

Modalità di partecipazione

Il costo di partecipazione è calcolato in base ai pasti.
Si richiede un contributo di € 10 a pasto.

Si prega di comunicare la propria partecipazione entro il 7 giugno 2016 a info@semirurali.net o telefonando al 3481904609.

Consigli per dormire nelle vicinanze

B&B A Casa di Lizzy, a 7,3 km, <http://www.acasadilizzy.it/>
Hotel Molino d'Era, a 7,6 km <http://www.molinodera.com/hotel/>
Ostello di Volterra, a 18 km, <http://www.ostellovolterra.it/>
Agricampeggio Yuptala, a 25 km, <http://www.agricampeggioyuptala.it/>

L'evento è frutto della collaborazione tra:



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 633571



This project has received funding from the European Union's LIFE Programme under grant agreement Project LIFE13 ENV/IT/001258



L'evento è realizzato all'interno del Progetto RGV/FAO/RSR 2016



10 - 11 - 12 giugno 2016
Azienda agricola Floriddia
Via della Bonifica 171, Peccioli (PI)



Programma delle 3 giornate

10 giugno visita, rilievi sui campi sperimentali e laboratori di panificazione

10:00 Registrazione partecipanti

Visita al campo sperimentale e alle parcelle di moltiplicazione

11:00 Laboratorio Panificazione – Descrizione del laboratorio e del contest di panificazione – Inizio attività

Prove di cromatografia del suolo

11:30 Progetto LIFE SEMENTE PARTECIPATA – Seminario Formativo sulle varietà locali e vecchie varietà di cereali e sulle tecniche di selezione partecipativa rivolta a tecnici ed agricoltori

Valutazione delle parcelle LIFE SEMENTE PARTECIPATA – frumento duro

13:30 Pranzo

15:00 Progetto DIVERSIFOOD Approfondimento su esperimento in campo e obiettivi

17:15 Valutazione delle parcelle DIVERSIFOOD – frumento tenero e duro

18:00 Laboratorio di panificazione – Infornata

Teatro

20:00 cena

11 giugno riflessioni sulle popolazioni evolutive e contest di panificazione con assaggi

09:00 Progetto DIVERSIFOOD - Presentazione dei risultati dei tre campi sperimentali 2015

12:00 Contest Panificazione / Assaggi con Panel test e discussione

13:30 Pranzo

14:30 Progetto LIFE SEMENTE PARTECIPATA – Approfondimento sulla costituzione di popolazioni evolutive

15:30 Tavola rotonda – Un nuovo modello multiattore per il miglioramento genetico. Prospettive future e suggerimenti dai partecipanti

17:30 Conclusione lavori

12 giugno azienda aperta, visite al mulino e al pastificio

Parteciperanno all'evento:

Salvatore Ceccarelli

Stefano Benedettelli e Brunella Trucchi (UNIFI, Progetto Semente Partecipata)

Lo staff di Rete Semi Rurali (Riccardo Bocci, Bettina Bussi, Riccardo Franciolini, Gea Galluzzi, Claudio Pozzi)

Veronique Chable (INRA, Progetto DIVERSIFOOD)

Lo staff dell'azienda e la famiglia Floriddia

Dafne Chanaz

Gli agricoltori panificatori (Fabiano Busdraghi, Alessandro Chiumirillo, Maurizio Gioli, Fabio Giordano, Silvia Grilli, Daniele Iadanza, Marco Pelloni, Stefano Piluso)