

AREZZO  
FIERE  
E CONGRESSI

15-16  
novembre 2018

organizzazione:



**AGRI@TOUR**

Salone Nazionale dell'Agriturismo  
e dell'Agricoltura multifunzionale

IL PROGRAMMA PUÒ SUBIRE VARIAZIONI

## GIOVEDÌ 15 NOVEMBRE

10.30		Inaugurazione Salone	
11.00	Sala 1	<p>Convegno: <b>2018 Anno Internazionale del cibo italiano: l'agriturismo protagonista</b></p> <p><i>Saluto ai partecipanti:</i> Andrea Boldi - Presidente Arezzo Fiere e Congressi</p> <p><i>Relazioni introduttive:</i> Carlo Hausmann - AGRITOUR</p> <p>Tavola Rotonda: <b>Lo sguardo del mondo sul cibo italiano</b></p> <p>Tommaso Buffa - Direttore Turismo Verde Toni De Amicis - Direttore Terranostra Cosimo Melacca - Presidente Agriturist Stefano Tesi - Neos - Aset Giovanni Garavaglia - Giornalista Claudio Pina - GIST Gruppo Italiano Stampa Turistica</p> <p><i>Moderata:</i> Sandro Capitani - RAI</p>	Rete Rurale Nazionale - ISMEA, Agro Camera
14.00	Sala 2	<p>Convegno: <b>Esperienze prospettive e comunicazione del turismo family in Italia</b></p> <p><i>Intervengono:</i> Chiara Rosati - Fondatrice di Bimbo in Viaggio Barbara Gambillara - Family IN di Guanale' Travel Doc Paolo Merini - Italia con i Bimbi Margherita Rizzuto - Presidente di AgriGiochiAmo Antonio Puzzi - Responsabile sviluppo Campania per bimbi Pierfrancesco Bernacchi - Fondazione Collodi Maria Vitali - its4kids</p>	Agrigiochiamo

---

14.30-18.30	Auditorium A	<p><b>Innovazione e competenza, le nuove frontiere dell'agricoltura sostenibile</b></p> <p>ore 14.30 Registrazione dei partecipanti</p> <p>ore 14.45 Saluti di benvenuto e presentazione dell'incontro <i>Moderatrice:</i> Valeria Fasoli - Donne della Vite</p> <p>ore 15.00 Angelo Frascarelli - Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali - Università degli Studi di Perugia</p> <p><b>L'agricoltura del futuro: innovazione, professionisti e produttori per l'ambiente e per il consumatore</b></p> <p>ore 15.30 Giuseppe Colla - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - Università degli Studi della Tuscia</p> <p><b>I biostimolanti: prodotti innovativi per un'agricoltura sostenibile</b></p> <p>ore 16.00 Coffee Break</p> <p>ore 16.20 Leonardo Dragoni - Italtollina</p> <p><b>Fertilizzazione organica e inoculi micorrizici: dall'etichetta alle tecniche di applicazione</b></p> <p>ore 16.50 Cristian Argenta - Italtollina</p> <p><b>L'impiego dei biostimolanti a base di idrolizzati proteici vegetali nella viticoltura di qualità.</b></p> <p>ore 17.20</p> <p>Tavola rotonda: <b>Pensare, lavorare e comunicare sostenibile, cosa sta cambiando</b></p> <p>Il lavoro in viticoltura si sta evolvendo e progressivamente stanno nascendo nuove tecniche e prodotti più rispettosi dell'ambiente, del lavoratore e del consumatore. Quanto è cambiata la professione dell'agronomo e quali nuove competenze richiede un approccio sostenibile del vigneto? Ci si interroga sull'introduzione delle tecniche sostenibili e al tempo stesso sulla necessità di comunicare l'impegno profuso per dare garanzie alla società e ai consumatori. Una sfida difficile senza una definizione condivisa di sostenibilità.</p> <p>Valeria Fasoli - Donne della Vite</p> <p>Laura Mugnai - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente Università degli Studi di Firenze</p> <p>Marco Pierucci - Studio associato Agronomi in Vigna</p> <p>Stefano Stefanucci - Equalitas s.r.l.</p> <p>Moderatrice: Alessandra Biondi Bartolini - Donne della Vite</p>	Italtollina - Donne Della Vite
-------------	--------------	---	--------------------------------

---

15.00	Sala 1	<p>Seminario Nazionale: <b>Il modello italiano dell'agriturismo e della multifunzionalità verso la riforma della Politica Agricola Comunitaria</b></p> <p><i>Intervengono:</i></p> <p>Umberto Selmi - ISMEA/Rete Rurale Nazionale  Francesco Fratto - Gruppo di Lavoro RRN  Carlo Hausmann - AGRieTOUR  Pietro Schipani - Responsabile Ufficio Agriturismo MIPAAFT</p> <p><i>Sono invitati e partecipare i componenti del Comitato consultivo per l'agriturismo ed i Referenti Regionali delle Fattorie Didattiche</i></p>	Rete Rurale Nazionale - ISMEA Consulta Nazionale Agriturismo
15.00	Sala 3	<p>Seminario: <b>Smart Agri-Food</b></p> <p><i>Interventi:</i></p> <p>Claudio Rossi - Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia - Università di Siena: Gli Alimenti Funzionali</p> <p><b>La nuova frontiera per i prodotti agroalimentari</b></p> <p>Anna Maria Aloisi - Dipartimento di Biotecnologie Mediche - Università di Siena</p> <p><b>Il "Pane delle Donne", un alimento nutraceutico</b></p> <p>Barbara Nappini - Slow Food Toscana</p> <p><b>La biodiversità base dell'innovazione</b></p> <p>William Loria - Agro Camera</p> <p><b>L'uso avanzato dell'analisi sensoriale nel miglioramento del prodotto</b></p> <p><b>Food &amp; Share.</b> Mangiare è da sempre un'azione condivisa. Ecco perchè, oggi, sempre più spesso, le aziende del settore food and beverage scelgono di attivare una conversazione continuativa sul web con le persone</p> <p>Punto Impresa Digitale - Camera di Commercio di Arezzo</p>	Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Arezzo
15.30	Sala 2	<p><b>Lebanon Mountain Trail, un percorso di 450 chilometri fra montagne, storia e 75 villaggi</b></p> <p>Maurizio Diavolio - Presidente di AITR</p> <p>Martine Btaich - Direttrice di Lebanon Mountain Trail Association</p> <p>Gianni Toma - Dirigente di Cospe</p> <p>Alessandro Vergari - Cooperativa Walden</p>	AITR
16.30	Sala 1	<p><b>Dalle Carte della qualità ai sistemi di qualità integrata, evolvere il concetto di fattoria didattica a 30 anni dalla loro nascita</b></p>	Gruppo di Lavoro Referenti Regionali della Fattorie Didattiche, Agrigochiamo

## CICLO MASTER

9.40-11.10	Sala Master	<b>Le tecniche di analisi e valutazione della customer satisfaction nell'azienda agrituristica</b>	Francesco Fratto - Agro Camera
11.20-12.50	Sala Master	<b>Il turismo esperienziale: come trasformare il territorio in attrattore per un turismo attivo</b>	Aurora Cavallo - Universitas Mercatorum
13.40-15.10	Sala Master	<b>Promuovere l'uso intelligente dell'analisi sensoriale nell'approccio con il cliente</b>	William Loria - Agro Camera
15.20-16.50	Sala Master	<b>Lo storytelling, strumento per la promozione di un territorio vivo</b>	Aurora Cavallo - Universitas Mercatorum
17.00-18.30	Sala Master	<b>Incrementare del 20% il proprio fatturato grazie alla diversificazione in 5 semplici mosse</b>	Agrigiochiamo Margherita Rizzuto - Agrigiochiamo Giacomo Miola - Metafarm

## EVENTI E CORSI

10.00-16.30	Cooking Show	Campionato di Cucina Contadina: Azienda Agrituristica Cortivo Pancotto - Caneva (Pordenone) Agriturismo Poggio della Capanna - Viterbo Azienda Agrituristica Il Fascinaro - Casalvieri (Frosinone) Società Agricola Corona - Vicenza Agriturismo Bergi - Castelbuono (Palermo) Azienda Agricola Palazzo Manzoni - Ravenna Agriturismo Collina di Roseto - Benevento	
16.30	Cooking Show	<b>Conosciamo l'extravergine? Sappiamo usarlo?</b> Mini corso di degustazione dell'olio	AICOO - Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva
17.00	Cooking Show	Premiazione del Campionato di Cucina Contadina	
17.30	Cooking Show	Mini corso di degustazione del vino	AIS - Associazione Italiana Sommelier
20.00		Cena Interregionale riservata agli operatori ed ai tour operator	

## SEMINARI IN PILLOLE

9.45-10.30	Sala 4	<b>Turismo responsabile nell'agriturismo</b>	AITR
10.45-11.30	Area Bioarchitettura Live	<b>I colori naturali in edilizia. Salute e benessere</b>	Bioarchitettura Toscana
10.45-11.30	Sala 4	<b>La mobilità elettrica come driver di sviluppo per il settore agrituristico</b>	Repower
11.45-12.30	Sala 4	<b>Il nuovo turismo è digitale! Xenion: il gestionale per facilitare la gestione quotidiana e aumentare le prenotazioni dirette</b>	Tobu Group
12.45-13.30	Sala 4	<b>Apri a distanza le serrature della tua struttura</b>	Sinersis
14.45-15.30	Sala 4	<b>Analisi economica e prospettive della multifunzionalità 2.0</b> Giuseppe Orefice - Agrigiochiamo Francesco Fratto - Agro Camera	Agrigiochiamo
15.45-16.30	Sala 4	<b>Family friendly. Come aumentare la propria attrattività verso il target famiglie</b> Margherita Rizzuto - Agrigiochiamo Carmen Marano - Agripark	Agrigiochiamo
16.45-17.30	Sala 4	<b>Accoglienza in cantina: ieri, oggi, domani</b>	Movimento Turismo del Vino Toscana

# VENERDI 16 NOVEMBRE

9.30-12.00	Auditorium A	<p>Sua eccellenza <b>l'Aglione della Valdichiana</b></p> <p>ore 9.15 Registrazione</p> <p>ore 9.30 Saluti del Presidente di Agrarie Confcommercio di Arezzo Giuseppe Bianchi</p> <p>Moderatore: Leonardo Dragoni - Italtollina</p> <p>Saluti del Presidente dell'Associazione per la Tutela e la Valorizzazione dell'Aglione della Valdichiana Ivano Capacci</p> <p>ore 9.40 Salvatrice Delaimo - Graziano Tremori - Gianfranco Santiccioli - ISIS A. Vegni</p> <p><b>Aspetti agronomici relativi alla coltivazione dell'Aglione della Valdichiana</b></p> <p>ore 10.00 Virginia Lucherini - Biologa Nutrizionista</p> <p><b>Le proprietà nutrizionali dell'Aglione della Valdichiana</b></p> <p>ore 10.20 Stefano Biagiotti - Università Telematica Pegaso</p> <p><b>Sinergia tra produttori/commercianti/consumatori nell'ottica di un modello di sviluppo locale equilibrato</b></p> <p>ore 10.40 Claudio Del Re - Direttore Generale Terre Toscane</p> <p><b>Caratterizzazione genetico/morfologica dell'Aglione della Valdichiana e inserimento nella Banca del germoplasma della Regione Toscana</b></p> <p>ore 11.00 Coffee Break</p> <p>ore 11.15 <b>Tavola Rotonda AGLIONE DELLA VALDICHIANA: UNA RISORSA DA VALORIZZARE E TUTELARE</b></p> <p>Renzo Torricelli - Niccolò Terzaroli - Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali - Università degli Studi di Perugia</p> <p>Stefano Loppi - Dipartimento di Scienze della Vita - Università di Siena</p> <p>Giuseppe Colla - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - Università degli Studi della Toscana</p> <p>Mariateresa Cardarelli - CREA Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo - Pontecagnano</p>	Italtollina - Agrarie Confcommercio
------------	--------------	---	--

---



---

9.30-13.30	Auditorium B	<p>Convegno: <b>Bioarchitettura e Territorio</b>. Innovazione nelle tecniche di costruzione biocompatibili, esperienze di riqualificazione, finanziamenti</p> <p>ore 9.00 RegISTRAZIONI - ore 9.30 <i>Saluti e introduzione</i></p> <p><i>Moderatore:</i></p> <p>Stefano Santucci - Presidente Bioarchitettura Toscana - Sezione di Siena e responsabile del Coordinamento Regionale INBAR</p> <p>ore 10.00 Alessio Mugnaini - Bioarchitettura Toscana Sezione di Arezzo</p> <p><b>Piano di Sviluppo Rurale della Toscana 2014/2020: opportunità di finanziamento. Breve analisi sulla avvenuta assegnazione delle risorse "ad investimento" sul territorio delle Regione Toscana. Filiere, fra opportunità e necessità di nuove dinamiche operative professionali</b></p> <p>ore 10.20 Claudio Milighetti - Dottore Commercialista</p> <p><b>Fiscalità: Spese di Ristrutturazione trattamento fiscale in agricoltura ed agevolazioni</b></p> <p>ore 10.45 Monica Fini - Bioarchitettura Toscana, Sezione di Arezzo</p> <p><b>Edifici in argilla e legno, la massa unita alla leggerezza in un modulo abitativo in costruzione</b></p> <p>ore 11.00 Alberto Scaramelli - <b>Canapa come elemento di un'edilizia sostenibile; storia, caratteristiche ed utilità</b></p> <p>ore 11.15 Marco Nestucci - Bioarchitettura Toscana, Sezione di Firenze</p> <p><b>L'uso della canapa nelle costruzioni ad alta compatibilità ambientale</b> (Marco Nestucci e Ombretta Dinelli Architetti)</p> <p>ore 11.30 Pausa</p> <p>ore 11.45 Silvia Porciatti - Bioarchitettura Toscana, Sezione di Siena</p> <p><b>Rigenerar_SI, un progetto organico di rigenerazione urbana in area verde</b></p> <p>ore 12.15 Michele Armanini - Bioarchitettura Toscana, Sezione di Lucca</p> <p><b>Valorizzazione della 'Biodiversità Culturale' delle Apuane attraverso il recupero di strutture rurali</b></p> <p>ore 12.45 Alessandro Damiani - Bioarchitettura Toscana Sezione di Livorno e Arcipelago Toscano</p> <p><b>Esperienze di riqualificazione di aree naturali ed antropiche nel territorio del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano</b></p> <p>ore 13.15 Dibattito</p> <p>ore 13.30 Chiusura dei lavori</p>	Bioarchitettura Toscana- Coordinamento regionale
------------	--------------	---	---

---

10.00-12.00	Sala 2	<p><b>Agriturismo e agrobiodiversità in Toscana: multifunzionalità tra cultura e territorio. Il ruolo del PSR 2014-2020 della Regione Toscana</b></p> <p>Introduzione e coordinamento a cura di:  Marco Locatelli - Terre Regionali Toscane</p> <p><i>Relazioni:</i></p> <p>ore 10.25 Rita Turchi - Regione Toscana</p> <p><b>L'agrobiodiversità e il PSR 2014/2020 della Toscana: sostegno al sistema regionale di tutela e valorizzazione delle razze e varietà locali toscane (misure 10.2 conservazione e uso sostenibile delle risorse genetiche; 10.1.4 biodiversità animale; 10.1.5 coltivazione delle varietà locali)</b></p> <p>ore 10.45 Daniele Fantechi - BEurope Ltd</p> <p>Agrobiodiversità come occasione di valorizzazione e di innovazione dell'impresa agricola</p> <p>ore 11.05 Valter Nunziatini - Regione Toscana</p> <p>Agrobiodiversità: un valore aggiunto per i percorsi enogastronomici in Toscana: i risultati dei progetti di Cooperazione Prometea, Vivimed, e Terragir 3</p> <p>ore 11.25 Discussione</p> <p>ore 11.40 Conclusioni</p> <p>Roberto Scalacci - Direttore della Direzione "Agricoltura e sviluppo rurale" della Regione Toscana</p>	Regione Toscana
10.30	Sala 1	<p><b>Agriturismo.Italia: Galleria dei Territori</b></p> <p>Presentazione del sistema informatizzato del Friuli Venezia Giulia nel sito nazionale dell'agriturismo <a href="http://www.agriturismoitalia.gov.it">www.agriturismoitalia.gov.it</a></p> <p>Intervengono i rappresentanti della Rete Rurale Nazionale, dei territori presenti ad AGRieTOUR 2018:</p> <p>Umberto Selmi - ISMEA/Rete Rurale Nazionale</p> <p>Rappresentante - Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - ERSA</p> <p>Rappresentante - Regione Lazio - ARSIAL</p> <p>Mario Rossi - Direttore Coldiretti Arezzo</p> <p>Fausto Faggioli - Presidente E.A.R.T.H. Academy</p>	Rete Rurale Nazionale - ISMEA, Regione Friuli

12.00	Sala 2	<p>Convegno: <b>Il turismo all'aria aperta nei progetti di sviluppo dei territori rurali</b></p> <p>Bruno Biserni - presidente del GAL L'Altra Romagna</p> <p>Michele Boscagli - Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo</p> <p>Eleonora Sandrelli - Presidente di AION Cultura, ente gestore del MAEC di Cortona e delegato nazionale della Rotta dei Fenici</p> <p>Alessandra Versaci - Componente del circuito Sicily en plein air</p>	PleinAir
15.00	Sala 2	<p>Incontro-workshop: <b>Cooperazione intersettoriale: Agricoltura, Turismo, Cultura, Ambiente. La nuova economia sostenibile nell'ottica U.e. 2021-2027</b></p> <p>L'incontro-workshop verte sulla cooperazione transnazionale e intersettoriale, come importante strumento a sostegno dei territori rurali per lo sviluppo e la condivisione di nuove soluzioni a problematiche comuni. La cooperazione conferisce valore aggiunto alla strategia delle Comunità Rurali, dei Borghi Autentici, al fine di realizzare progetti concreti per rafforzare relazioni e reti tra i soggetti interessati, scambiare buone prassi, sviluppare esperienze innovative, interventi di sistema nell'ottica dell'economia sostenibile "smart land".</p> <p>Apertura dei lavori</p> <p>Carlo Hausmann - AGRIeTOUR</p> <p>Umberto Selmi, RETE RURALE NAZIONALE</p> <p><i>Relatori:</i></p> <p>Adriano Ciani - Segretario Generale AMAR-WFARA</p> <p>Fabio Stabile - Presidente NEATERRA</p> <p>Katarina e Igor Štavlić - Agenzia di sviluppo - Croazia</p> <p>Luciano Donato Marino - Presidente ETN International</p> <p>Alberto Faccioli - Presidente GAL Polesine Adige (RO)</p> <p>Edoardo e Carlo Bagnara - Ca' Colonna s.p.a.</p> <p>Bruno Biserni - Presidente GAL L'Altra Romagna (FC)</p> <p>Daniela Segale - Presidente Parco Antola e GAL Verde Mare Liguria</p> <p>Lorenzo Marchesini - Presidente GAL Delta 2000 (FE)</p> <p>Nicola di Niro - Direttore Asvir MoliGal</p> <p>Antonio Feola - Direttore HIPPO (Parco del Cilento)</p> <p>Aldo Capovilla - Horse Country Resort</p> <p>Alberto Capacci - Presidente Pro Loco Cusercoli (FC)</p> <p>Atos Mazzoni - Presidente U.N.P.L.I. (FC)</p> <p>Daniele Ferrieri - «Sempre connessi con Ravenna»</p> <p><i>Modera:</i> Fausto Faggioli - Presidente E.A.R.T.H. Academy</p>	Earth Academy

---

16.00	Sala 1	Convegno: <b>Star in forma con le Api</b> ore 16.00 - Saluto Enrico Galdani - Presidente AAPT ore 16.10 - Miele, polline e propoli gli alleati della salute Michele Buffa - Coordinatore Regionale Associazione Italiana Apiterapia ore 17.10 Guida all'acquisto di un prodotto di qualità : come educare il consumatore ad un acquisto consapevole. Panoramica su produzione nazionale e trend del mercato. Alberto Contessi - Presidente Osservatorio nazionale del miele ore 17.50 Conclusioni e chiusura	Associazione Apicoltori Toscani
17.00	Sala 2	Convegno: <b>Case historys ed esperienze pratiche dalla scuola all'outdoor education</b> <i>Intervengono:</i> Margherita Rizzuto - Agrigiochiamo Maria Grazia De Zan - Scuola senza Zaino - Così per gioco Antonio Puzzi - Per Bimbi Christian Mancini - Natura Rock Italia Rita Villani - Comune di Livorno - Servizi socio educativi Emilio Bertoncini - esperto di orti scolastici Ernesto Colutta - Gioco Mammifero	Agrigiochiamo

---

## CICLO MASTER

9.40-11.10	Sala Master	Le nuove frontiere dell'educazione nutrizionale	Giorgio Pitzalis - Presidente Giustopeso Italia
11.20-12.50	Sala Master	L'uso avanzato dei social network per la promozione dell'azienda agrituristica	Francesco Fratto - Agro Camera
13.40-15.10	Sala Master	Tradizione e innovazione nella piccola grande cucina agrituristica e valorizzazione delle eccellenze	Miranda Pisione - Agro Camera
15.20-16.50	Sala Master	L'innovazione tecnologica per i laboratori alimentari	Tiziana M. P. Cattaneo - CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari
17.00-18.30	Sala Master	Didattica per adulti, famiglie, bambini: costruire la "qualità totale"	Giuseppe Orefice - Agrigiochiamo

## EVENTI E CORSI

10.00	Cooking Show	<b>Conosciamo l'extravergine? Sappiamo usarlo?</b> Mini corso di degustazione dell'olio	AICOO - Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva
11.00-12.00	Cooking Show	Regione Friuli Venezia Giulia	
12.15-13.30	Cooking Show	L'Aglione della Valdichiana. Il re della tavola	
14.00-15.00	Cooking Show	Regione Friuli Venezia Giulia	
17.00	Cooking Show	Mini corso di degustazione del vino	AIS - Associazione Italiana Sommelier
20.00	Ristorante	Cena Interregionale aperta al pubblico	
Laboratorio sull'Edilizia in paglia - Tecniche di autocostruzione			

## SEMINARI IN PILLOLE

9.45-10.30	Sala 4	<b>DNA Tasting, il primo gestionale per visite e degustazioni. CRM per la gestione completa di Aziende di Vino, Wine Relais e Agriturismi</b>	Tobu Group
10.45-11.30	Sala 4	<b>Agricoltura ed attività didattica, proposte differenziate per target differenziati</b> Chiara De Santis - Metafarm Giacomo Miola - Metafarm	Agrigiochiamo
11.45-12.30	Sala 4	<b>Ospitalità e servizi per i cicloturisti - Tradizione e Innovazione</b>	FIAB - Federazione Italiana Amici della Bicicletta - ANCE
12.45-13.30	Sala 4	<b>Turismo Enogastronomico e Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana</b>	Federazione Strade
13.45-14.30	Sala 4	<b>Apri a distanza le serrature della tua struttura</b>	Sinersis
14.45-15.30	Sala 4	<b>La mobilità elettrica come driver di sviluppo per il settore agrituristico</b>	Repower
14.45-15.30	Area Bioarchitettura Live	<b>I materiali naturali in edilizia - legno, argilla, canapa, calce</b>	Bioarchitettura Toscana
15.45-16.30	Sala 4	<b>Attrezzare un agriturismo per l'ospitalità in spazi aperti</b> Roy Berardi - giornalista ed esperto di marketing territoriale Alessandra Versaci - titolare agricampeggio Alessandra di Torrenova (Me) Michela Bagatella - caporedattrice di PleinAir	PleinAir