

FIERA AGRICOLA MUGELLANA 2022

PROGRAMMA AREA EVENTI e CONVEGNI

Venerdì 23 Settembre

Dalle Ore 9:00 alle 22:00

Mostra/Vetrina delle eccellenze della zootecnia toscana

Ore 8:30

Convegno "La lavorazione delle olive in relazione alla qualità dell'Olio Extravergine di Oliva". Convegno con assaggio guidato organizzato da CIA Toscana Centro

Relatori:

Dott. Filippo Legnaioli – Membro Presidenza CIA Toscana Centro

Dott.ssa Lucia Tacconi – Specializzata in olivicoltura e assaggiatrice olio E.V.O.

Ore 8:30 - 10:00

Stand Chino Chini - Laboratori con alunni classi terze Scuola Secondaria di Primo Grado di Borgo San Lorenzo a cura dell'indirizzo "Tecnico Turistico"

Dalle Ore 10:00 alle ore 22:00

Stand Giotto Ulivi - Spazio permanente: illustrazione attività curriculari e extracurriculari IIS Giotto Ulivi

Ore 10:00 - 11:00

Stand Chino Chini - Laboratori con alunni classi terze Scuola Secondaria di Primo Grado di Borgo San Lorenzo a cura dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera":

- Accoglienza turistica: accoglienza 4.0
- Essere accoglienti per essere competitivi
- Presentazione App AT Mugello Experience
- Presentazione attività industria e artigianato Made in Italy e manutenzione assistenza tecnica

Dalle Ore 10:00 alle ore 13:00

Stand Giotto Ulivi - MateGiocando: il Giotto Ulivi gioca con le scuole medie

Stand Giotto Ulivi - Col Giotto Ulivi si gioca a "Biodiversità e funzioni ecosistemiche di aree verdi periurbane"

Ore 10:30

Incontro con gli allevatori ovicapri - incontro organizzato dall'Associazione Regionale Allevatori della Toscana in collaborazione con l'Associazione Nazionale della Pastorizia

Relatori:

Dott. Claudio Bressanutti – Direttore ARAT

Dott. Franco Corrias – Istituto Zooprofilattico

Prof.ssa Chiara Aquilani – Università degli Studi di Firenze DAGRI

Luca Arzilli – Tecnico ARAT

Dott. Saverio Grande – Direttore ASSONAPA

Ore 11:00 - 12:00

Stand Chino Chini – Produzione formaggio "Primo Sale"

Dalle Ore 15:00 alle ore 17:00

Stand Giotto Ulivi – Il Giotto Ulivi gioca sperimentando: "Percorso bendato attraverso i sensi"

Ore 17:00

INAUGURAZIONE FIERA AGRICOLA MUGELLANA alla presenza di:

Presidente della Regione Toscana **Eugenio Gianì**

Vicepresidente Regione Toscana e Assessore Agricoltura, Caccia, Pesca, Sviluppo Rurale e Montagna
Stefania Saccardi

Vicepresidente della IX Commissione permanente "Agricoltura e produzione agroalimentare" del Senato della Repubblica Italiana **Senatrice Caterina Biti**

Presidente del Consiglio Regionale della Regione Toscana **Antonio Mazzeo**

Consigliere Regionale - Componente Commissione politiche europee e relazioni internazionali
Massimiliano Pescini

Sindaco di Borgo San Lorenzo **Paolo Omoboni**

Presidente del GAL Start **Giampiero Mongatti**

Vicesindaca e Assessora alle Attività Produttive del Comune di Borgo San Lorenzo **Cristina Becchi**

Presidente Unione Montana dei Comuni del Mugello **Stefano Passiatore**

Assessore all'Agricoltura e al patrimonio Forestale dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello
Federico Ignesti

Dirigente scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore "Chino Chini" **Prof. Gian Lodovico Miari Pelli Fabbroni**

Dirigente scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore "Giotto Ulivi" e Legale Rappresentante del Polo Tecnico Professionale "Agribusiness Mugello" **Prof. Adriana Aprea**

Presidente dell'Associazione Italiana Allevatori **Roberto Nocentini**

Direttore del GAL Start **Stefano Santarelli**

Ore 18:00

Stand Chino Chini – Show cooking: il tortello mugellano, tradizione e innovazione.

Presentazione del tortello con farcitura di patata viola e ragù di verdure in collaborazione con ex allievi oggi ristoratori (*prenotazione obbligatoria presso lo stand max. 30 persone*)

Ore 18:00

Presentazione del Progetto VISTOK: "Virtual Fencing per la gestione di precisione degli allevamenti di bovini da carne - Precision liveSTOCK" – Misura 16.2 GAL START

Relatori:

Dott. Stefano Santarelli – Direttore GAL Start

Prof.ssa Camilla Dibari – Università degli Studi di Firenze DAGRI

Prof. Giovanni Argenti – Università degli Studi di Firenze DAGRI

Prof.ssa Chiara Aquilani – Università degli Studi di Firenze DAGRI

Prof.ssa Carolina Pugliese – Università degli Studi di Firenze DAGRI

Ore 21:00

Presentazione del Progetto INNOCALVANA: "Innovazione sociale e zootecnica per la valorizzazione e la salvaguardia della Razza Calvana" – Misura 16.2 GAL START

Relatori:

Dott. Stefano Santarelli – Direttore GAL Start

Prof. Gianluca Stefani – Università degli Studi di Firenze DISEI

Dott.ssa Giuliana Giuliani – Presidente APS La Calvanina

Stefano Malavolti – Az. Agr. Il Poggiolo

Riccardo Bolognesi – Soc. Agr. Selva

Prof. Francesco Sirtori - Università degli Studi di Firenze DAGRI

Sabato 24 Settembre

Dalle Ore 9:00 alle 22:00

Mostra/Vetrina delle eccellenze della zootecnia toscana

Ore 8:30 - 10:00

Stand Chino Chini – Valorizzazione del territorio – Presentazione delle attività dell'indirizzo Tecnico Turistico

Dalle Ore 10:00 alle ore 22:00

Stand Giotto Ulivi - Spazio permanente: illustrazione attività curriculari e extracurriculari IIS Giotto Ulivi

Ore 10:00 - 11:00

Stand Chino Chini - Valorizzazione del territorio - Presentazione delle attività dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera; Articolazione accoglienza turistica; Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

Dalle Ore 10:00 alle ore 13:00

Il Giotto Ulivi errante per la Fiera: "Poesia in cammino – Racconti agricoli in versi"

Ore 10:30

Convegno "**L'allevamento toscano punta all'eccellenza nel benessere animale**" - incontro organizzato dall'Associazione Regionale Allevatori della Toscana

Relatori:

Dott. Paolo Omoboni – Sindaco del Comune di Borgo San Lorenzo

Roberto Nocentini – Presidente AIA e Presidente ARAT

Dott. Giovanni Brajon – Istituto Zooprofilattico Sperimentale "M. Aleandri"

Dott. Mauro Donda – Direttore Generale AIA

Dott. Gennaro Giliberti – Regione Toscana

Stefania Saccardi – Vicepresidente Regione Toscana e Assessore Agricoltura, Caccia, Pesca, Sviluppo Rurale e Montagna

Dalle Ore 15:00 alle ore 17:00

Stand Chino Chini - Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Show cooking: il gelato alla pesca di Londa con cioccolato al rosmarino in collaborazione con il maestro Alessio Calamini e il Consorzio Agrario di Londa

Ore 16:30

Asta di manze gravide di Alta Genealogia Limousine

Ore 18:30

Convegno **“Perché i modelli alimentari globali sono pericolosi: come scegliere un'alimentazione sostenibile in un mondo centralizzato”** – a cura dell'Associazione Produttori Biologici del Mugello

Dalle Ore 19:00 alle ore 22:30

Stand Chino Chini - Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Degustazione di vini del territorio in abbinamento al quinto quarto di bovino in collaborazione con CAF (*prenotazione obbligatoria presso lo stand max. 30 persone*)

Domenica 25 Settembre

Dalle Ore 9:00 alle 22:00

Mostra/Vetrina delle eccellenze della zootecnia toscana

Dalle Ore 10:00 alle ore 13:00

Stand Chino Chini - Spazio permanente: illustrazione attività curriculari e extracurriculari IIS Chino Chini

Dalle Ore 10:00 alle ore 22:00

Stand Giotto Ulivi - Spazio permanente: illustrazione attività curriculari e extracurriculari IIS Giotto Ulivi

Ore 10:00

Incontro con gli allevatori di bovini da latte - incontro organizzato dall'Associazione Regionale Allevatori della Toscana

Moderatore:

Andrea Begliomini – Tecnico ARAT

Parte I: **"Nuovi servizi per il miglioramento genetico e del profitto aziendale dell'allevamento. I nuovi servizi di ANAFIBJ"** - Giovanni MICHELI - Tecnico Anafibj

Parte II: **"La sanità del latte e della stalla"** - a cura dell'Associazione Regionale Allevatori Emilia Romagna

Dalle Ore 15:00

Stand Chino Chini - Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Show cooking: Cuciniamo le eccellenze, preparazione di piatti con materie prime di recupero, presentazione della "Guida per scuole e comunità sullo sviluppo sostenibile" e del progetto realizzato in collaborazione con SenzaSpresco dell'Ass. Le Mele di Newton.

PROGRAMMA AREA MOSTRA ZOOTECNICA/MERCATO CONTADINO

Giovedì 22 Settembre

Ore 10:30

Piccoli Veterinari Crescono - *Laboratori per scuole dell'infanzia e primarie* – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con il Dott. Andrea Arvati del Servizio Veterinario del Mugello USL Toscana Centro

Gimkana Latte del Mugello – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori

Ore 16:30

L'Alpacario e tanto altro - *Laboratori per scuole dell'infanzia e primarie* – presso lo spazio animali in collaborazione con la Soc. Agr. GEA

Ore 17:30

Gli animali della Fattoria TOUR - *Laboratori per scuole dell'infanzia e primarie* – presso lo spazio animali

Ore 18:00

Le erbe aromatiche - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Tenuta del Gallo

Ore 21:30

Per fare un Biscotto ci vuole un Seme – *Laboratorio per adulti principianti su prenotazione* - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. La Felce

Durante tutta la giornata, presso lo stand ARAT, saranno effettuate degustazioni gratuite di Latte MUKKI MUGELLO e il BIOLOGICO PODERE CENTRALE

Venerdì 23 Settembre

Ore 9:00

Piccoli Veterinari Crescono - *Laboratori per scuole dell'infanzia e primarie* – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con il Dott. Andrea Arvati del Servizio Veterinario del Mugello USL Toscana Centro

Dimostrazione di Mungitura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Il Grillo di Bonini Daniele e Marco

Ore 10:00

Circolo Creativo 0-3 anni - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. L'Oasi di Barbugli Elena

Ore 10:00

Dalla Farina ai Biscotti - *Laboratori per scuole dell'infanzia e primarie* – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con il Mulino Rapaccini

Ore 11:00

Il Meraviglioso Mondo delle Api: insieme per conoscere le api e gioco dell'impollinazione - *Laboratori per scuole dell'infanzia e primarie* – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Birgit Kessler

Ore 15:00

Diventiamo Mastri Birrai: dal Luppolo alla Birra! – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con la Soc. Agr. Opificio Birraio

Ore 16:30

Mani in Pasta: dal grano alla pasta – *Laboratorio per famiglie e bambini* - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. L'Oasi di Barbugli Elena

Ore 17:00

Il Potere delle Erbe: conosciamo odori, sapori e proprietà delle piante di montagna! - presso gli stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Solstretto

Dalle ore 18:00

Dimostrazione di Mungitura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Il Grillo di Bonini Daniele e Marco

Dal Latte al Formaggio: casaro per un giorno – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con Az. Agr. Podere Varena

La Smielatura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione in collaborazione con l'Az. Agr. BeeO Baita

Ore 21:00

Le Orchidee e la loro cura - presso gli stand del Mercato Contadino in collaborazione con l'Orchidario di Fabbrini Dario

Ore 21:30

Smielatura e Apiterapia – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. BeeO Baita

Durante tutta la giornata, presso lo stand ARAT, saranno effettuate degustazioni gratuite di Latte MUKKI MUGELLO e il BIOLOGICO PODERE CENTRALE

Sabato 24 Settembre

Ore 9:00

Dimostrazione di Mungitura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Il Grillo di Bonini Daniele e Marco

Dal Latte al Formaggio: casaro per un giorno – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con la Coop. Agr. Il Forteto

Ore 10:00

Circolo Creativo 0-3 anni - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. L'Oasi di Barbugli Elena

Ore 10:30

Le erbe aromatiche - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Tenuta del Gallo

Ore 11:00

Gli animali della Fattoria TOUR – presso lo spazio animali

Ore 11:30

Il Meraviglioso Mondo delle Api: insieme per conoscere le api e gioco dell'impollinazione – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Birgit Kessler

Ore 15:00

Diventiamo Mastri Birrai: dal Luppolo alla Birra! – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con la Soc. Agr. Opificio Birraio

Ore 16:00

Dalla Farina ai Coccoli: prepariamo la pasta per i coccoli e per la pizza! - presso gli stand del Mercato Contadino in collaborazione con il Mulino Rapaccini

Ore 16:30

Mani in Pasta: dal grano alla pasta – Laboratorio per famiglie e bambini - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. L'Oasi di Barbugli Elena

Ore 17:00

Il Potere delle Erbe: conosciamo odori, sapori e proprietà delle piante di montagna! - presso gli stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con L'Az. Agr. Solstretto

Ore 17:30

Dimostrazione di Mungitura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Il Grillo di Bonini Daniele e Marco

Dal Latte al Formaggio: casaro per un giorno – Laboratorio per adulti su prenotazione – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Bacciotti Giovanna di Sandra e Roberto s.s.

Il Ciclo del Miele: dall'Arnica al Vasetto – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Costantini di Stefania Pushparaj

Ore 18:30

Agri-Aperitivo a Km 0 – presso gli stand del Mercato Contadino in collaborazione con i prodotti di filiera del Granaio dei Medici e delle Aziende locali insieme allo Chef Cristian Borghi

Ore 21:00

Le Orchidee e la loro cura - presso gli stand del Mercato Contadino in collaborazione con l'Orchidario di Fabbrini Dario

Ore 21:30

Dimostrazione di Mungitura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Il Grillo di Bonini Daniele e Marco

Durante tutta la giornata, presso lo stand ARAT, saranno effettuate degustazioni gratuite di Latte MUKKI MUGELLO e il BIOLOGICO PODERE CENTRALE

Domenica 25 Settembre

Ore 9:00

Dimostrazione di Mungitura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Il Grillo di Bonini Daniele e Marco

Per fare un Biscotto ci vuole un Seme - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori

Ore 10:00

Il Ciclo del Miele: dall'Arnia al Vasetto – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Costantini di Stefania Pushparaj

Ore 11:00

Mani in Pasta: dal grano alla pasta – Laboratorio per famiglie e bambini - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. L'Oasi di Barbugli Elena

ore 12:00

Il Meraviglioso Mondo delle Api: insieme per conoscere le api e gioco dell'impollinazione – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Birgit Kessler

Ore 15:00

Diventiamo Mastri Birrai: dal Luppolo alla Birra! – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con la Soc. Agr. Opificio Birraio

Ore 16:00

Gli animali della Fattoria TOUR – presso lo spazio animali

Dalla Farina ai Coccoli: prepariamo la pasta per i coccoli e per la pizza! - presso gli stand del Mercato Contadino in collaborazione con il Mulino Rapaccini

Ore 17:00

Il Potere delle Erbe: conosciamo odori, sapori e proprietà delle piante di montagna! - presso gli stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con L'Az. Agr. Solstretto

Ore 17:30

Mani in Pasta: dal grano alla pasta – Laboratorio per famiglie e bambini - presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. L'Oasi di Barbugli Elena

Ore 18:00

Dimostrazione di Mungitura – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Il Grillo di Bonini Daniele e Marco

Il Ciclo del Miele: dall'Arnia al Vasetto – presso lo stand dell'Associazione Regionale Allevatori in collaborazione con l'Az. Agr. Costantini di Stefania Pushparaj

Ore 21:00

Le Orchidee e la loro cura - presso gli stand del Mercato Contadino in collaborazione con l'Orchidario di Fabbrini Dario

Durante tutta la giornata, presso lo stand ARAT, saranno effettuate degustazioni gratuite di Latte MUKKI MUGELLO e il BIOLOGICO PODERE CENTRALE

PROGRAMMA AREA PRATO DEI CAVALLI

Venerdì 23 Settembre

Ore 10:00 – 12:00

"Giochi Equestri e Battesimo della Sella" - a cura de I Cavalieri e le Amazzoni del Mulino a Vento

Ore 16:00 – 18:00

"Giochi Equestri e Battesimo della Sella" - a cura de I Cavalieri e le Amazzoni del Mulino a Vento

Sabato 24 Settembre

Ore 10:00 – 12:00

"Giochi Equestri e Battesimo della Sella" - a cura de I Cavalieri e le Amazzoni del Mulino a Vento

Ore 16:00 – 18:00

"Giochi Equestri e Battesimo della Sella" - a cura de I Cavalieri e le Amazzoni del Mulino a Vento

Ore 21:00

Spettacolo Equestre in Alta Scuola Spagnola con Cavalli Andalusi - a cura della Spanish Horse Mugello

Domenica 25 Settembre

Ore 10:00 – 12:00

"Giochi Equestri e Battesimo della Sella" - a cura de I Cavalieri e le Amazzoni del Mulino a Vento

Ore 16:00

Spettacolo Equestre in Alta Scuola Spagnola con Cavalli Andalusi - a cura della Spanish Horse Mugello