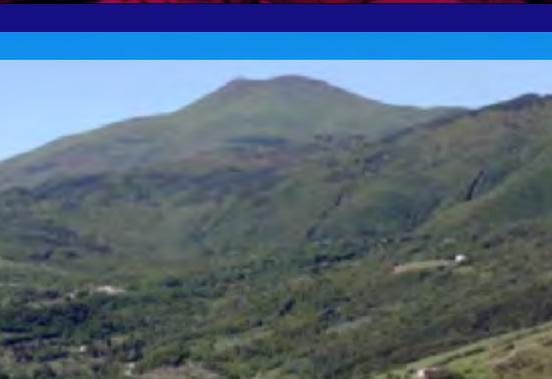


GLI AVVISI PER GLI ENTI LOCALI E LE CAMERE DI COMMERCIO



GLI ENTI TERRITORIALI E LE CAMERE DI COMMERCIO TOSCANI PRESENTANO LE LORO BUONE PRATICHE ALL'EXPO

Dopo il successo della "Call for Ideas" la Regione Toscana ha pubblicato nel 2014 altri due avvisi per ricevere segnalazioni sulle buone pratiche coerenti con i temi di Expo Milano 2015 realizzate dagli Enti Territoriali e dalle Camere di Commercio toscane.

In questo modo si è cercato di coinvolgere e dare visibilità anche alle tante attività realizzate in Toscana dagli Enti Locali e dalle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, esperienze queste che spesso hanno un impatto diretto sulla vita quotidiana dei cittadini.

Una commissione appositamente costituita ha selezionato tra le proposte pervenute 31 buone pratiche che offrono una visione importante della realtà Toscana, il racconto di una regione viva e straordinariamente attenta alle tematiche che l'Expo ci evidenzia con forza in questo periodo. Sono i Comuni i più rappresentati con 21 buone pratiche ma presenti ed interessanti anche le iniziative delle Unioni dei Comuni, delle Camere di Commercio e delle Province. Significativo anche il fatto che le proposte selezionate siano diffuse in modo omogeneo su tutto il territorio della regione. I temi affrontati nelle buone pratiche selezionate sono vari pur avendo tra loro alcuni denominatori comuni: alimentazione, salute, cultura e tradizione.

I contenuti di queste buone pratiche spaziano dalla valorizzazione dei prodotti IGP agli interventi sulle mense scolastiche per l'adozione di prodotti di filiera corta e per l'educazione alimentare dei bambini e delle famiglie.

Ben rappresentati anche gli accordi a livello territoriale per la promozione e valorizzazione delle produzioni biologiche locali, nonché la riscoperta e la coltivazione di vecchie varietà erbacee ed arboree utilizzate poi per prodotti trasformati di elevato valore salutistico e nutrizionale. Presenti anche iniziative di matrice culturale, sociale e la promozione dell'artigianato legato alle produzioni agroalimentari tradizionali.

Questo importante risultato si aggiunge alle 20 idee innovative e alle 56 buone pratiche selezionate con la "Call for Ideas", nel complesso si tratta quindi di un panorama ricco e vario con il quale la Toscana si presenta all'Expo. Un insieme di idee e pratiche virtuose che rappresentano adeguatamente quel senso del "Buon vivere" che la Toscana intende portare all'Expo come biglietto da visita per il mondo intero.

CCIAA Arezzo _Olio di oliva igp: una sana risorsa alimentare per tutti

CCIAA Siena _Panforte di Siena IGP: tracciabilità e valorizzazione del prodotto

CCIAA Siena _Ricciarelli di Siena IGP: tracciabilità e valorizzazione del prodotto

Comune di Capannori _La via della buona acqua

Comune di Capolona _Ristorazione scolastica di qualità tra filiera corta e partecipazione. Il progetto "Tuttigiorni" a Capolona quale prodotto di un processo di apprendimento della comunità locale

Comune di Carmignano _Verso il Biodistretto di Carmignano. "La conoscenza fa la differenza"

Comune di Colle Val d'Elsa _Taste the Quality

Comune di Cutigliano _Mensa a cinque stelle

Comune di Fauglia _Valorizzazione della specie autoctona di olivo "Gremigno di Fauglia"

Comune di Firenze _A scuola la buona mensa con Uga

Comune di Fosdinovo _Patto per la qualità fra il comune di Fosdinovo, i produttori agroalimentari ed artigianali, gli operatori turistici e i commercianti del territorio

Comune di Lucca _Progetti “Bampe’, bambini e prodotti agricoli di eccellenza”, ed “Oltrebampe’, oltrebambini e prodotti agricoli di eccellenza”

Comune di Montaione _Progetto MA.RI.SA (Mangio e risparmio in salute)

Comune di Montespertoli _Pane e pasta dei grani antichi di Montespertoli

Comune di Piombino _Progetto Sterpaia

Comune di Pisa _Pisa città che mangia sano

Comune di Prato _La memoria dei semi

Comune di Pratovecchio Stia _Crescere slow

Comune di Quarrata _Mangiar sano mangiar bene

Comune di San Miniato _La qualità nel piatto: prodotti biologici, locali, a filiera corta ed a filiera toscana nel Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di San Miniato

Comune di Santa Croce _Il piatto della mamma, 10^a edizione, 2015

Comune di Seggiano _Radici intelligenti

Comune di Semproniano Un seme per la salute

Comune di Sestino _La Rivoluzione Biologica per la montagna

Provincia di Firenze _Terre fiorenti

Provincia di Siena _Terre di Siena Green, costruzione di un sistema agroalimentare locale per un futuro sostenibile

Unione dei Comuni della Garfagnana _Ri-dare valore alla terra

Unione di Comuni montani dell’Amiata grossetana _Amiata Responsabile, Innovazione sociale nelle aree rurali

Unione dei Comuni montani del Casentino _Salvaguardia e diffusione della biodiversità attraverso l’attività del vivaio di Cerreta (Camaldoli, AR)

Unione dei Comuni montani del Casentino _Festasaggia, feste a misura di paesaggio

Unione Comuni Valdarno Valdisieve _Adotta du’ galline.

After the success of “Call for Ideas”, the Regional Council published two more calls in 2014 for good practices in food and farming, according to the theme of the Expo 2015, in order to involve and share the many activities and experiences that have had, in many occasions, a direct impact on citizens’ lives. A commission selected, among the proposals, 31 good practices that offered an overview of the Tuscan liveliness and attentiveness to the theme of the Expo. The proposals came from all the corners of the Region and had a common red thread: nutrition, health, culture and tradition.

The content of these good practices stretch from the development of PGI products to the introduction in school canteens of local products and to food education to children and families. The territorial agreements for the promotion and the development of local organic productions, as well as the rediscovery and cultivation of ancient plants and trees, used in highly nutritional products, clearly show the diversity of the Region. Naturally, cultural and social initiatives and the promotion of craftsmanship, as linked to traditional farm production, were present and strong. This important result adds to the 20 innovative ideas and to the 56 good practices previously selected: all in all, Tuscany presents a rich and diversified landscape, a set of ideas and practices that properly represent and present the ‘good Tuscan way of life’ to the world.



AREZZO CCIAA
_PGI OLIVE OIL: A HEALTHY
RESOURCE FOR ALL

The project aims at the development of a more informed use of PGI olive oil, as an staple healthy food, through the selection of oils possessing outstanding organoleptic characteristics. 16 guided tasting sessions have been organised and a catalogue is available at <http://www.stradadelvino.aretzo.it/aretzo-olio-qualità.html>. In addition, tasting projects have been carried out in schools to highlight the excellent quality of Arezzo PGI oils.

CCIAA DI AREZZO
_OLIO DI OLIVA IGP: UNA
SANA RISORSA PER TUTTI

Il progetto mira alla diffusione di un uso consapevole dell'Olio di Oliva IGP, quale importante e sana risorsa alimentare, attraverso la valorizzazione di una selezione di oli che presentano eccellenti caratteristiche organolettiche. Sono state organizzate 16 cene tematiche con degustazioni guidate e redatto un catalogo disponibile all'indirizzo <http://www.stradadelvino.aretzo.it/aretzo-olio-qualità.html>. Sono stati erogati percorsi informativi e di degustazione nelle scuole per evidenziare le qualità degli oli IGP.

segreteria.generale@ar.camcom.it



SIENA CHAMBER OF COMMERCE
_PGI RICCIARELLI DI SIENA:
PRODUCT TRACEABILITY
AND DEVELOPMENT

Thanks to the collaboration between the Promoting Body for the PGI Ricciarello di Siena, the Siena Chamber of Commerce, as appointed body for the control, and the Co.Ge.P., Genetical Control on Plants and Food, born as a spin-off of the University of Siena, a Production Control Plan has been issued, based on business research and on genetical-molecular and chemical samples analysis. The Ricciarello di Siena represents the first Italian confectionery product to be awarded the PGI label and needed an anti-counterfeiting system to preserve and guarantee the quality and the traceability of the product. The Chamber of Commerce in Siena, with the authorization of the Minister of Agricultural, Food and Forestry Policies, acted as Control Body in the last six years, implementing the application and respect of the Production Control Plan.

CAMERA DI COMMERCIO DI SIENA
_RICCIARELLI DI SIENA IGP : TRACCIABILITÀ E
VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Attraverso la collaborazione tra il Comitato Promotore del Ricciarello di Siena IGP, la Camera di Commercio di Siena, quale ente preposto al controllo e la Co.Ge.P. s.r.l., Controllo genetico Piante e Cibi, nata come Spin-Off dell'Università di Siena, è stato possibile redigere e mettere in atto il Disciplinare di Produzione ed il Piano dei Controlli di Conformità, basato su ispezioni aziendali, analisi genetico-molecolari e fisico-chimiche dei campioni. I Ricciarelli di Siena rappresentano il primo prodotto dolciario italiano che può fregiarsi del marchio IGP, per ciò necessitano di un sistema di anticounterfeiting a garanzia di qualità e tracciabilità del prodotto. La Camera di commercio di Siena, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha svolto l'incarico di Organismo di controllo negli ultimi sei anni assicurando l'applicazione ed il rispetto del Disciplinare di produzione.

segreteria.generale@si.camcom.it



CAMERA DI COMMERCIO DI SIENA _ PANFORTE DI SIENA IGP: TRACCIABILITÀ E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Il “Panforte di Siena IGP”, simbolo della gastronomia senese, viene ottenuto dalla lavorazione di un impasto realizzato con ingredienti di elevata qualità, per questo, si è reso necessario porre in essere un sistema anti-contraffazione basato sulla tracciabilità del prodotto.

Attraverso la sinergia nata tra il Comitato Promotore del Panforte di Siena IGP, la C.C.I.A.A. di Siena quale ente preposto al controllo e La Co.Ge.P.s.r.l. Controllo genetico Piante e Cibi (nata come Spin Off dell’Università di Siena), è stato possibile valorizzare e tutelare un importante prodotto dolciario locale, apportando un certo valore aggiunto al territorio di produzione ed una garanzia per il produttore e per il consumatore finale.

segreteria.generale@si.camcom.it



SIENA CHAMBER OF COMMERCE _ PGI PANFORTE DI SIENA: _ PRODUCT TRACEABILITY AND DEVELOPMENT

The “PGI Panforte di Siena”, symbol of the Siennese gastronomy, is a dough constituted by high quality ingredients. For this reason, it was necessary to implement an anti-counterfeiting system based on the traceability of the product. Thanks to the collaboration between the Comitato Promotore del Panforte di Siena IGP, the C.C.I.A.A. of Siena as the control body and the Co.Ge.P.s.r.l Genetic Control on Plants and Food (born as a spin-off of the University of Siena), it was possible to develop and protect an important local confectionery product, highlighting the characteristics of the territory of production and guaranteeing transparency to the producers and consumers alike.

COMUNE DI CAPANNORI _ LA VIA DELL’ACQUA

La via dell’acqua è un percorso che raccoglie alcune delle migliori fonti d’acqua delle colline capannoresi, in tutto 14, che sono state recuperate e valorizzate dall’amministrazione comunale con il contributo della Regione Toscana e di Acque spa. L’acqua che sgorga è sicura grazie ad un accurato sistema di filtraggio a raggi ultravioletti che ne lascia intatto il sapore. Prendere l’acqua è gratuito per tutti. Rappresenta quindi non solo una buona pratica nell’ambito dell’obiettivo “Rifiuti Zero” ma permette anche alle famiglie di risparmiare .

sindaco@comune.capannori.lu.it

COMUNE DI CAPANNORI _ WATER WAYS

The water way is a path including some of the best water springs of the hills around Capannori, 14 in all, which have been restored and developed by the city council with the contribution of the Regional Government and of Acque Spa. The water gushing out is made drinkable thanks to an accurate UV irradiation and filtering system which leave the water just as palatable as it is at the source. Water access is free for the entire population. It doesn’t only represent an example of good practice in the environmental context but it allows families to save money on an essential good.



**COMUNE DI CAPOLONA
_SCHOOL QUALITY MEALS
FOR SHORT SUPPLY CHAIN
AND PARTICIPATION.**

**THE TUTTIGIORNI PROJECT IN CA-
POLONA AS THE PRODUCT OF A
LEARNING PROCESS OF THE LOCAL
COMMUNITY**

Food in schools as a cultural product able to educate to environmental wellbeing and variety. Through a close-knit collaboration between managing body, producers and consumers, the Capoloni city council created a project based on the four axes of Quality, Safety, Flavour and Ethics. In the TUTTIGIORNI project, developed together with the Beta-due Coop. Soc., weekly seasonal menus are decided, including short supply chain products and local recipes, courses on food education are held, the leftovers are reused and job development encouraged.

**COMUNE DI CAPOLONA
_RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ TRA FILIERA CORTA
È PARTECIPAZIONE. IL PROGETTO TUTTIGIORNI A CAPOLONA
QUALE PRODOTTO DI UN PROCESSO DI APPRENDIMENTO
DELLA COMUNITÀ LOCALE**

Il cibo consumato a scuola come prodotto culturale veicolo di educazione alla salute, ambientale e alla diversità. Attraverso una stretta collaborazione con gestore, produttori e fruitori finali, il Comune di Capolona ha costruito un modello fondato sui quattro assi Qualità, Sicurezza, Gusto ed Eticità. Nel progetto TUTTIGIORNI, costruito insieme a Beta-due Coop. Soc., si utilizzano menù settimanali e stagionali, prodotti di filiera corta e piatti locali, si fanno corsi di educazione alimentare, si recupera il cibo non consumato e si promuovono inserimenti lavorativi.

cultura@comune.capolona.ar.it



**COMUNE DI CARMIGNANO
_KNOWLEDGE MAKES
A DIFFERENCE PROJECT,
TOWARDS A BIO DISTRICT
IN THE MONTALBANO AREA**

The "Knowledge make a difference" project was born thanks to the efforts of the Proloco, the Environment Council of Carmignano and a web of local players interested in the creation of an ethically and environmentally sustainable local supply chain (bio district). Following the agricultural principles, it provides technical and practical support as well as an in-formational cycle. The outcome was very positive and even though it was limited in terms of area, it soon reached out to players and their proposals all over the territory. On 29 November 2014, the Comitato Promotore del Biodistretto Montalbano was born, allowing the creation of teams, visions and further proposals. Since then, a long path has disclosed in front of it, already bearing successful future results.

**COMUNE DI CARMIGNANO
_PROGETTO LA CONOSCENZA FA LA DIFFERENZA,
VERSO IL BIODISTRETTO DEL MONTALBANO**

Il progetto "La conoscenza fa la differenza" è nato grazie all'impegno della Proloco, dell'Assessorato Ambiente di Carmignano e da una rete di attori locali interessati alla costruzione di una filiera agroalimentare locale eticamente ed ambientalmente sostenibile (biodistretto). Seguendo le tematiche agro-alimentari ha fornito un supporto tecnico/pratico e un ciclo di (in)formazione. L'esito è stato importante, anche se territorialmente circoscritto ed ha presto raggiunto soggetti e proposte di più ampio respiro in tutto il territorio collinare. In data 29/11/2014 è nato il Comitato promotore del Biodistretto Montalbano, con protocollo d'intenti, portando alla costruzione di gruppi di lavoro, visioni e proposte. Si intravede un lungo percorso che sta avendo già ottimi segnali di successo.

segreteria generale@comune.carmignano.po.it



COMUNE DI COLLE VAL D'ELSA _TASTE THE QUALITY

Il progetto "Taste the Quality" esalta il cristallo di Colle di Val d'Elsa, abbinandolo alla gastronomia regionale. Esalta il connubio tra manifattura e ristorazione della regione attraverso "Vetrina Toscana a Tavola". Prioritaria la sostenibilità: con la "rottamazione" dei vecchi bicchieri, presi e sostituiti con quelli di alta qualità di RCR Cristalleria Italiana, si recupera il 100% del materiale dismesso.

Promozione territoriale by produzione locale, esaltando il rapporto vino, cristallo, ambiente.



sindaco@comune.collevaldelsa.it

COLLE VAL D'ELSA CITY COUNCIL _TASTE THE QUALITY

The "Taste the Quality" project aims at developing the Colle di Val d'Elsa crystal glass, matching it to regional gastronomy. It enhances the bond between regional manufacturing and cuisine through "Vetrina Toscana a Tavola". Sustainability is a prime concern: thanks to the recycling of old glasses, substituted by RCR Cristalleria Italiana, 100 % of materials are recovered. A splendid example of territorial self-promotion through local production, enhancing the relationship between wine, glass and environment.

COMUNE DI CUTIGLIANO _MENSA A CINQUE STELLE

Il Comune di Cutigliano ha affidato a rinomati ristoranti locali la mensa scolastica, al fine di migliorarne la qualità con un servizio a km zero, cibi genuini con utilizzo di prodotti tipici della filiera corta.

La preparazione dei pasti compete alla trattoria "Da Fagiolino" di Luigi Innocenti e al ristorante "Nonno Cianco" di Andrea Alisi, locande Slow Food, il primo segnalato sulla guida Michelin.

Straordinaria novità fortemente voluta dall'Amministrazione comunale e mensa di alta qualità.

sindaco@comune.cutigliano.pt.it



COMUNE DI CUTIGLIANO _5-STARS CANTEEN

The Cutigliano City Council entrusted the management of school canteens to famous local restaurants, in order to improve the quality with a environmentally friendly service and the use of genuine typical food coming from short supply chain. The meals preparation is carried out by the Trattoria "Da Fagiolino" by Luigi Innocenti and by the Restaurant "Nonno Cianco" by Andrea Alisi: both are slow food establishments and the first appears in Michelin guides. An extraordinary novelty implemented by the City Council which results in high quality canteen meals.



**FAUGLIA CITY COUNCIL
_DEVELOPMENT OF "GREMIGNO
DI FAUGLIA" OLIVE TREE**

The City Council has started a project of development of the "Gremigno di Fauglia", a rare local olive tree cultivar which produces a particularly delicate and perfumed oil, of excellent quality. Thanks to the scientific support provided by the CNR-IVALSA, the breeding of more than 1000 plants has been started in the fields of local farmers. The logo "Gremigno di Fauglia" was also registered, with a dedicated user guide in order to enhance marketing and sales development.

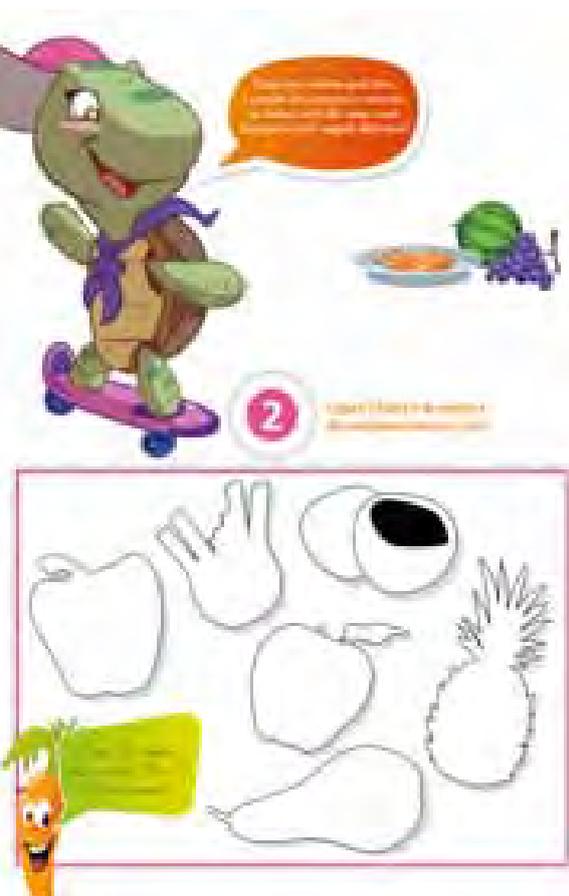
**COMUNE DI FAUGLIA
_VALORIZZAZIONE DELL'OLIVO "GREMIGNO DI FAUGLIA"**

L'Amministrazione Comunale ha iniziato, da qualche anno, un progetto di valorizzazione del "Gremigno di Fauglia", una rara cultivar autoctona di olivo il cui olio, particolarmente delicato e profumato, è di eccellente qualità.

(<http://olivo.arsia.toscana.it/olivotoscano/index.php?hmenu=0&elmid=103&tabid=0>)

Grazie al supporto scientifico del CNR-IVALSA, è stata avviata la riproduzione di oltre 1000 piante in terreni degli agricoltori locali. È stato inoltre registrato il logo "Gremigno di Fauglia", con relativo disciplinare d'uso al fine di sviluppare marketing e valorizzazione commerciale.

s.macchia@comune.fauglia.pi.it



**COMUNE DI FIRENZE
_IN VIAGGIO CON LA TARTARUGA CON LA VELA!**

Uga la Tartaruga è la mascotte delle mense scolastiche del Comune di Firenze.

Con lei i bambini inizieranno un percorso educativo che li accompagnerà alla scoperta del mondo dell'alimentazione. Come? Trovando le risposte ad alcune delle domande più frequenti riguardanti la refezione scolastica: da dove provengono le materie prime utilizzate? Chi cucina? Come si crea il menù scolastico? Divertendosi, i ragazzi scopriranno così i segreti degli alimenti.

giovanni.bonifazi@comune.fi.it

**FLORENCE CITY COUNCIL
_TRAVELLING WITH THE TURTLE!**

Uga the Turtle is the mascot of canteens in schools all over Florence territory. With her, children will start an educational path that will lead them to discover the world of nutrition and food. How? Through the answer to the most frequent questions about food at school: where does this food come from? Who cooks it? How to create a menu? A fun, engaging way for children to discover the secrets of the food in their plates.

COMUNE DI FOSDINOVO
_ PATTO PER LA QUALITÀ FRA IL COMUNE DI FOSDINOVO,
I PRODUTTORI AGROALIMENTARI ED ARTIGIANALI, GLI
OPERATORI TURISTICI E I COMMERCianti DEL TERRITORIO.

Uno slogan, Fosdinovo, vivere bene, e un Patto per la Qualità fra Comune e agricoltori, turismo, commercio per tante buone pratiche integrate. Dagli acquisti verdi, al Manifesto sul Cibo, al no OGM e pesticidi, agli orti sociali, al coinvolgimento delle scuole. Banca della terra, biologico, filiera corta, sovranità sul cibo, energie sostenibili. Risultato atteso: una coscienza partecipata del valore del territorio e dell'inevitabilità di procedere a cambi sostenibili in ogni campo, creando lavoro. Lentamente.

sindaco@comune.fosdinovo.ms.it



FOSDINOVO CITY COUNCIL
_ QUALITY AGREEMENT BETWEEN
THE CITY COUNCIL, FARMERS AND
CRAFTSMEN, TOURIST OPERATORS
AND BUSINESSES
ON THE TERRITORY

A slogan: Fosdinovo, living well. And a Quality Agreement between Council, farmers, tourism bodies and businesses for several good and integrated practices. From green shopping, to the Food Manifesto, from no GMOs and pesticides to social kitchen gardens, from school involvement to the Bank of the Land, from organic food to short supply chain, from food supremacy to sustainable energies. Expected result: a shared awareness of the value of the territory and the inescapable fact that now is the time to move towards sustainability in every field of knowledge, creating jobs and new perspectives. Slowly but surely.

COMUNE DI LUCCA
_ OLTREBAMPÈ - OLTRE BAMBINI E PRODOTTI AGRICOLI DI
ECCellenza

Il Progetto "Oltrebampè - Oltre bambini e prodotti agricoli di eccellenza" finanziato con il FESR attraverso il programma "IT-FR Marittimo", coinvolge i Comuni di Lucca, Sassari, Genova, l'agenzia Laore e l'Alta Corsica. Affronta il tema del rafforzamento delle produzioni agro-alimentari locali favorendo i sistemi di filiera corta di qualità, l'innovazione dei modelli di gestione della ristorazione scolastica, e lo sviluppo sostenibile dei sistemi urbani, promuovendo la valorizzazione delle funzioni economiche e ambientali delle produzioni agro-alimentari presenti nei territori coinvolti.

m.prina@comune.lucca.it

LUCCA CITY COUNCIL
_ OLTREBAMPÈ'- BEYOND CHILDREN AND EXCELLENT FARM PRODUCTS

The 'Oltrebampè - Beyond children and excellent farm products' project, funded by the FESR through the programme "IT-FR Marittimo", involves the city councils of Lucca, Sassari, Genova, the Laore Agency and the Upper Corsica. It addresses the development of local agricultural production, supporting quality short supply chain methods, the innovation of management models in schools' canteens and the sustainable development of urban systems, promoting economic and environmental functions of agricultural production present on the involved territories.



**MONTAIONE CITY COUNCIL
_MA.RI.SA PROJECT**

The Montaione City Council and the Local Health Service engaged themselves against food waste and developed a web of services aimed at the recycling of unconsumed food in their structures. Montaione City council reorganised the activities of food preparation, reducing the quantities of food prepared and recycling what is not served and distributing the meals in a residential child care centre, with the agreement of addressing the savings to educational activities for the children and youth of the centre.



Immagine tratta da tuttoperlei.it

**COMUNE DI MONTAIONE
_PROGETTO MA.RI.SA.**

il Comune di Montaione e la ASL 11 si sono impegnati sul tema del non spreco alimentare ed hanno sviluppato una rete di servizi che svolge la propria azione sociale su questo territorio andando a recuperare gli alimenti non somministrati nelle strutture da Loro gestite.

Il Comune di Montaione ha effettuato una riorganizzazione dell'attività di produzione pasti, andando a ridurre i quantitativi prodotti e a recuperare quello che non viene sporzionato, procedendo a fornire i pasti ad una Comunità per Minori, con il vincolo del riutilizzo delle risorse per attività formative dei giovani del centro.

protocollo@comune.montaione.fi.it



Immagine tratta da gourmetforum.it

**MONTESPERTOLI CITY COUNCIL
_BREAD AND PASTA FROM ANCIENT
MONTESPERTOLI WHEAT**

A miller, a baker, some farmers, a bet: retrieving the bread made with ancient wheat cultivars. Gentil Rosso, Andriolo, Frassineto and other varieties selected in Tuscany at the beginning of the twentieth century, with higher nutritional values compared to modern cultivars. Organically cropped, used for bread baked with pre-ferment only or for producing pasta, dried below 45°C. A good practice for farmers, citizens and environment.

**COMUNE DI MONTESPERTOLI
_PANE E PASTA DEI GRANI ANTICHI DI MONTESPERTOLI**

Un mugnaio, un fornaio, degli agricoltori, una scommessa: recuperare il pane di grani antichi. Gentil Rosso, Andriolo, Frassineto ed altre varietà selezionate in Toscana per la Toscana a inizio 900, con caratteristiche nutritive molto superiori alle varietà moderne.

Coltivate biologicamente, utilizzate per il pane lievitato solo con pasta madre o per la pasta essiccata sotto i 45 °C.

Una pratica che fa bene ai contadini, ai cittadini e all'ambiente.

sindaco@comune.montespertoli.fi.it



COMUNE DI PIOMBINO _PROGETTO STERPAIA

A giugno 2012 la Parchi Val di Cornia SpA (società in house dei Comuni di Piombino, Campiglia M.ma, San Vincenzo, Suvereto e Sassetta) ha sottoscritto con l'Università di Firenze, la Provincia di Livorno, i comuni soci, il Coordinamento Toscano Produttori Biologico e l'Associazione Val di Cornia Bio, un protocollo d'intesa che ha dato vita ad un progetto, oggetto anche di un programma Life, di recupero e valorizzazione di coltivazioni biologiche e autoctone di frumento, grazie alla semina di Grani Antichi in una porzione di terreno agricolo del Parco costiero della Sterpaia (ANPIL) e che ha portato alla nascita dell'azienda agricola Progetto Sterpaia.

segreteria@comune.piombino.li.it



PIOMBINO CITY COUNCIL _STERPAIA PROJECT

In June 2012, the Val di Cornia Parks SpA (in-house society of the Councils of Piombino, Campiglia M.ma, San Vincenzo, Suvereto and Sassetta) signed, together with the University of Florence, the Province of Livorno, the associated Councils, the Coordinamento Toscano Produttori Biologico and the Association Val di Cornia Bio, a protocol which started a project of restoration and development of organic and local wheat cultivations, thanks to the sowing of Ancient Wheats in a section of farming land in the Parco costiero della Sterpaia (ANPIL), which brought to the birth of the Progetto Sterpaia farms.

COMUNE DI PISA _PISA CITTÀ CHE MANGIA SANO

Protocollo tra Regione, Comune, UNIPI, AOUP, ASL 5, volto a prevenire l'insorgenza di patologie di forte impatto sociale come obesità e disturbi del comportamento alimentare.

I firmatari si impegnano a :

- realizzare azioni dirette a diffondere la cultura della sana alimentazione
- promuovere iniziative di prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare presso adolescenti e scuole con interventi scientificamente validati
- misurare i risultati delle azioni intraprese

sindaco@comune.pisa.it



PISA CITY COUNCIL _PISA, HEALTHY CITY

A protocol between Regional Government, City Council, University of Pisa, AOUP and Healthcare Service, aimed at preventing the rise of social diseases such as obesity and food-related disorders. The signatories agreed to: implement direct activities to spread the culture of healthy food – promoting initiatives of prevention of eating disorders in teenagers in schools with scientific interventions – evaluate the impact and results of the implementations.



PRATO CITY COUNCIL
_THE SEEDS' MEMORY

Through this project, Prato promoted the cultivation of "ancient wheats" at the Cascine di Tavola farms in order to produce bread destined to schools' canteens. The aim is to avoid the spread of food intolerances linked to the consumption of modern bread. The cultivation was addressed as well, choosing to use environmentally friendly practices. In this way, the City Council is supporting forward-looking policies, through the development of a genuine and healthy product.

COMUNE DI PRATO
_LA MEMORIA DEI SEMI

Attraverso questo progetto Prato ha promosso la coltivazione dei "grani antichi" presso le Cascine di Tavola per produrre pane destinato alle scuole. L'obiettivo è evitare la diffusione di intolleranze legate al consumo di pane prodotto con lavorazioni moderne. Anche per la coltivazione è stato scelto di adottare pratiche a tutela dell'ecosistema. Il Comune si è fatto dunque promotore di una politica che guarda al futuro delle nuove generazioni, attraverso la valorizzazione di un prodotto genuino.

gabinetto.sindaco@comune.prato.it



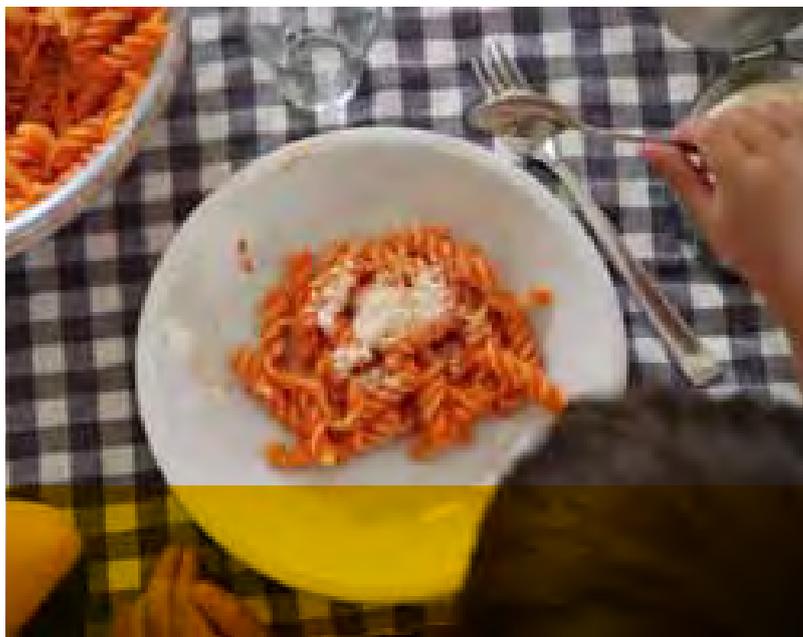
PRATOVECCHIO STIA CITY COUNCIL
_GROWING SLOW

Aim of the Pratovecchio Stia City Council is to offer, inside their schools' canteens, food able to promote a diet reflecting the motto "good, clean and fair" in schools, through the development of short supply chain and local products. The project found a ideal partner in the Cooperativa Sociale Betadue who has proposed a daily menu and significant support in the project "Pensa che mensa nel parco nazionale delle foreste Casentinesi", as one of the aims of "Oltreterra".

COMUNE DI PRATOVECCHIO STIA
_CRESCERE SLOW

Obiettivo del Comune di Pratovecchio Stia era quello di offrire all'interno della propria mensa scolastica una ristorazione capace di promuovere un'alimentazione che rispecchia il motto Slow "buona, pulita e giusta" e consapevole nelle scuole, attraverso la valorizzazione dei prodotti di filiera corta e a km zero. Il progetto ha trovato un partner ideale nella Cooperativa Sociale Betadue che ci ha proposto il menù "Tutti i giorni" e un sostegno importante nel progetto "Pensa che mensa nel parco nazionale delle foreste Casentinesi" inserito negli obiettivi di "Oltreterra".

cultura.pratovecc@casentino.toscana.it



COMUNE DI QUARRATA _MANGIAR SANO, MANGIAR BENE

Il programma alimentare attuato nei servizi educativi del Comune di Quarrata ricalca il modello alimentare toscano, un “compendio” di saperi e sapori che, partendo dai prodotti agricoli della campagna toscana e passando per una cucina semplice e misurata, ha inteso stimolare una riflessione privilegiata intorno al cibo come risorsa naturale e prodotto dell’attività dell’uomo, come strumento per uno sviluppo equo, sostenibile e partecipato e come responsabilità sociale per la promozione della salute.

a.landini@comune.quarrata.pt.it

QUARRATA CITY COUNCIL _EATING HEALTHY, EATING WELL

The food programme implemented in educational services in Quarrata follows the tuscan food model, a “collection” of knowledges and flavours that, from farming products of the tuscan lands and through a simple and balanced cuisine, is aimed at stimulating the reflection on food as a natural resource and product of human activity and as a tool for fair, sustainable and shared development as well as a social responsibility for the promotion of wellbeing.



COMUNE DI SAN MINIATO _LA QUALITÀ NEL PIATTO

Il progetto “La qualità nel piatto”, adottato dal Comune di San Miniato, persegue la finalità di sensibilizzare la comunità locale sull’importanza della qualità dei prodotti alimentari, sia agendo direttamente nell’ambito del servizio di ristorazione scolastica - con utilizzo di materie prime biologiche, a filiera corta, a km 0 ed inserendo nel proprio menù piatti tipici toscani – sia attraverso interventi di educazione alimentare, proponendo azioni orientate all’adozione di stili alimentari adeguati, alla sostenibilità ambientale ed al consumo consapevole, con una particolare attenzione alla lotta allo spreco ed alla riduzione degli scarti.

sindaco@comune.san-miniato.pi.it

SAN MINIATO CITY COUNCIL _THE QUALITY IN THE PLATE

The project “The quality in the plate”, started in San Miniato, works towards raising the awareness of the local community on the importance of quality in food, both by acting directly in schools’ food services – with the use of organic and local raw materials and with the introduction of typical tuscan recipes in the menu – and by intervention of food education, proposing activities aimed at the acquisition of a correct diet, at environmental sustainability and at a more aware food use, with special attention given to the fight against food waste.



**SANTA CROCE SULL'ARNO
CITY COUNCIL**

_MAMMA'S RECIPES

The School Kitchen in Santa Croce sull'Arno is directly managed and supports food educational projects. The competition "Mamma's Recipes", ideated in 2006 by the Commissione Mensa (schools, parents, cooks, Healthcare Services, paediatricians) is the core of its efforts. The aim is the participation of families in the menu making. How does it work? Mothers send their recipes to the local Healthcare Centre; paediatricians and cooks shortlist the recipes and the children themselves approve the winning recipe. The finalist recipes are prepared in schools' canteens by the mothers. The winners are then introduced in the menu. Two special prizes: "The Teacher's recipe" and "The Doctor's recipe".

**COMUNE DI SANTA CROCE SULL'ARNO
_IL PIATTO DELLA MAMMA**

La Cucina Scolastica del Comune di Santa Croce sull'Arno è gestita direttamente e sostiene progetti di educazione alimentare. Il concorso "Il Piatto della Mamma", ideato nel 2006 dalla Commissione Mensa (scuola, genitori, cuoche, Asl 11, Pediatri) è l'emblema di tale impegno. Obiettivo è la partecipazione delle famiglie alla costruzione del menù. Come funziona? Le mamme inviano le ricette all'U.O. Servizi Educativi; pediatri e cuoche ne selezionano una rosa poi i bambini decretano il Piatto Vincitore. Le ricette finaliste vengono preparate nella cucina scolastica dalle stesse mamme. I piatti vincitori sono inseriti nel menù. Due le sezioni speciali: il "Piatto della Maestra" e il "Piatto del Dottore".

s.capuano@comune.santacroce.pi.it



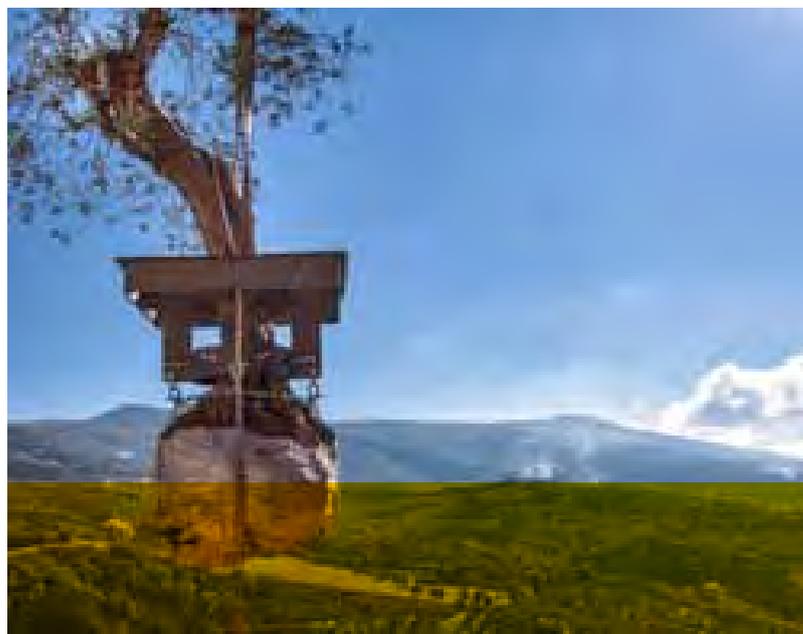
**SEGGIANO CITY COUNCIL
_INTELLIGENT ROOTS**

The project starts in 2005, with the aim of backing agricultural activities, structurally in a tight spot, merging them with different fields among which science, biodiversity and technology for agriculture, art, architecture, traditions and territorial studies. In a nineteenth century cylindrical cistern, 12 meters high, placed along the defensive walls, the roots of an Olivastra olive tree grow free into space thanks to aeroponic technology; the trunk and the crown of the tree delineate the space of small square, above the cistern, overlooking the volcano of the Monte Amiata.

**COMUNE DI SEGGIANO
_RADICI INTELLIGENTI**

Il progetto nasce nel 2005, con lo scopo di affiancare all'attività agricola diffusa, strutturalmente in difficoltà, integrandoli con azioni diverse, fra cui scienza, biodiversità e tecnologia per l'agricoltura, con arte, architettura, tradizione e territorio. In una cisterna cilindrica '800esca, alta 12 metri, posta lungo le mura, crescono, libere nel vuoto, le radici di un'olivastra alimentate con tecnica areoponica; il tronco e la chioma dell'albero disegnano lo spazio di una piccola piazza, sopra la cisterna, che si affaccia sul vulcano del monte Amiata. www.leradicidiseggiano.it;

fabio.menchetti@comune.seggiano.gr.it



COMUNE DI SEMPRONIANO _LA MEMORIA DEI SEMI

Sostenendo il progetto "La memoria dei semi", avviato nel 2009 dall'associazione culturale "La Piazzoletta" avente come obiettivo primario "Cibo e salute", l'Amministrazione Comunale di Semproniano ha inteso valorizzare la ricerca sui grani di varietà antica (Abbondanza, Autonomia, Gentil Rosso e il Farro monococco). L'impegno è volto allo sviluppo di un sistema territoriale di filiera corta con l'obiettivo di coniugare un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e capace di integrarsi con la comunità locale, realizzando un alimento di base in modo antitetico rispetto alle scale dimensionali proprie della produzione industriale. Questo progetto prevede: (1) una coltivazione, senza l'uso di concimi, di frumenti contenenti glutine di media/bassa forza e quantità elevata di metaboliti secondari; (2) una macinazione a pietra semintegrale per preservare nella farina le qualità organolettiche; (3) una panificazione a pasta acida.

Inoltre, attraverso il progetto, l'Amministrazione Comunale intende dare sostanza all'idea che il proprio territorio si presta per la sua naturale specificità a sostenere attività economiche compatibili con la tutela dell'ambiente, della salute dei propri cittadini ed in grado di aumentare la qualità della vita.



miranda.brugi@gmail.com

SEMPRONIANO CITY COUNCIL _SEEDS' MEMORY

Supporting the project "Seeds' memory", started in 2009 by the cultural association "La Piazzoletta", the City Council wanted to develop the research on ancient wheats (Abbondanza, Autonomia, Gentil Rosso and Farro monococco). The efforts were directed to the development of territorial supply chain system with the aim of merging an environmentally respectful agriculture able to connect with the local community, producing a staple food in a diametrically opposed way compared to modern industrial production dimensions. This project entails: (1) the cultivation, without pesticides, of wheats containing low to medium strength gluten and high quantities of secondary metabolites; (2) stone-grinding producing semi-wholemeal flour to preserve the organoleptic characteristics; (3) bread-making using pre-ferment. In addition, through the project, the City Council intends to give substance to the idea that its own territory is able, for its natural characteristics, to sustain economic activities in tune with the protection of the environment, with the health of its own citizens and able to increase life quality.

COMUNE DI SESTINO _LA RIVOLUZIONE BIOLOGICA PER LA MONTAGNA

"C'è un posto, incastonato tra i profili singolari dell'Appennino toscano, dove l'uomo può ritrovare se stesso e percepire l'ambiente un amico prezioso. Per questo, il progetto del Comune di Sestino (AR) "La rivoluzione biologica per la montagna" offre opportunità di valorizzazione delle colture foraggere e della produzione zootecnica con allevamenti di razza Chianina, utilizzando criteri biologici. Ciò, in un contesto storico-culturale straordinario, dall'Alpe della Luna al Sasso di Simone, che mostra un repertorio, tutto da scoprire, fatto di emergenze archeologiche, architettoniche e artistiche."

info@comunedisestino.it

SESTINO CITY COUNCIL _THE ORGANIC REVOLUTION IN THE MOUNTAINS

There's a place, nestled among the peculiar profiles of the Tuscan Apennines, where man can find himself and feel the environment as a precious friend. For this reason, the 'The organic revolution in the mountains' project in Sestino (AR) offers the opportunities to develop fodder cultivations and rearing of Chianina livestock, using organic techniques. All this is inserted in an extraordinary historical-cultural context, from the Alpe della Luna to the Sasso di Simone, displaying a range of archeological, architectural and artistic features ready to be discovered.





PROVINCIA DI FIRENZE _TERREFIORENTI

Progetto TERREFIORENTI: convegni e workshop nel territorio della Provincia di Firenze, sui temi di multifunzionalità aziendale, tutela di territorio e ambiente, produzione di agro-energie, sviluppo di idee innovative sperimentate negli anni.

Focus su Agricoltura sociale per coinvolgere fasce deboli in progetti di integrazione.

Fine 2014: evoluzione turistica del progetto in tre eventi espositivi alla Galleria delle Carrozze, Firenze.

Informazioni sul Progetto su www.terrefiorenti.it, e pagina Facebook/TERREFIORENTI

gennaro.giliberti@provincia.fi.it

PROVINCE OF FLORENCE _TERREFIORENTI

Project: conferences and workshops in the whole territory of the Province of Florence, over themes of business multi-functionality, environmental protection, agro-energy production and development of innovative ideas experimented over the years. Focus on social farming to involve weak social groups in inclusive projects. Late 2014: touristic evolution of the project in three exhibitions at the Galleria delle Carrozze, Florence.

PROVINCE OF SIENA _TERRE DI SIENA GREEN, WELLBEING LANDS

FOR A SUSTAINABLE FUTURE

The Terre di Siena chose to follow the principles of sustainability to develop and preserve their heritage: four Unesco sites, a carbon-free territory, 70 museums, 30 PGI farming products, 800 farms in a total of 40.000 hectares, an unparalleled landscape and artistic heritage. The "Terre di Siena Green" project involves the whole community in a process of sustainable growth in a "local agreement" and a web of businesses counting 148 companies involved in the protection of the environment for an improved quality of life.

PROVINCIA DI SIENA _TERRE DI SIENA GREEN, TERRE DEL BUON VIVERE PER UN FUTURO SOSTENIBILE

Le Terre di Siena hanno scelto di adottare i principi della sostenibilità per valorizzare e preservare il loro patrimonio: quattro Siti Unesco, un territorio "Carbon free", 70 Musei, 30 prodotti agricoli a denominazione di origine, 800 aziende agricole biologiche per 40.000 ettari, un paesaggio e un patrimonio artistico di grande valore.

Il progetto "Terre di Siena Green" coinvolge l'intera collettività in un processo di crescita sostenibile con un "Patto di comunità" e una rete di imprese che conta 148 aziende impegnate nel rispetto dell'ambiente per la qualità della vita. www.green.terresiena.it

presidente@provincia.siena.it



UNIONE COMUNI GARFAGNANA _RI-DARE VALORE ALLA TERRA

In Garfagnana, con il progetto per la salvaguardia della biodiversità rurale coltivata ed allevata, sono state recuperate varietà e razze espressione dei caratteri identitari della tradizione, e costituita una rete tra produttori e consumatori per un nuovo rapporto tra la terra ed i suoi abitanti. Recuperate 144 varietà frutticole e 50 viticole, 29 varietà orticole, conservate presso la locale Banca del Germoplasma.

Realizzato un modello per il recupero di alcuni elementi tipici del paesaggio agrario tradizionale.

sandro.pieroni@tin.it



UNION OF CITY COUNCILS GARFAGNANA

_GIVE BACK VALUE TO THE LAND

In Garfagnana, with the project for the safekeeping of rural biodiversity, varieties and breeds have been retrieved as the expression of ancient traditions. A network between producers and consumers has been created for a new relationship between land and its residents. 144 fruit varieties, 50 viticultural varieties and 29 vegetable varieties are now preserved at the local Banca del Germoplasma. A model for the restoration of typical elements of traditional rural landscape has also been planned.

UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA GROSSETANA _AMIATA RESPONSABILE

Amiata responsabile è un progetto in provincia di Grosseto, smart, inclusivo e sostenibile, che realizza: campi rurali per minori e gruppi di minori con disabilità; inserimenti socio terapeutici in aziende agricole; corsi di agricoltura sociale; orti sociali per disabili psichici provenienti da centri; orti sociali in RSA; agricatering e bottega responsabile; centri rurali sociali nelle frazioni con servizi di prossimità; condomini sociali flessibili.

www.amiataresponsabile.it info@amiataresponsabile.it



UNION OF MOUNTAIN COMMUNITIES AMIATA GROSSETANA

_AMIATA RESPONSABILE

Amiata responsabile is a project by the the Province of Grosseto: smart, inclusive and sustainable, it carries out activities for rural farming fields for minors and groups of disabled minors; socio-therapeutic insertions in farms; courses in social agriculture; social kitchen gardens for the mentally disabled; social kitchen gardens in nursing homes; agri-catering and responsible shops; social rural centres in the villages close to services and facilities; flexible social housing.

UNION OF MOUNTAIN COMMUNITIES CASENTINO

FESTASAGGIA – FESTIVALS IN THE LANDSCAPE

Festasaggia is an idea, promoted since 2008 by the Union of Mountain communities of the Casentino, in the context of the Ecomuseo. The project aims at starting a path of development, enhancement and promotion of village festivals, seen as important moments of socialisation, stimulating behaviours of environmental sensitivity and of rediscovery and safekeeping of values and territorial products. In particular, a particular support and recognition is given to initiatives highlighting the following aspects:

- development of local cultural heritage
- use of local products and celebration of typical recipes
- upstanding techniques for waste reduction, recycling and disposal.

UNIONE DEI COMUNI MONTANI DEL CASENTINO FESTASAGGIA – FESTE A MISURA DI PAESAGGIO

FESTASAGGIA è un'iniziativa, promossa dal 2008 dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino nell'ambito del progetto Ecomuseo. Il progetto ha come finalità principale quella di avviare un percorso di qualificazione, valorizzazione e promozione delle feste paesane, concepite quali importanti momenti di socializzazione e di accoglienza, stimolando atteggiamenti di sensibilità ecologica e di riscoperta e salvaguardia dei valori e dei prodotti del territorio. In particolare sono promosse e premiate le iniziative che privilegiano i seguenti aspetti:

- valorizzazione del patrimonio culturale locale
- utilizzo di prodotti provenienti dal territorio e celebrazione di piatti tipici locali
- modalità virtuose di riduzione, riciclo e smaltimento dei rifiuti

<http://www.ecomuseo.casentino.toscana.it/progetti-speciali/festasaggia>

paoligrifagni@casentino.toscana.it



UNION OF MOUNTAIN COMMUNITIES CASENTINO

PROTECTION AND CIRCULATION OF BIODIVERSITY THROUGH THE ACTIVITIES OF THE PLANT NURSERY IN CERRETA

The plant nursery in Cerreta, opened in 1881, is located in the Foresta di Camaldoli (AR), inside the national park of the Foreste Casentinesi. The Union of mountain communities has been using it to grow, next to forestry material, young fruit trees of various local cultivars, retrieved in collaboration with the Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. In the plant nursery the presence of many ancient cultivars is particularly interesting and initiatives are periodically organised to share the biodiversity present on the territory as well as educational days on farming techniques linked to environmentally friendly fruit cultivation.

UNIONE DEI COMUNI MONTANI DEL CASENTINO SALVAGUARDIA E DIFFUSIONE DELLA BIODIVERSITÀ ATTRAVERSO L'ATTIVITÀ DEL VIVAIO DI CERRETA

Il vivaio di Cerreta, costituito nel 1881, è ubicato nella Foresta di Camaldoli (AR) all'interno del parco nazionale delle Foreste Casentinesi. Da alcuni anni l'Unione dei Comuni montani del Casentino lo utilizza per produrvi oltre che il materiale forestale anche giovani piante di numerose varietà di frutta locale (circa 280 accessioni), recuperate in collaborazione con la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

Suscita interesse la presenza nel vivaio di molteplici specie forestali e del campo catalogo degli antichi frutti: periodicamente vengono organizzate iniziative per far conoscere la rilevante biodiversità presente nel territorio casentinese e giornate formative sulle tecniche colturali legate alla frutticoltura eco-sostenibile.

lucasegantini@casentino.toscana.it



UNIONE DEI COMUNI VALDARNO E VALDISIEVE _ADOTTA DU' GALLINE

Adotta du' galline è un progetto dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve: distribuire 2 galline ovaiole a famiglia per importanti benefici ambientali, sviluppo sostenibile delle piccole comunità rurali e di sicurezza agroalimentare. Con le galline si possono ottenere, con un minimo sforzo, una riduzione della quantità dei rifiuti organici da scarti alimentari, riduzione della quantità di rifiuti di plastica e cartone da imballaggi portauova e disponibilità di fertilizzante naturale da utilizzare per orto o giardino, in cambio di uova fresche per il consumo familiare.

agricoltura@uc-valdarnoevaldisieve.fi.it

UNION OF CITY COUNCILS VALDARNO AND VALDISIEVE _ADOTTA DU' GALLINE

Adotta du' galline (literally, adopt two hens) is a project by the Union of city councils of Valdarno and Valdisieve: distributing two laying hens to each family for major environmental outcomes, sustainable development of small rural communities and food safety. Rearing hens can lead to a reduction of the quantities of organic, plastic and cardboard waste, not to mention the availability to natural fertilizer to be used in kitchen gardens, in exchange for freshly laid eggs for the whole family.

