



VENERDÌ 3 NOVEMBRE - ORE 9,30 - 17,30

Sala A

ore 8.45 Registrazione dei partecipanti

ore 9.00 Apertura dei lavori

Daniele Bernardini Sindaco Comune di Bibbiena

Luca Santini Presidente Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

Marco Nardi Fiduciario Slow Food Casentino

Antonio Nicoletti Responsabile Nazionale Aree Protette Legambiente

ore 9.45 **Gabriele Locatelli**
Consigliere Nazionale Slow Food Italia

Quattro anni di Oltreterra: i progetti, gli sviluppi

Sala A

LE MENSE AGRICOLE - il territorio in tavola: il secondo step del progetto Pensa che Mensa nel Parco.

Lavorare per dare un futuro alle aziende agricole appenniniche garantendo cibi di qualità ai nostri figli.

Moderata **Raffaella Donati** Presidente Slow Food Emilia Romagna

ore 10.00 **Sara Pignatari** Assessora alla scuola e politiche giovanili del Comune di Forlimpopoli

Bando per le derrate alimentari: il giusto equilibrio tra centrali d'acquisto e valore del territorio

ore 10.20 **Marilena Lenzi** Vice Sindaca e Assessora alla pubblica istruzione del Comune di Sasso Marconi

Il bando come percorso partecipato della Comunità Locale

ore 10.40 **Marco Storchi** Direttore servizi alla persona Policlinico Sant'Orsola (Bologna)

Una filiera per la salute

ore 11.00 Interruzione dei lavori - Coffee break

ore 11.20 **Alessandro Landini** Responsabile refezione scolastica Comune di Quarrata (PT)

Cosa è lecito e cosa non è lecito

ore 11.40 **Antonio Ciappi** Amministratore Unico di Qualità & Servizi S.p.A. e Direttore SIAF

Provocazione

ore 12.00 **Michele Vignali** Beta Due Coop. Sociale
La piattaforma contadina possibile

Buffet a cura di Slow Food - Condotta del Casentino

ore 14.00 **RIPRESA DEI LAVORI**

LE MENSE AGRICOLE

Coordina **Antonio Ciappi** Amministratore Unico di Qualità & Servizi S.p.A. e Direttore SIAF

Intervengono: **Lia Cortesi** coordinatrice progetto pensa che mensa nel Parco, **Raffaella Donati** Presidente Slow Food Emilia Romagna, **Raffaella Grana** Presidente Slow Food Toscana, **Elena Sandrone** Ufficio Educazione Slow Food Italia, **Sara Pignatari** Assessora alle politiche sociali del Comune di Forlimpopoli, **Marco Storchi** Direttore servizi alla persona - Policlinico Sant'Orsola (Bologna), **Alessandro Landini** Responsabile refezione scolastica Comune di Quarrata (FI), **Michele Vignali** Beta Due Coop. Sociale e **rappresentanti** delle Condotte Slow Food del Parco Nazionale. Sono inoltre stati invitati, gli assessori e i funzionari referenti in materia dei Comuni del Parco.

ore 17.00 **Fine lavori**

VENERDÌ 3 NOVEMBRE - ORE 9,30 - 17,30

Sala B

LA FORESTAZIONE POSSIBILE dopo la carta dei "Principi di gestione forestale consapevole e sostenibile" o "Carta di Bagno di Romagna"
Moderata **Gabriele Locatelli** Consigliere Nazionale Slow Food Italia

ore 11.20 **Raoul Romano** Centro Politiche e Bioeconomia - CREA

Lo stato delle foreste e delle filiere forestali in Italia a un anno dalla realizzazione della Carta di Bagno di Romagna e del Forum Nazionale delle Foreste

Esempi virtuosi di gestione forestale consapevole

ore 11.40 **Giacomo Maggiari** Consorzio Agro Forestale dei Comunelli di Ferriere (PC)

Certificare come e perché

ore 12.00 **Raffaele Spinelli** CNR IVALSA
Meccanizzazione e biomassa: abbattere i costi, aumentare il valore

ore 12.20 **Francesco Neri** GESAAF - Università degli Studi di Firenze

Innovazione, formazione e sicurezza nella raccolta del legname con metodi tradizionali

ore 12.40 **Dr.ssa Alessandra Stefani** Direttrice Generale delle Foreste - MIPAF

Conclusioni sulla prima sessione dei lavori

Buffet a cura di Slow Food - Condotta del Casentino

ore 14.00 **RIPRESA DEI LAVORI**

LA FORESTAZIONE POSSIBILE

Moderata **Gabriele Locatelli** Consigliere Nazionale Slow Food Italia

ore 14.00 **Paolo Franchi** Consorzio Forestale dell'Amiata (GR)

Recupero innovativo della carbonizzazione col progetto "Ricacci" - capofila del PIF Toscana "FOGLIE"

ore 14.20 **Antonio Brunori** PEFC Italia

Esempi virtuosi di filiere forestali locali e certificate

ore 14.40 **Andrea Zenari**

Le segherie mobili, per dare valore aggiunto ai tronchi isolati

ore 15.00 **Luigi Hermanin** GESAAF - Università degli Studi di Firenze

Gestire il bosco per ridurre gli incendi

ore 15.20 **Elisabetta Candeago** Vicepresidente Associazione Universitaria degli Studenti Forestali dell'Università degli Studi di Firenze

Le piattaforme elettroniche di commercializzazione del legname

ore 15.40 **Le domande di Oltreterra**

Tavola Rotonda sui temi esposti e redazione della prima appendice ai "Principi di gestione forestale consapevole e sostenibile" o "Carta di Bagno di Romagna"

ore 17.00 **Fine lavori**



SABATO 4 NOVEMBRE - ORE 9,00 - 13,00

Sala A

ore 9.00 Saluto della Comunità del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

ore 9.15 **Sonia Chellini** Vice presidente Slow Food con Delega agli Stati Generali degli Appennini

ore 9.30 **Fausto Giovanelli** Presidente del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano

Due Parchi Nazionali insieme perché

ore 9.45 **Luca Santini** Presidente del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

Scommettere sulla rete fra Parchi e associazioni fa crescere il territorio?

La positiva risposta di Oltreterra

ore 10.15 Sottoscrizione del Protocollo di collaborazione fra il Parco Nazionale Tosco Emiliano, Il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi - Monte Falterona - Campigna, Oltreterra e Legambiente

Sala B

FESTESAGGE

ore 9.00 Apertura dei lavori della sessione Festesagge
Coordina **Andrea Rossi** Ecomuseo del Casentino, Unione dei Comuni Montani del Casentino

Eleonora Ducci Assessora alla Cultura dell'UCMC

Sonia Chellini Vice presidente Slow Food con Delega agli Stati Generali degli Appennini

Andrea Rossi e referenti di Slow Food dei diversi ambiti territoriali

Festasaggia, un bilancio in itinere: punti di forza e criticità

A seguire presentazione del **Manifesto di Festasaggia** frutto del lavoro dei tavoli territoriali

ore 10.00 Confronto tra i diversi aderenti al progetto - **Riflessioni sulla certificazione: festa o pro-loco?**

Esportazione del progetto: ipotesi da sperimentare

ore 10.50 Momento info - formativo

Alessandro Andreotti ISPRÀ

Il piombo nelle carni di selvaggina destinate al consumo umano. Problematiche e possibili soluzioni

ore 11.10 Interruzione dei lavori - Coffee break



STATI GENERALI DELLE
COMUNITÀ DELL'APPENNINO



Sessione plenaria conclusiva

Sala A

ore 11.30 Partecipazione alla sessione plenaria e comunicazione dei risultati dei lavori

ore 11.30 Presentazione dei lavori svolti dal tavolo delle Mense Agricole

ore 11.40 Presentazione dei lavori svolti dal tavolo della Gestione Forestale Consapevole e Sostenibile

ore 11.50 Presentazione tavolo delle Festesagge

ore 12.00 Interventi di chiusura dei lavori

Sergio Paglialunga Direttore Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

On. Luca Sani Presidente Commissione Agricoltura, Camera dei Deputati

On. Andrea Olivero Vice ministro alle politiche agricole alimentari e forestali

Buffet a cura di Slow Food - Condotta del Casentino



In collaborazione con:

Legambiente

PEFC Italia

Unione dei Comuni Montani del Casentino - Ecomuseo del Casentino



Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali



ANCI Emilia Romagna

AUSF Firenze

CNR - IVALLSA Firenze



Con il Patrocinio di:



Altri Patrocini richiesti:

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Regione Emilia Romagna

L'iniziativa è sostenuta da:

