 | WORKSHOP domanda italiana <i>(riservato agli espositori)</i> |
| 10.30-17.00 | “Campionato di Cucina Contadina”                             |
| 12.00-15.00 | Festival della cucina tradizionale                           |
| 18.00       | “Campionato di Cucina Contadina” - Premiazione               |

## Master – SALA MASTER

|              |                                                                                                                                        |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10.30</b> | Le fattorie didattiche come contesto di apprendimento: verso un nuovo paradigma dell'educazione                                        |
| <b>14.30</b> | Strumenti per la progettazione di attività sociali e servizi all'infanzia in agricoltura                                               |
| <b>16.30</b> | Agriturismo in bicicletta: progettare e gestire le attività di cicloturismo e mountain bike in azienda e negli itinerari territoriali" |

## Seminario Didattica:

|                     |                                                                                                                              |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>15.30 SALA D</b> | Dalla scuola, alle famiglie, ai turisti come si evolvono le fattorie didattiche a cura di Agrigiochiamo (con case histories) |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Laboratori – presso stand Progetto Mieri

|              |                                         |
|--------------|-----------------------------------------|
| <b>15.00</b> | Laboratorio per le produzioni casearie  |
| <b>17.00</b> | Laboratorio di trasformazione di frutta |

# SABATO 13 OTTOBRE

## CONVEGNI

**10.00 – 13.00**

### **GIORNATA DIMOSTRATIVA SULLE NUOVE TECNOLOGIE PER L'AZIENDA AGRITURISTICA E MULTIFUNZIONALE – PROGETTO MIERI**

Miniaturizzazione e semplificazione di linee di trasformazione per piccole produzioni agroalimentari e impiego di energie rinnovabili

**REGIONE TOSCANA – Ass. Agricoltura**

**CRA-IAA Unità di Ricerca per i Processi dell'Industria AgroAlimentare**, Milano (soggetto proponente)

**CRA – FLC Centro di Ricerca per le produzioni Foraggiere e Lattiero-casearie**, Lodi

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**, Università di Udine

**ISTITUTO DI ENERGETICA E MACCHINE**, Università di Udine

**TERMOTEND Argenta**, Ferrara

**ERSAF LOMBARDIA**, Milano

**AZIENDA ROMANA MERCATI (Camera di Commercio di Roma)**, Roma

**CONSORZIO AGRITURISTICO MANTOVANO**, Mantova

**ASSOCIAZIONE SVILUPPO RURALE (ASR)**, Scheggino (PG)

**EUTECTIC SYSTEM**, Dovadola (FC)

**COLD CAR**, Casale Monferrato (AL)

**Ore 10.00**

**Presentazione del progetto MIERI – D.ssa Tiziana Cattaneo, coordinatrice generale del progetto**

**Ore 10.30**

**Presentazione prove pratiche dei prototipi MIERI**

**1) Linea miniaturizzata per la produzione di conserve e semiconserve vegetali, animali e casearie**

**2) Impianto per disidratazione dei prodotti agroalimentari servito da pannelli solari**

**3) Negozio mobile allestito su rimorchio stradale, costituito da un banco espositivo refrigerato e da altre periferiche di servizio. L'energia per il funzionamento del sistema è di tipo misto**

I prototipi saranno in prova per tutta la mattinata e saranno presentati attraverso lezioni aperte al pubblico dedicate alla preparazione di prodotti alimentari e/o all'uso della macchina simulato in regime di esercizio.

Le diverse unità operative del progetto metteranno a disposizione le schede tecniche delle macchine e forniranno l'assistenza necessaria alla realizzazione della giornata.

.....

10.30 SALA A

## Convegno a cura di AAPT, ARPAT, TOSCANAMIELE

### PROGETTO LIGUSTICA: TUTELA E SALVAGUARDIA DELL'APIS MELLIFERA LIGUSTICA ECOTIPO TOSCANO

Introduzione

- **Claudio Del Re – Dirigente Regionale**

Il progetto in campo (Isola di Capraia)

- **Rhea Freidl**

Prove di valutazione in apiario

- **Stefano Pignatelli**

La gestione dell'apiari riserva

- **Rampini Luca, Giorgio Andreozzi, Duccio Pradella**

Obiettivi futuri

- **Enrico Gualdani, Mario Andreini, Duccio Pradella**

10.30 SALA C

## Incontro Stampa CIA Umbria

Presentazione del video RiConoscere i Parchi in Umbria

12.00 SALA B

## Convegno a cura di UNAAPI E FAI

### LE FATTORIE DIDATTICHE IN APICOLTURA

15.00 SALA A

## Convegno a cura di ANAI

I MIELI E LA LORO CARTA D'IDENTITÀ: NORMATIVA E MELISSOPALINOLOGIA

**15.30 SALA B Seminario Nazionale**

**AGRICOLTURA, WELFARE E SOCIETÀ: COLTIVARE L'INNOVAZIONE**

**Reportage e modelli sulla multifunzionalità dell'agricoltura civica**



**16.00 SALA D**

**Seminario Nazionale**

**CORSO DI AGGIORNAMENTO PER IL PERSONALE DELLA SCUOLA**

**SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ DEL SISTEMA CIBO**



**Slow Food Italia**

**18.30 SALA B Raduno Plein Air**

**Incontro e saluto delle autorità e di Plein Air ai partecipanti al raduno**

## **WORKSHOP, MASTER e EVENTI**

- 9.30-13.00      WORKSHOP domanda estera (*riservato agli espositori*)
- 9.30-13.00      WORKSHOP domanda italiana (*riservato agli espositori*)
- 12.00-15.00     Festival della cucina tradizionale

## **Laboratori/Master - presso Stand Progetto Mieri:**

- 14.30**      Prova pratica per la produzione di conserve vegetali ed animali (confetture, passate, conserve)
- 16.00**      Essiccare i prodotti dell'orto e del frutteto

---

## **Seminario Didattica:**

- 17.30 SALA C**    Un viaggio fra le fattorie didattiche italiane (a cura di AGRIGIOCHIAMO)

## **AGRIETOUR BIMBI**

- 9.30 – 13.30**    WORKSHOP: Incontro domanda – offerta didattica

# DOMENICA 14 OTTOBRE:

## CONVEGNI E SEMINARI

**10.30 SALA B                    IL PROFILO DELL'AGRITURISTA NELLA RILEVAZIONE DI AGRITURISMO.IT**

**a seguire**

**PREMIO AGRITURISMO E SOSTENIBILITA'**



A cura di Fattorie del Panda WWF Italia e Agriturismo.it

**15.30    SALA C.                    AGRIVILLAGGIO: L'ACCOGLIENZA ALL'ARIA APERTA  
DIVENTA AGRIACCOGLIENZA**

A cura di SPAXIA Wood Innovation

### **WORKSHOP, MASTER e EVENTI**

12.00-15.00     Festival della cucina tradizionale

### **Master:**

**10.30**             Web e comunicazione

**12.30**     Accoglienza in fattoria. La cura del cliente nel dettaglio

### **Seminario Didattica:**

**15.00 SALA B**     Fattorie didattiche dialogando di igiene, sicurezza e rapporto con la scuola

### **AGRIETOUR BIMBI**

**18.30**     Premiazione azienda espositrice che ha realizzato il laboratorio didattico più apprezzato