



COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Il rinascimento dei grani antichi: il caso di Montespertoli

Un incontro sulla filiera che punta alla salvaguardia della biodiversità

È promosso dall'associazione Grani Antichi di Montespertoli e dalla Fondazione Romualdo Del Bianco che proprio al tema "Patrimonio per il Pianeta Terra" dedicherà la sua 19ª Assemblea Internazionale

Firenze, 4 febbraio 2017 – Un incontro sull'esperienza dei "Grani Antichi di Montespertoli", una nuova filiera che crea lavoro e aggregazione sociale nel rispetto dell'ambiente e a favore della salvaguardia della biodiversità. Specialisti economici, agronomi, politici e agricoltori si daranno appuntamento il prossimo **7 febbraio** (dalle 15.30 alle 19), nella **Sala Borselli dell'Auditorium al Duomo** (Via de' Cerretani 54r) per descrivere la nascita del progetto e il suo sviluppo nell'ambito dell'iniziativa "**Il patrimonio per il Pianeta Terra: Toscana per la biodiversità. Il rinascimento dei grani antichi - Il caso di Montespertoli, Firenze**".

L'iniziativa è promossa dall'associazione **Grani antichi di Montespertoli** e dalla **Fondazione Romualdo Del Bianco – Life Beyond Tourism** che proprio al tema "Patrimonio per il Pianeta Terra (Heritage for Planet Earth)" dedicherà la sua 19ª Assemblea Internazionale, in programma per l'11, 12 e 13 marzo 2017. Partner dell'evento sono il **Centro Congressi al Duomo**, l'**Hotel Laurus al Duomo**, il **Comune di Montespertoli** e il **Rotary Club Amerigo Vespucci**.

L'incontro si aprirà con l'introduzione di **Paolo Del Bianco** presidente della Fondazione Romualdo Del Bianco - Life Beyond Tourism e i saluti di **Giulio Mangani** sindaco del Comune di Montespertoli. Interverranno inoltre i rappresentanti del Rotary e di Safi. Nel primo intervento **Guido Gualandi** presidente dell'associazione Grani Antichi di Montespertoli parlerà dell'Associazione nel contesto socio economico della cittadina, mentre il giornalista ambientale **Gabriele Bindi** affronterà il tema "La rivoluzione dei grani antichi: la diffusione in Italia di un nuovo modello agricolo e nutrizionale, per la biodiversità e la sovranità alimentare". Alla domanda "Grani antichi e salute: quali evidenze cliniche?", risponderà poi **Francesco Sofi** del dipartimento di Scienze dell'Alimentazione dell'Università degli Studi di Firenze e Azienda Ospedaliero-Universitaria Careggi.

Dopo una pausa con assaggi di biscotti, pasta e pane, alle 17.15 sarà la volta di "Qualità dei prodotti, valore delle persone" con **Francesca Castioni**, agronoma della filiera dei Grani Antichi di Montespertoli, **Lisetta Ghiselli** e **Brunella Trucchi**, del dipartimento di Scienze delle produzioni agroalimentari, dell'Università degli Studi di Firenze. A seguire **Gianluca Stefani** e **Ginevra Lombardi**, del dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa (sempre dell'Università degli Studi di Firenze) parleranno di "Azione collettiva e pane di grani antichi a Montespertoli: una filiera territorialmente integrata". Infine, **Simona D'Amico** del dipartimento di scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università degli Studi di Pisa, con "Il Pane di Montespertoli: una filiera frutto di innovazione sociale. Risultati preliminari di un'analisi socioeconomica del progetto Diversifood".

Seguirà la cena al Ristorante Sabatini. Prenotazione obbligatoria per la cena alla mail graniantichi.m@libero.it

Info: <http://www.lifebeyondtourism.org/evento/992/>

UFFICIO STAMPA



Lisa Ciardi e-mail: lisa@etaoin.it | mobile: 339.7241246

etaoin media & comunicazione

via Roma, 259 | 50058 Signa (Fi) | fax - phone: 055.8734070