

## Come raggiungere l'azienda agricola Poggio Alloro

DA FIRENZE: Uscire POGGIBINSI NORD e seguire le indicazioni per SAN GIMIGNANO alla prima rotonda. Continuare a seguire poi per EMPOLI/CERTALDO PRESEGUENDO PER CIRCA 10 KM e alla seconda rotonda girare per ULIGNANO. Proseguire sulla statale 127 in direzione ULIGNANO e dopo averlo oltrepassato (2 km) girare a SINISTRA al cartello CASAGLIA e REMIGNOLI.

DA SIENA: prendere la superstrada per Firenze, uscire a POGGIBINSI NORD E SEGUIRE LE INDICAZIONI COME SOPRA.

DA SAN GIMIGNANO: proseguire sulla strada statale 127 in direzione ULIGNANO per 5 km. Prima di arrivare ad ULIGNANO girare a DESTRA al cartello CASAGLIA e REMIGNOLI.

Le coordinate GPS sono:

LONG: 11°3'51,00" E / LAT: 43°29'15,00" N

### Ringraziamenti a:

Settore Produzioni agricole, vegetali e zootecniche.

Promozione della Regione Toscana.

Soc. Agr. Poggio Alloro dei F.lli Fioroni; Soc.Agr. Piombaia s.s. di Cantini; Az.Agr. Podere Ristoro di Barresi Salvatore.

Associazione ArtiCultura

26 gennaio 2017 presso Az.Agr. Poggio Alloro  
dei F.lli Fioroni San Gimignano (SI)



## PIF Peter baby bio

Sottomisura 16. 2:

Bio Baby food

I Giornata divulgativa

26 gennaio 2017 presso Az.Agr. Poggio Alloro  
dei F.lli Fioroni San Gimignano (SI)

# Programma

Ore 11,40: " Prodotti ortofrutticoli del territorio per la produzione degli omogeneizzati Peter baby bio"

Prof.ssa Annamaria Ranieri Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari, Agro-ambientali, Università di Pisa

Ore 12: " L'uso di farine di cereali e legumi tra storia e modernità"

Prof. Claudio Rossi, Dott.ssa Gabriella Tamasi - DBCF Università di Siena

Ore 12,20: Dibattito ed interventi sulle tematiche affrontate e sulle prospettive di sviluppo della filiera

Ore 13: chiusura lavori sessione mattutina e pranzo al buffet offerto dall'Az.Agr. Poggio Alloro

Ore 14,30: tavola rotonda con gli agricoltori ed allevatori bio firmatari dell'Accordo di filiera ed intervenuti, dal tema " Ottimizzazione delle tecniche di coltivazione ed allevamento al fine di massimizzare la qualità nutrizionale e nutraceutica e la sicurezza igienica delle materie prime per i baby food Peter baby bio"

Ore 17: chiusura lavori

**Il progetto è realizzato con il contributo di:**



# Programma

Ore 9,30: registrazione dei partecipanti

Ore 10:00: Saluti e introduzione ai lavori  
Dott. Gliberti Gennaro Responsabile del Settore Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione della Regione Toscana

Ore 10:20: saluti da parte del Capo Fila del Progetto PIF Franco Bordoni titolare dell'Az. Agricola . Podere Pereto

Ore 10,40: " L'importanza strategica della filiera per la messa a punto di baby food ad alto valore nutrizionale, nutraceutico e a basso impatto ambientale".

Dott. Agr Alice Pollicardo - Studio di Agronomia Bio Project

Ore 11: " Mangiare sano nei primi mesi di vita... Cosa significa oggi?"

Prof. Giovanni Federico, Dott.ssa Gaia Paoli - Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Pisa e

Ore 11,20: " Gli omogeneizzati di carne Toscana Peter baby bio"

Prof. Mele Marcello, Dott.ssa Francesca Ciucci - Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari, Agro-ambientali, Università di Pisa

**Pif Peter baby bio \_ nutriamo il futuro in pillole**

*Il progetto supportato dalle attività della sottomisura 16.2 Bio baby food prevede di ideare e mettere a punto una gamma completa di alimenti bio per l'alimentazione complementare dei lattanti a partire dalle sole materie prime agricole della Provincia di Siena*

