

DOP E IGP TRA IDENTITA' E PROMOZIONE

**La toscana del cibo: un viaggio nel gusto
tra prodotti, persone e territori**

10:00-10:30 APERTURA LAVORI

Antonio Mazzeo, *Presidente del Consiglio della Regione Toscana*

Eugenio Giani, *Presidente della Regione Toscana*

Massimo Manetti, *Presidente della Camera di Commercio I.A.A. di Firenze*

10:30-11:10 INTERVENTI PROGRAMMATI

L'agroalimentare di qualità in Toscana: IG, Bio e Agriturismo driver di primati. Fabio del Bravo,
Dirigente della Direzione Filiere e Analisi dei Mercati di ISMEA

Indicazioni geografiche e turismo, quali sinergie? Giovanni Belletti, *Professore Ordinario di Economia Agraria, Dip. di Scienze per l'Economia e l'Impresa - Università di Firenze*

11:10-12:10 TAVOLA ROTONDA: Opportunità e strumenti del mercato turistico in Toscana e le nuove competenze assegnate ai consorzi delle filiere DOP e IGP.

- **Francesco Palumbo**, *Direttore Fondazione Sistema Toscana*
- **Francesco Tapinassi**, *Direttore Toscana Promozione Turistica*
- **Silvia Scaramuzzi**, *Professore Associato - Economia agraria, alimentare ed estimo rurale Dip. Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - Università di Firenze*

- **Fabio Venè**, *presidente del Consorzio Miele della Lunigiana DOP*
- **Andrea Petrini**, *direttore del Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP*
- **Roberto Ulivieri**, *rappresentante dell'Associazione Castagna del Monte Amiata IGP*
- **Luciano Gigliotti**, *rappresentante dell'Associazione QU.O.RE. TOSCANA DOP e IGP*

12:10 - 12:40 L'IDENTITÀ TOSCANA TRA TERRITORI E FOOD DI QUALITÀ

Stefania Saccardi, *Vicepresidente e Assessora all'Agroalimentare della Regione Toscana*

12:40 13:00 CELEBRAZIONE degli anniversari per il riconoscimento di

- **Farina di Neccio della Garfagnana DOP**
- **Lardo di Colonnata IGP**
- **Marrone di Caprese Michelangelo DOP**
- **Miele della Lunigiana DOP**
- **Olio extravergine di oliva Lucca DOP**

13:00 - 13:30 LIGHT LUNCH a cura dell'Associazione QU.O.RE. TOSCANA DOP e IGP con prodotti DOP e IGP della Toscana