



PROGRAMMA STAND TOSCANA TERRA MADRE TORINO 24 - 27 SETTEMBRE 2026

Giovedì 24 settembre

ore 10,00 - Vetrina Toscana presenta: "La cipolla vernina di Signa"

A Signa, la cipolla vernina è stata recuperata a partire dai semi custoditi da Guelfo Beconi e restituita ai campi grazie all'iniziativa del Comune e al lavoro della famiglia Pastacaldi, con il sostegno della Condotta Slow Food Scandicci per il nascente Presidio. La coltura richiede un apporto idrico minimo e si adatta a terreni e condizioni climatiche estreme, proponendosi come coltura resiliente in un contesto di crescente scarsità d'acqua. Le sfumature color ametista e il sapore delicato ne fanno un ingrediente versatile. Un caso di biodiversità agricola restituita al territorio, tra memoria contadina e sostenibilità ambientale.

Intervengono:

Giampiero Fossi, sindaco di Signa

Serena Borselli, segreteria del Sindaco

Modera: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana

Degustazione di conserve a base di cipolla vernina di Signa

ore 15.00 - SF Firenze e Chianti Mutua – La Comunità del turismo sostenibile di Mercatale Val di Pesa

La Comunità del Turismo Sostenibile grazie al coinvolgimento degli operatori del settore e degli enti locali, associazioni e la fondazione Chianti Mutua, promuove un turismo lento e responsabile, capace di valorizzare il paesaggio, le produzioni locali e l'identità rurale di Mercatale Val di Pesa. Cuore del progetto è il Mercato della Terra, luogo di incontro tra piccoli produttori, abitanti e visitatori, accompagnato da laboratori, degustazioni e percorsi alla scoperta del territorio. Un modello che sostiene l'economia di prossimità e restituisce vitalità alla comunità locale.

Relatori

Giuseppe Scialabba (Referente del MDT di Mercatale VDP, tra i fondatori della Comunità)

Stefano Mecocci (Pres. Fondazione Chianti Mutua)

Carlo Bernini (Direttore Fondazione Chianti Mutua)

Moderatore: Alessandro Schena (Presidente di SF Firenze)

ore 16.30 - SF Terre Medicee: La biodiversità degli alpeggi dell'Alta Versilia e Apuania

La Versilia e la costa apuana custodiscono una biodiversità straordinaria, nata dall'incontro ravvicinato tra mare, colline e Alpi Apuane. Gli alpeggi, inseriti in un ambiente boschivo e montano complesso, offrono pascoli ricchi di specie vegetali che conferiscono aromi peculiari ai prodotti caseari. L'incontro racconterà questo patrimonio attraverso la



degustazione di necci con ricotta e formaggi d'alpeggio, accompagnati dalla birra del Birrificio del Forte.

Relatori

Lamberto Tosi agronomo

Grazia Bartolucci guida del Parco delle Alpi Apuane,

Francesco Mancini Mastro Birraio

Modera: Alessia Arezzo Fiduciario

ore 18,00 - Vetrina Toscana presenta: "Il bello e il buono della montagna"

Sul Monte Amiata la castagna IGP racconta una storia lunga sette secoli. I prodotti trasformati permettono di degustarlo tutto l'anno e il marron glacé, riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale toscano, apre nuove prospettive di mercato, offrendo ai giovani un'opportunità concreta per tornare alla castanicoltura. Attorno a questa filiera cresce un'offerta di castaneoturismo, con itinerari esperienziali, culturali ed enogastronomici sul territorio e studi come Chepapak che esplora il riuso degli scarti agricoli, come i ricci di castagna, per la produzione di bioplastiche e materiali da imballaggio ecosostenibili.

Intervengono:

Roberto Ulivieri, presidente Associazione Castagna del Monte Amiata IGP

Francesca Gioacchini, proprietaria della Castagna Leopoldina di Sorano

Modera: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana

Degustazione: Marron glacé e prodotti a base di Marrone dell'Amiata IGP della Castagna Leopoldina

venerdì 25 settembre

ore 10.00 - SF Grosseto – Adotta un Olivone

Il progetto "Adotta un Olivone" promuove il recupero e la cura degli olivi secolari nel territorio di Semproniano, preziose testimonianze del paesaggio agricolo maremmano. Attraverso l'adozione degli alberi si sostiene il lavoro degli agricoltori, si contrastano l'abbandono e il degrado degli oliveti e si tutela un patrimonio di biodiversità, storia e cultura rurale.

Relatori:

Francesco Monzeglio - Associazione. APS La Piazzoletta

Lamberto Tosi - Agronomo

ore 11.15 - Comune di Capannori e SF Lucca Compitese: Il progetto FoodCLIC e la Piana del Cibo: un bilancio

Il progetto Horizon FoodClic, di cui il Comune di Capannori è partner in una rete europea in rappresentanza della Piana del Cibo, prima esperienza di governance intercomunale del



cibo in Italia, giunge alla sua fase conclusiva dopo aver messo in rete produttori, scuole, associazioni e cittadini attorno a educazione alimentare, filiere corte e accesso al cibo. L'intervento a Terra Madre presenta i risultati raggiunti lungo il percorso. Un'occasione per condividere buone pratiche replicabili.

Relatori:

Silvia Sarti – Assessore Comune di Capannori

Emanuele Pasquini – Dirigente Comune di Capannori

Massimo Rovai – Presidente della Piana del Cibo

Moderatore: Giorgio Dalsasso – SF Lucca Compitese

ore 15.00 - SF Monteregio – Cosa accomuna nell'Azienda Agricola Sequerciani un ristorante, un artista e un Cece rugoso della Maremma? La biodiversità

L'incontro racconta la biodiversità come un fenomeno concreto e misurabile, capace di generare suoli fertili, cibo di qualità, relazioni e cultura. Attraverso il caso di Sequerciani, azienda biodinamica e rigenerativa, il Cece rugoso della Maremma diventa il filo conduttore di un viaggio tra scienza, agricoltura, cucina, ospitalità e arte. Un dialogo tra creatività e territorio che apre nuove opportunità per valorizzare l'identità rurale maremmana.

Relatori:

Paolo Menichetti - Direttore azienda agricola Sequerciani

Stefano Zaninotti - Agronomo azienda agricola Sequerciani

Sofia Gerber - Legale rappresentante Fondazione "Sequerciani Arte Terra Clima"

Moderatore: Claudio Seghi – SF Monteregio

ore 16,30 - Vetrina Toscana presenta: "Il gusto giusto"

Il gusto giusto non è soltanto una questione di palato: è la somma di scelte che riguardano chi coltiva, chi trasforma, chi raccoglie e chi, alla fine, si siede a tavola. Lo dimostra l'Olivone di Montebenichi, pianta di circa 500 anni simbolo di biodiversità, al centro di un programma dedicato ai bambini in cura al Meyer tra raccolta delle olive e conoscenza del territorio. Lo stesso principio anima il "Borgo del Cuore" di Castagneto Carducci, progetto nato con il Comune per offrire inserimento lavorativo a persone fragili con il ristorante La tana del Drago. La Conserveria, che a Castiglion Fiorentino (AR) trasforma le eccedenze agricole e i prodotti scartati dalla GDO per motivi estetici in sughi, verdure sottolio, confetture e succhi, oggi certificati bio, offrendo un'opportunità lavorativa ai ragazzi diversamente abili. Buono, giusto e pulito.

Intervengono:

Sara Rapini, presidente Ragazzi Speciali La Conserveria

Maurizio Rossi, presidente della cooperativa sociale Convoi

Elisa Corcorillo, responsabile del ristorante La Tana del Drago (Borgo del Cuore)

Francesco Cheli, cuoco ristorante la Tana del drago a Castagneto Carducci



Roberta Cellai, consigliera comunale e responsabile del progetto – Olivone di Montebenichi, frantoio sperimentale e olio della biodiversità

Moderata: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana

Degustazione: olio dell'Olivone di Montebenichi, salse e conserve della Conserveria

ore 18.00 - SF San Miniato – Il tartufo bianco delle colline sanminiatesi: identità e autenticità

L'areale del tartufo bianco delle colline Sanminiatesi coinvolge oltre trenta comuni tra le province di Pisa e Firenze che si sono uniti per promuovere uno sviluppo turistico e enogastronomico del territorio. L'obiettivo è una strategia comune di promozione sotto un unico marchio " Colline Sanminiatesi " attraverso obiettivi comuni : tutela dell'ambiente, delle aree tartufigene, salvaguardia delle biodiversità presenti naturale habitat del Tuber Magnatum Pico.

Relatori:

Azzurra Bonaccorsi - Ass.re al Turismo e Agricoltura Comune di San Miniato

Azzurra Gronchi - San Miniato Promozioni

Matteo Pieri - Mercato della Terra SanMiniato

Moderatore: Benedetto Squicciarini

sabato 26 settembre

ore 10.00 - SF Valdarno di Sopra – La pastorizia, un mestiere da giovani

L'incontro mette in dialogo pastore e pastori di Abruzzo e Toscana, a partire dal racconto fotografico *Intrecci* di Mario Lanini. L'iniziativa approfondisce il presente e il futuro della pastorizia estensiva e delle produzioni casearie a latte crudo, evidenziandone criticità, prospettive e valore per i territori. Un tema particolarmente attuale nel 2026, proclamato dalle Nazioni Unite Anno internazionale dei pascoli e dei pastori.

Relatori:

Silvia Prisinzano - presidente Slow Food Valdarno

Massimo Rovai - presidente Slow Food Toscana

Rita Salvatore - presidente Slow food Abruzzo

Mario Lanini - fotografo

Emanuela Cozzi, Cooperativa ASCA – Bioagriturismo La Porta dei Parchi, Anversa degli Abruzzi, (Aq)

Angela Saba - Società agricola Saba, Massa Marittima (Gr)

Stefano Coveri dell'azienda Agricola Coveri di Torrita di Siena

Tommaso Campedelli - D.R.E.AM. Italia, Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio

Moderatore: Sandra Gambassi - Slow Food Valdarno di Sopra



ore 11.15 - Riva degli Etruschi e SF Costa degli Etruschi – Custodire la terra, disegnare il futuro

Il progetto racconta l'impegno di Riva degli Etruschi per un modello di ospitalità che integra agricoltura biologica, ristorazione e tutela della biodiversità. Nella Tenuta Guardamare vengono coltivati ortaggi, grani antichi e il Carciofo Violetto della Val di Cornia, tutti questi prodotti vengono valorizzati nelle cucine della struttura insieme alle locali produzioni del territorio. In particolare, esiste una "Comunità per la Tutela del Carciofo Violetto della Val di Cornia" di cui Riva degli Etruschi è stato un promotore. La collaborazione con Slow Food rafforza così una filiera corta capace di restituire valore alla terra, ai prodotti e alla comunità.

Relatori:

Vieri Mantelli - direttore di Riva degli Etruschi

Silvio Barbero - cofondatore di Slow Food e membro del comitato esecutivo UNISG di Pollenzo.

Moderatore: Sandro Tucci - Presidente della Condotta Costa degli Etruschi

ore 15.00 - SF Garfagnana e GAL MontagnaAppennino – La montagna che nutre: paesaggi, sapori e comunità

GAL MontagnaAppennino e Condotta Slow Food Garfagnana e Valle del Serchio presentano un territorio ricco di storia, tradizioni biodiversità e soprattutto di eccellenze agroalimentari che potremo degustare e che sono gelosamente custodite e valorizzate con dei progetti e delle risorse messe a disposizione da questo GAL.

Relatori:

Marina Lauri, *Presidente GAL Montagnappennino*

Elsio Bellandi, *Presidente Condotta Slow Food Garfagnana e Valle del Serchio*

Alessandro Bertolini, *Criscioletta di Cascio prodotto PAT*

ore 16,30 - Vetrina Toscana presenta "I ristoranti di Comunità e l'osteria Maccalè"

Può una semplice osteria, ripopolare un borgo?. La risposta è affermativa se l'osteria non è poi così semplice e offre servizi per la comunità come la spesa a domicilio e la consegna delle medicine. San Giovanni delle Contee sull'Amiata ha ripreso vita grazie a quest'iniziativa comunitaria, attraendo con i suoi piatti della tradizione turisti e gourmet. A questa si è aggiunto il mistero della cantina che non c'è (che verrà svelato): la cantina del Rospo. Un caso emblematico e una vera e propria "bottega della salute" per il corpo e per lo spirito.

Intervengono:

Tiziana Peruzzi, presidente della cooperativa di comunità San Giovanni delle Contee

Tommaso Ciuffoletti, la Cantina del Rospo

Moderatore: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana

Degustazione: Ceciarelli, uno speciale tipo di pasta



ore 18.00 - SF San Miniato – La scuola va in fattoria: dagli scarti della mensa al compost

La mensa va in fattoria è un progetto ideato da Simona Sassonia dell'azienda agricola [Al.The.Ca](#) di San Miniato e vede la collaborazione dell'asilo nido Fata Turchina di San Miniato, dell'assessorato alla scuola e di Slow Food San Miniato Aps. Ogni anno nelle mense si producono molti rifiuti alimentari. Questi scarti dovrebbero diventare nel futuro una nuova risorsa, ridare loro vita significa produrre nuova energia attraverso un compost attivo da reintrodurre nel ciclo di una moderna gestione di orto scolastico.

Relatori:

Simona Sassonia - Az. Agricola Al. The. Ca

Matteo Squicciarini - Assessore Scuola e Cultura Comune di San Miniato

Valentina Gucciardo – SF Toscana referente Orti Toscana

Moderatore: Benedetto Squicciarini

domenica 27 settembre

ore 10 - Vetrina Toscana presenta: “La cucina solidale”

Mangiare è condividere, stare insieme, è conforto, ma in situazioni di emergenza il cibo è ancora più fondamentale: per dare salute, soccorso, cura e senso di comunità. Come si cucina in una situazione di emergenza? Ce lo racconta il “Dipartimento Solidarietà Emergenze Federazione Italiana Cuochi”, cooperativa sociale che promuove e coordina gli interventi di “ristorazione collettiva di emergenza”, all'insegna di solidarietà sociale e valorizzazione delle risorse del territorio.

Interviene:

Rossanina Del Santo, Unione Regionale Cuochi Toscani Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC

Moderatore: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana

Degustazione: solidarietà e inclusione dolci pensieri

ore 11.15 - SF LuniApua – Slow & Free, la cucina che libera

“Slow & Free: la cucina che libera” è un progetto triennale rivolto alle ospiti dell'IPM femminile di Pontremoli, che utilizza la tradizione gastronomica lunigianese come strumento di formazione, inclusione sociale e avvicinamento al lavoro. Attraverso lezioni e laboratori pratici, le partecipanti acquisiranno competenze sulla preparazione dei prodotti tipici, sulle tecniche tradizionali di cottura e, negli anni successivi, sulla produzione artigianale dei testelli.

Il progetto, realizzato con Slow Food Luniapua APS, punta a trasformare il patrimonio gastronomico locale in una concreta opportunità di crescita personale e professionale.



Relatori:

Francesca Capone - direttrice IPM di Pontremoli

Alessio Bocconi – SF Luniapua e ideatore del progetto

Francesca Bongì – docente contadina

Davide Moscatelli – docente contadino

ore 15.00 - AVIGNONESI: Il vino come responsabilità verso la terra, le persone e il territorio

Avignonesi interpreta il vino come espressione di responsabilità verso la terra, le persone e il territorio. Nei vigneti di Montepulciano e Cortona applica pratiche biologiche e biodinamiche, tutelando suolo, acqua e biodiversità attraverso ricerca e monitoraggio. Società Benefit e B Corp, promuove un modello d'impresa attento alla comunità e orientato a consegnare alle generazioni future un territorio più fertile e resiliente.

Relatori:

Matteo Giustiniani - CEO Avignonesi

Giancarlo Gariglio - Curatore Guida Slow Wine

Moderatore: Gianrico Fabbri – SF Toscana

ore 16.30 - S SF Scandicci e Qualità & Servizi – La tavola dei bambini. FoodWISE e la rete delle azioni per la biodiversità e la consapevolezza alimentare.

Il progetto FoodWISE trasferisce dalle mense scolastiche alle famiglie le buone pratiche per ridurre gli sprechi e promuovere un'alimentazione sana e sostenibile. Attraverso monitoraggio, laboratori e percorsi di co-progettazione, bambini e genitori diventano protagonisti del cambiamento. L'iniziativa si integra con la rete territoriale della Piana fiorentina e con le attività Slow Food dedicate agli orti scolastici, alla biodiversità e alla conoscenza delle filiere locali.

Relatori:

Alice Carradori - Responsabile Progetto Food Wise

Antonio Ciappi – SF Scandicci Presidente

Alessio Ciacci - Direttore Q&S

Mariella D'Amato – Responsabile educazione SF Scandicci

Letizia Melandri – Responsabile Qualità di Q&S

Paolo Leonelli – SF Scandicci Vicepresidente

Comuni di Sesto Fiorentino e Campi Bisenzio.

Moderatore:

Filippo Fossati - Slow Food Toscana