



REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale

INAUGURAZIONE STAND REGIONE TOSCANA

Venerdì 12 dicembre 2025

Ore 12:00

Fortezza da Basso - Firenze

Presso lo Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica

Saluti istituzionali

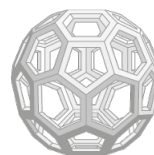
Stefania Saccardi

Presidente del Consiglio Regionale della Toscana



CASTANEA EXPO 2025

Organizzato da



■ ■ ■ **fondazione**
sistema toscana

**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**

COOKING SHOW

ore **12:30 - 13:30**

Fortezza da Basso - Firenze

Presso lo **Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica**



A cura di:

Vetrina Toscana, Toscana Promozione Turistica, Fondazione Sistema Toscana, in collaborazione con i Consorzi DOP e IGP e Associazione Qu.O.Re Toscana.

Venerdì 12-dic.-2025	
12:30	Farro della Garfagnana IGP mantecato con la farina di castagne della Lunigiana DOP
Sabato 13-dic.-2025	
12:30	Capesante con scaglie di Marroni del Mugello IGP
Domenica 14-dic.-2025	
12:30	Zuppa d'autunno con le castagne del Monte Amiata IGP

Ogni Cooking show sarà seguito dalla degustazione del piatto per 30 persone



**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**

L'INNOVAZIONE CREATIVA NELLA CASTANICOLTURA TOSCANA: VOCE AI PROTAGONISTI

Venerdì 12 dicembre 2025 – ore 14:00 – 15:30

Fortezza da Basso - Firenze

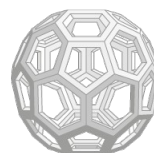
Presso lo Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica

14:00	Introduzione al workshop <i>Fausta Fabbri, Dirigente Regione Toscana</i>
	Progetto FORECAST <i>Roberto Ulivieri (Castanicoltore e Presidente Associazione Castagna del Monte Amiata IGP)</i>
	Progetto CAST-AMI-BEN <i>Alessio Benanchi (Direttore dello stabilimento di Radicofani del Gruppo Mauro Savio)</i> <i>Chiara Vita (Responsabile scientifico Laboratorio QUMAP, Pin Prato)</i>
	Progetto INGECAL <i>Salvatore Moricca (Professore Ordinario di Patologia Vegetale presso l'Università degli Studi di Firenze) e Tiziana Panzavolta (Professore Associato di Entomologia generale e applicata presso l'Università degli Studi di Firenze)</i>
	Progetto CASTANEOTURISMO <i>Mirco Fazzi (Castanicoltore) e Tommaso Pallari (Architetto)</i> <i>Silvia Scaramuzzi (Professore Associato in Economia e Politica Agraria presso l'Università di Firenze)</i>
	Progetto OPEN RICCIO <i>Annalisa Santucci (Professore Ordinario di Biochimica presso l'Università di Siena)</i>
	Progetto TOSCA <i>Pier Paolo Lorieri (Viticoltore)</i>
	Progetto SOCIAL-CAST <i>Stefania Cassani (Presidente Cooperativa di Comunità Il Borgo) con i ragazzi del progetto</i> <i>Francesco Monaci (Castanicoltore sociale)</i>

Moderatrice: Simona Bellocchi, Caporedattore di Intoscana.it – Fondazione Sistema Toscana



Organizzato da
**FIRENZE
FIERA**



■ ■ ■ **fondazione
sistema toscana**

**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**



ASSEMBLEA DEL DISTRETTO CASTANICOLO REGIONALE TOSCANO



Venerdì 12 dicembre 2025

ore 15:00 – 17:00

Fortezza da Basso - Firenze

Sala TEATRINO LORENESE

Prime indicazioni per la realizzazione del progetto economico territoriale: analisi delle problematiche e aspettative del territorio. Proposte per la definizione di un modello organizzativo del distretto.

Saluti istituzionali

Leonardo Marras, Assessore all'Agricoltura e foreste della Regione Toscana

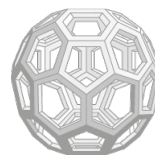
Coordinamento di Regione Toscana e Anci Toscana

Interventi degli aderenti all'Accordo di Distretto. Per intervenire prenotarsi al seguente link:

<https://www.eventbrite.it/e/1974630720641?aff=oddtcreator>



Organizzato da
 **FIRENZE
FIERA**



 **fondazione
sistema toscana**

**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

REGIONE
TOSCANA



IL CASTAGNO TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE: ELEMENTI TECNICI, ECONOMICI ED AMBIENTALI

Sabato 13 dicembre 2025

Stand Regione Toscana – Fortezza da Basso, Firenze

Storicamente il castagno – sia come frutto, sia come specie da legno – ha rivestito e riveste un ruolo di primaria importanza nel nostro Paese e, in particolare, in Toscana, la Regione che vanta il maggior numero di prodotti a indicazione IGP e DOP.

In occasione della Manifestazione Castanea EXPO 2025, l'Accademia dei Georgofili, attraverso questa iniziativa a forte carattere divulgativo, intende contribuire a sensibilizzare la società sul valore tecnico, economico e ambientale del castagno, nel contesto attuale e futuro. L'obiettivo dell'iniziativa è quello di coniugare tradizione e innovazione, mettendo a disposizione degli operatori e dei consumatori le più recenti conoscenze sviluppate dal mondo scientifico.

Ore 10.00 - Apertura dei lavori

Introduce e coordina: Simone Orlandini - Vice Presidente Accademia dei Georgofili

Ore 10.10 - Relazioni

Elvio Bellini

Castagno Europeo: Origine, Multifunzionalità, Castanicoltura Tradizionale e Moderna

Alessandra Stefani

Il castagno nel Testo Unico delle foreste e nella Strategia Forestale Nazionale: temi e problemi

Stefano Berti, Michele Brunetti, Marco Mancini

Valorizzazione del legname di castagno nelle costruzioni e per la realizzazione di vasi vinari

Maurizio Lambardi

Risorsa antica e potenziale nutraceutico dei frutti del castagno: opportunità di valorizzazione

Enrico Marone

La sostenibilità economica a supporto della valorizzazione della filiera del castagno

Giovanni Sanesi

Aspetti sociali e culturali della castanicoltura

Ore 11.40 - Interventi

Ore 12.00 - Chiusura dei Lavori

**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU
REGISTRAZIONE A QUESTO LINK**

COOKING SHOW

ore **12:30 - 13:30**

Fortezza da Basso - Firenze

Presso lo **Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica**



A cura di:

Vetrina Toscana, Toscana Promozione Turistica, Fondazione Sistema Toscana, in collaborazione con i Consorzi DOP e IGP e Associazione Qu.O.Re Toscana.

<i>Venerdì 12-dic.-2025</i>	
12:30	Farro della Garfagnana IGP mantecato con la farina di castagne della Lunigiana DOP
<i>Sabato 13-dic.-2025</i>	
12:30	Capesante con scaglie di Marroni del Mugello IGP
<i>Domenica 14-dic.-2025</i>	
12:30	Zuppa d'autunno con le castagne del Monte Amiata IGP

Ogni Cooking show sarà seguito dalla degustazione del piatto per 30 persone



**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**

ABBANDONO DEL TERRITORIO E FRAMMENTAZIONE RURALE: RUOLO DEL DISTRETTO CASTANICOLO PER IL RECUPERO E LA RIQUALIFICAZIONE DEI CASTAGNETI

Sabato 13 dicembre 2025 – ore 14:00

Fortezza da Basso - Firenze

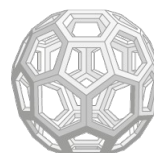
Presso lo Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica

14:00	Apertura del convegno Saluti istituzionali: Regione Toscana: <i>Roberto Scalacci, Direttore Agricoltura e sviluppo rurale</i> Anci Toscana: <i>Eleonora Ducci, Sindaca di Talla Delegata Forestazione</i>
14:20	Relazione Scientifica Introduttiva <i>(Enrico Marone, Unifi)</i>
14:30	Attività e Risorse a sostegno della castanicoltura <i>(Servizio Forestazione della Regione Toscana)</i> - Gestione associata delle risorse forestali: strategie, strumenti e risorse <i>(Giovanni Filiani, Regione Toscana)</i> - Risorse per il recupero e la riqualificazione dei castagneti <i>(Lorenzo Nencioni, Regione Toscana)</i>
14:50	Tavola rotonda - La gestione dei castagneti nei territori rurali della Toscana: esperienze a confronto - Centro studio e documentazione del Castagno - Distretto rurale forestale dell'Appennino Pistoiese <i>(Ugo Bugelli)</i> - Associazione Castanicola della Garfagnana <i>(Nicola Catoi)</i> - Consorzio Forestale dell'Amiata <i>(Paolo Franchi)</i> - Associazione Castanicoltori Lucchesi <i>(Stefano Fazzi)</i>
15:40	Conclusioni: Ruolo del distretto rurale castanicolo Toscano <i>(Marina Lauri, Anci Toscana)</i>

Coordina: Gianluca Barbieri, Dirigente Regione Toscana



Organizzato da
 **FIRENZE
FIERA**



 **fondazione
sistema toscana**

**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**

IL CASTAGNETO TRA TECNICHE SELVICOLTURALI INNOVATIVE E MULTIFUNZIONALITÀ: IL RUOLO DELLE FORESTE MODELLO

Domenica 14 dicembre 2025 – ore 10:00

Fortezza da Basso - Firenze

Presso lo Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica

10:00	Introduzione al workshop A cura di Livia Lazzarotto , dirigente Regione Toscana
10:05	Il Segretariato della Rete Mediterranea di Foreste Modello A cura di Toni Ventre , Regione Toscana
10:15	La Foresta Modello delle Montagne Fiorentine A cura di Stefano Berti
10:25	Gestione del castagneto tra attività culturali e produzione alimentare A cura di Giuseppe Salieri , Az. agricola <i>Le Casine</i>
10:40	Riqualificazione del Mulino ad Acqua di San Bavello e il suo utilizzo per la filiera locale A cura di Bruno Ciucchi , proprietario <i>Mulino Storico ad Acqua di San Bavello</i>
10:50	Il Marchio Legno FMMF e la produzione di botti in castagno A cura di Dario Paletta e Filippo Carmignani , gestori marchio <i>FMMF IL LEGNO</i>
11:05	Presentazione della macchina classificatrice portatile a uso strutturale Viscan FMMF A cura di Michele Brunetti , CNR Istituto per la Bioeconomia
11:15	Misure di cooperazione nel settore della castanicoltura A cura di Andrea Lorini , Az. agricola <i>La Fenice</i>
11:30	Progetto di ricerca sulla gestione dei castagneti invecchiati A cura di Albero Maltoni , Università di Firenze e Maria Chiara Manetti , ricercatrice <i>CREA-FL</i>
11:40	Presentazione della mostra fotografica "Le castagne: un alimento antico" A cura di Simone Sabatini , fotografo

Moderata da: Elisabetta Gravano, Regione Toscana



**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**

COOKING SHOW

ore **12:30 - 13:30**

Fortezza da Basso - Firenze

Presso lo **Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica**



A cura di:

Vetrina Toscana, Toscana Promozione Turistica, Fondazione Sistema Toscana, in collaborazione con i Consorzi DOP e IGP e Associazione Qu.O.Re Toscana.

Venerdì 12-dic.-2025	
12:30	Farro della Garfagnana IGP mantecato con la farina di castagne della Lunigiana DOP
Sabato 13-dic.-2025	
12:30	Capesante con scaglie di Marroni del Mugello IGP
Domenica 14-dic.-2025	
12:30	Zuppa d'autunno con le castagne del Monte Amiata IGP

Ogni Cooking show sarà seguito dalla degustazione del piatto per 30 persone



**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**

IL VIAGGIO NELLA TOSCANA DELLE CASTAGNE

Domenica 14 dicembre 2025 – ore 14:30 - 15:30

Fortezza da Basso - Firenze

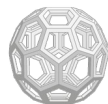
Presso lo Stand di Regione Toscana (n. B6) – Padiglione Basilica

14:30	Introduce: <i>Francesco Tapinassi, Direttore Toscana Promozione Turistica</i>
	<i>Tommaso Triberti, Sindaco di Marradi</i> Per il territorio del Mugello, il Sindaco del Comune che organizza la Mostra Mercato del Marron Buono di Marradi illustrerà obiettivi e risultati turistici dell'evento.
	<i>Roberto Ulivieri, presidente Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP</i> Verrà presentato un progetto innovativo sulla fruizione del castagneto, incentrato su un percorso sensoriale allestito nel bosco.
	<i>Laura Cangì, Proloco Caprese Michelangelo</i> Presenterà l'esperienza della festa della Castagna di Caprese Michelangelo.
	<i>Raffaella Mariani, Presidente Unione Comuni Garfagnana</i> Interverrà su la castagna in Garfagnana tra identità e promozione del territorio.
	<i>Alice Petrucciani, operatore agroalimentare in Lunigiana</i> Racconterà la propria case history di produttrice di birra alla castagna e agriturismo a tema.

Modera: Simona Bellocchi, Caporedattore di Intoscana.it – Fondazione Sistema Toscana



Organizzato da
**FIRENZE
FIERA**



■ ■ ■ **fondazione
sistema toscana**



**INGRESSO LIBERO ALL'EXPO SU REGISTRAZIONE
A QUESTO [LINK](#)**