



Comune di Camaiore

REGIONE  
TOSCANA



con il contributo dell'Autorità Regionale per la Garanzia e  
Promozione della Partecipazione L.R. 46/2013



UNIVERSITÀ DI PISA

**Tavolo di Lavoro**  
e di indirizzo permanente  
su Agricoltura e  
Ambiente- Camaiore



Comune  
di Massarosa



**COMUNITA' INTERATTIVE**  
*Officina per la partecipazione*



ASSOCIAZIONE  
ALBERGATORI  
Lucca e Carrara



CONSORZIO  
DI PROMOZIONE  
TURISTICA  
DELLA VERSILIA



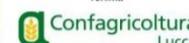
CONFCOMMERCIO  
Federazione delle Associazioni  
Prestatori di Lavoro e Manpower



Confederazione Italiana Agricoltori  
Toscana Nord



COLDIRETTI



Confagricoltura  
Lucca

Con la collaborazione di:

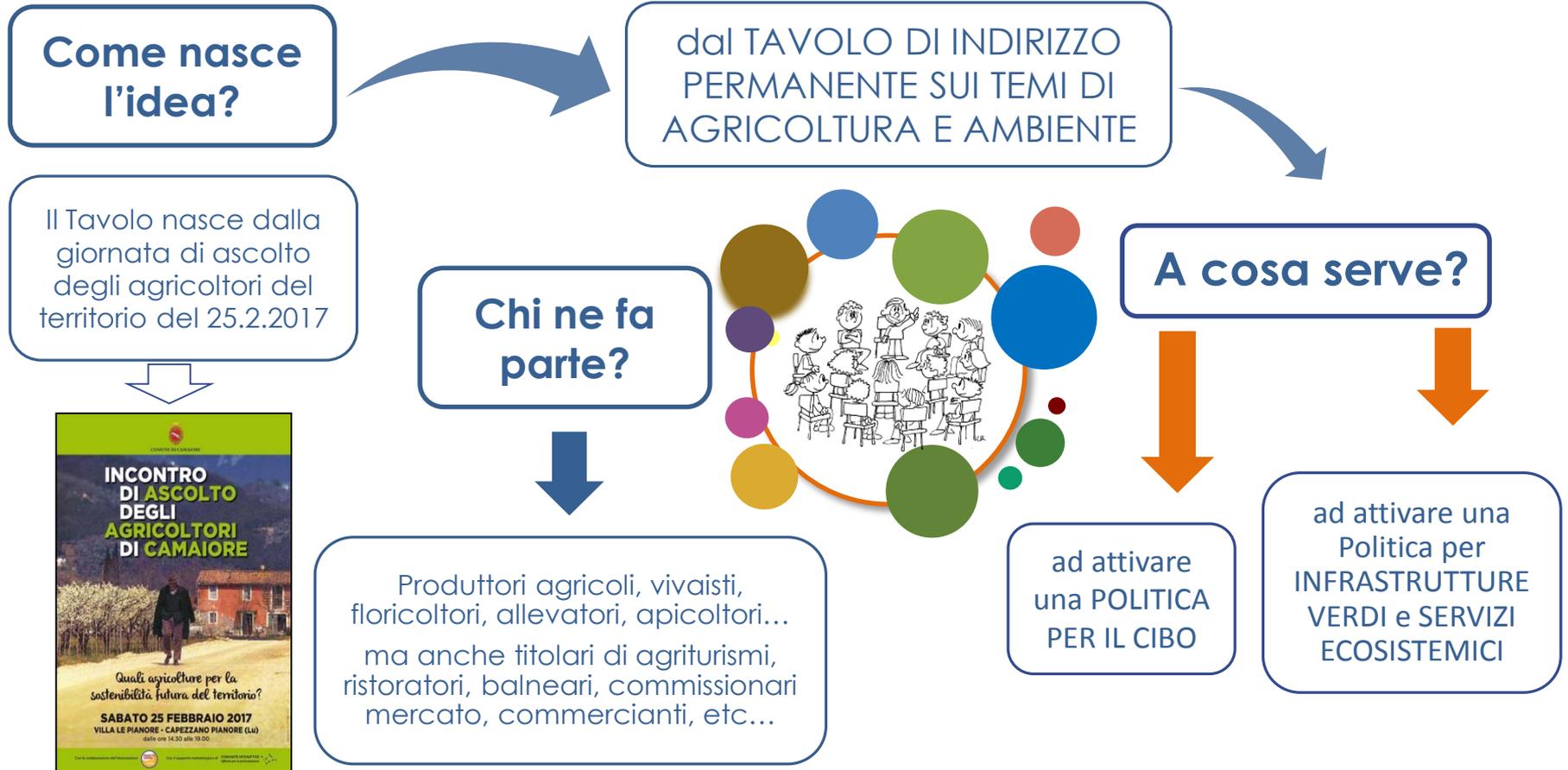


Slow Food®  
Versilia

# AGENDA PER LA QUALITA' DEL CIBO

## AGENDA per la qualità del CIBO

*Percorso partecipativo sulla produzione ed il consumo di cibo locale, teso ad ideare e attivare politiche ed azioni per la qualità dei prodotti, attraverso le filiere di produzione, collocazione, acquisto e consumo dei prodotti locali.*



## ATTIVITA' DEL PERCORSO

giugno 2018 – febbraio 2019

1

**MOMENTI DI CONFRONTO** CON GLI ALTRI PERCORSI PARTECIPATIVI SUL TEMA DEL CIBO (cofinanziati dalla L.R. 46/2013) E SOTTOSCRIZIONE MANIFESTO DELLA RETE DELLE POLITICHE DEL CIBO

2

SPERIMENTAZIONE DI **AZIONE PILOTA DI FILIERA:** DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO DI PRODOTTI AGRICOLI LOCALI

3

**AMPLIAMENTO DEL TAVOLO** DELL'AGRICOLTURA AD ALTRE CATEGORIE DELLA "FILIERA DEL CIBO"

4

**INCONTRO DI ASCOLTO** CON GLI AGRICOLTORI DI MASSAROSA

5

**TAVOLA ROTONDA** SULLE POLITICHE DI SVILUPPO RURALE, I PIANI INTEGRATI DI FILIERA I DISTRETTI DEL CIBO (Quiesa, Massarosa).

6

**ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI E SPERIMENTAZIONE DELLA RETE DEI "SAPORI DI CAMAIORE"** DURANTE EVENTI E CONVEGNI SUL TERRITORIO

7

**TAVOLI TEMATICI** SULLA PROMOZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE LOCALE: "FARE RETE", "VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI "

8

**INCONTRI FORMATIVI** SUI PROCESSI DI PRODUZIONE DI QUALITA' E SU STRUMENTI DI RETE

9

**INCONTRI DI CO-PROGRETTAZIONE** SUGLI STRUMENTI PER VALORIZZARE I PRODOTTI LOCALI E SU «FARE RETE»

10

**ASSEMBLEA PUBBLICA** DI RESTITUZIONE DEI RISULTATI DEL PERCORSO

# AGENDA PER LA QUALITA' DEL CIBO

Livorno  
Carrara

Capannori  
Lucca  
Porcari  
Villa Basilica  
Altopascio

Camaione  
Massarosa

FOOD HUB  
digitale

PARTECIPAZIONE A **MOMENTI DI CONFRONTO**  
CON GLI ALTRI PERCORSI PARTECIPATIVI SUL  
TEMA DEL CIBO (LR 46/2013)

1



Adesione al  
MANIFESTO della RETE  
delle POLITICHE LOCALI del CIBO



Regione Toscana

PENTOSCANA

PARTECIPATOSCANA



CIRCULARIFOOD

1747  
visitatori

7  
incontri

0  
commenti

AGENDA PER LA  
QUALITÀ DEL  
CIBO

3213  
visitatori

5  
incontri

0  
commenti

## OBIETTIVO DELL'AZIONE PILOTA:

sperimentare un disciplinare che identifichi i prodotti che provengono da Camaiore, venduti al Mercato Comunale trasformati e consumati nel territorio.

L'azione ha previsto:

- Pubblicazione di un Avviso pubblico - Manifestazione interesse
- Definizione di un Disciplinare Sperimentale
- Istituzione di un Comitato di Controllo

Per partecipare:

- Sottoscrizione del disciplinare;
- Etichettatura dei prodotti col logo «Sapori di Camaiore»;
- Conferimento dei prodotti al Mercato;
- Accompagnamento dei prodotti con la cartolina SdC;
- Esposizione del logo nei locali;
- Preparazione di almeno un piatto con i SdC;
- Distribuzione del pieghevole e divulgazione sull'iniziativa;

Alcuni ristoratori hanno creato di propria iniziativa un evento Facebook per dare risonanza all'Azione ed hanno allestito esposizioni a buffet con i Sapori di Camaiore.

**Hanno partecipato in totale 41 soggetti della filiera**

*12 produttori, 11 commercianti,  
8 grossisti,  
10 tra ristoratori ed albergatori*

SPERIMENTAZIONE DI  
**AZIONE PILOTA DI FILIERA:**  
DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO  
DI PRODOTTI AGRICOLI LOCALI





## SPERIMENTAZIONE DI AZIONE PILOTA DI FILIERA: DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO DI PRODOTTI AGRICOLI LOCALI



**Il 25 Agosto...acquista e mangia Saperi di Camaio!**



**SAPORI DI CAMAIORE**

*Li trovi al Mercato Ortofrutticolo di Lido di Camaio, nei negozi e nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa "Saperi di Camaio" Li riconosci dal logo!*

**Aderiscono all'iniziativa:**  
**PRODUTTORI AGRICOLI:**  
 Benassi Maria Pia; Bonuccelli Alfredo; Az. Agr. La Bottega nell'Orto di Federico Bertoli; Grotti Bruno; Lari Edilio; Az. Agr. Naturale Al C. ampo di Matteo Markorana; Cooperativa Sociale Millefiori; Az. Agr. Marsili Stefania; Mencini Ida; Paoli Alessandria; Pardini Michele; Rugani Sandra  
**GROSSISTI:**  
 Adriano Srl; Andreini Angelo; Antognoli Osvaldo di Lari & Domenico Sas; D'Agliano Sas di D' Agliano Marco & C.; Lido Frutta di Mariani & C Sas; Nuova Pollastrini e Sebastiani srl; Orto frutta Versilia Srl; Versilfrutta di Bartelloni & C Snc;  
**COMMERCANTI:**  
 Bertuccelli Antonio; Orto Fresco di Centi Fabrizio; La Frutta del Lido di Flumeri Giovanna; Il Fruttolo di Gianfranco Gianfranchi Cas telnuovo Magra; Marchi Flavio; Manfredi Silvia; Olimpia GelatiSrl e Gelateria Mado; Primizie e Lodoletta di Pellegrini Piero & C Snc; Specialfrutta Srl; AgroVersilia Srl; Marchi Flavio  
**ALBERGHI E RISTORANTI:**  
 Grand Hotel & Riviera - Lido di Camaio; Hotel Caesar - Lido di Camaio; Ristorante Il Centro storico - Camaio; Ristorante La Dogana Srl - C. Capezzano Piano re; Risto rante Emilio e Bona - Camaio; Risto rante Marilena - Lido di Camaio; Ristorante Osteria del Mare - Lido di Camaio; Hotel Sirio - Lido di Camaio; Bagno Venezia -Lido di Camaio.

Locandina di invito a partecipare all'Azione Pilota

SPERIMENTAZIONE DI  
**AZIONE PILOTA DI  
FILIERA:**  
DALLA PRODUZIONE  
AL CONSUMO DI  
PRODOTTI AGRICOLI  
LOCALI



Logo dell'Azione Pilota  
«SAPORI DI CAMAIORE»





Logo dell'Azione Pilota SAPORI DI CAMAIORE





Pro  
SA  
sa



Hotel BIXIO

Hotel SIRIO



RISTORANTE LA DOGANA



GRAND HOTEL & RIVIERA

**AMPLIAMENTO DEL TAVOLO  
DELL'AGRICOLTURA AD ALTRE CATEGORIE  
DELLA "FILIERA DEL CIBO"**



## FOCUS GROUP con un gruppo di agricoltori ed allevatori di Massarosa



### INCONTRO DI ASCOLTO CON GLI AGRICOLTORI DI MASSAROSA

4



L'incontro di ascolto ha rilevato  
le seguenti criticità:

- Olivicoltura/frutticoltura in aree collinari a bassa meccanizzazione (alti costi di gestione) non danno margine di reddito;
- In pianura la frutticoltura è a rischio in aree soggette a salinizzazione;
- Il territorio di Massarosa presenta una tradizione agricola con aspetti di valore storico a cui dare più visibilità;
- I danni da ungulati e volatili alle colture non sono più risarciti negli ultimi anni;
- Molte aziende non riescono ad accedere ad altra terra e ai fondi di PSR/PAC;
- Limitazioni all'accesso dell'acqua;
- Non riconoscimento della funzione di presidio e custodia del territorio da parte degli agricoltori.



**TAVOLA ROTONDA SULLE  
POLITICHE DI SVILUPPO  
RURALE, I PIANI INTEGRATI DI  
FILIERA I DISTRETTI DEL CIBO**  
(Quiesa, 27-11-2018).





**PRESENTAZIONE DEL PERCORSO AGENDA DEL CIBO E ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI  
SPERIMENTANDO LA RETE DEI "SAPORI DI CAMAIORE"  
DURANTE EVENTI E CONVEGNI SUL TERRITORIO**

**6**



- **Climbing & Trekking Festival Settembre 2018**  
ORGANIZZAZIONE DEL *LIGHT LUNCH* CON I *SAPORI DI CAMAIORE* DURANTE IL CONVEGNO SULLA MONTAGNA AL TEATRO DELL'OLIVO

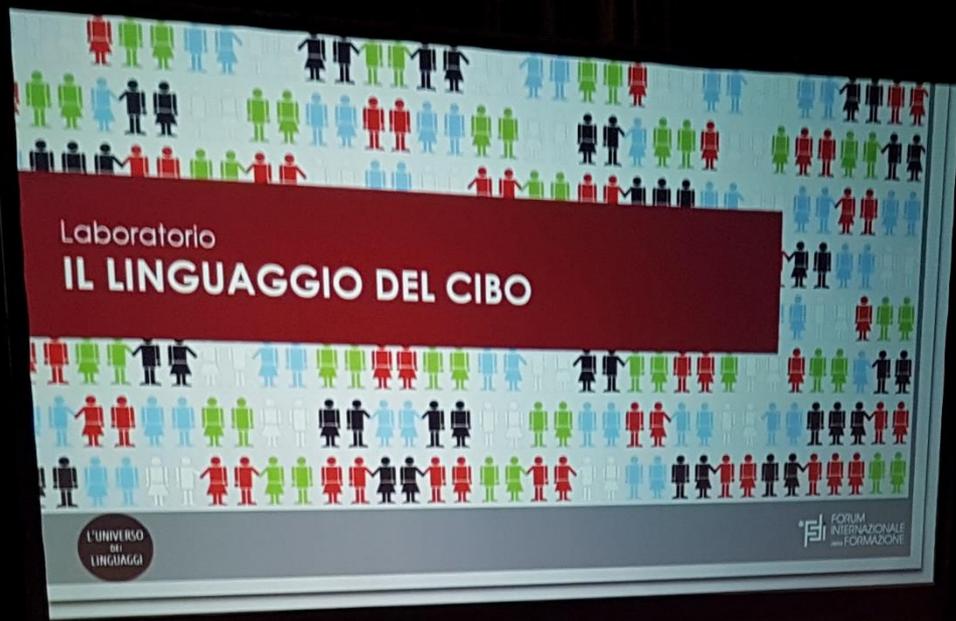


- **Festival Internazionale della Formazione Ottobre 2018**  
IMPIATTAMENTO CON I *SAPORI DI CAMAIORE* DURANTE IL LABORATORIO SUL LINGUAGGIO DEL CIBO CONDOTTO DALLA CHEF R.ROVINI

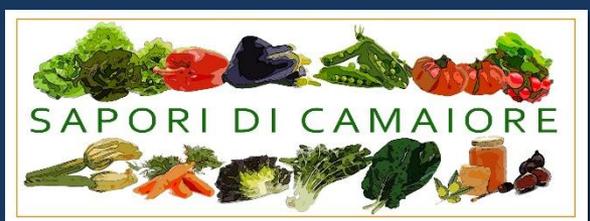


- **Prim'Olio Primo Vino Dicembre 2018**  
BANCO DI VENDITA CONDIVISO DEI PRODUTTORI DI *AGENDA PER LA QUALITA' DEL CIBO*, PARTECIPAZIONE AL TALK SHOW ORGANIZZATO DA SLOW FOOD VERSILIA









Progetto Agenda del Cibo  
SAPORI DI CAMAIORE  
C... ..



## 2 TAVOLI TEMATICI

invito rivolto a tutti  
gli stakeholders della filiera.  
Tra Ottobre e Novembre 2018  
Partecipanti: tra i 20 e i 25 per incontro



### TAVOLI TEMATICI

SULLA PROMOZIONE DELLA FILIERA  
AGROALIMENTARE LOCALE:  
"FARE RETE", "QUALITA' DEI  
PRODOTTI"

7

### TEMI

1) **VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI** ALL'INTERNO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

2) COME **AGGREGARSI E "FARE RETE"** TRA PICCOLI PRODUTTORI AGRICOLI

IN FILIGRANA, DIETRO QUESTI DUE ASPETTI, SI E' TENUTA PRESENTE LA TEMATICA DEL «MERCATO» COME SPAZIO VIRTUALE E FISICO, E IN PARTICOLARE IL MERCATO ORTOFRUTTICOLO COMUNALE, CON LE SUE POSSIBILI NUOVE FUNZIONI E FINALITA'

### STRUTTURA DEI TAVOLI

2 TAVOLI SEPARATI CON 2 INCONTRI CIASCUNO della durata di due ore strutturati in tre sessioni:

- a) una **parte introduttiva** con il racconto del testimone e della sua esperienza;
- b) una parte **centrale con riflessione, discussione e domande;**
- c) una parte finale e di sintesi e riflessione (Wrap Up).

## AZIENDE E PRODUTTORI-TESTIMONI:

**Azienda Agricola Sociale Nicobio**  
Orbicciano (LU)

**Cooperativa Agricola Sociale Calafata**  
San Concordio di Moriano (LU)

**Micro-fattoria Officina Walden**  
Lessolo (TO)

**Cooperativa l'Unitaria**  
Porcari (LU)

## TAVOLI TEMATICI

SULLA PROMOZIONE DELLA FILIERA  
AGROALIMENTARE LOCALE:

“FARE RETE”, “QUALITA' DEI  
PRODOTTI”

7



Martedì 6 Novembre 2018, ore 17.30- 19.30

**1° Incontro Tavolo**  
**“Valorizzazione dei prodotti locali”**

Introduce Federico Martinelli  
Azienda Agricola NicoBio - Orbicciano LU

Per informazioni: [agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it](mailto:agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it)

L'incontro, dedicato ai produttori e a tutti gli attori della filiera del cibo locale, si terrà presso la sala conferenze della Misericordia di Lido di Camaiore via del Secco, n. 78 a Lido di Camaiore.  
Seguici su: <http://open.toscana.it/web/agenda-per-la-qualita-del-cibo>

Giovedì 8 Novembre 2018, ore 17.30- 19.30

**AGENDA**  
per la qualità del **CIBO**

**1° Incontro Tavolo “Aggregazione e reti”**

Introduce Marco Bechini  
Cooperativa Agricola Sociale Calafata - San Concordio di Moriano - LU

L'incontro, dedicato ai produttori e a tutti gli attori della filiera del cibo locale, si terrà presso la sala conferenze della Misericordia di Lido di Camaiore via del Secco, n. 78.

Seguici su: <http://open.toscana.it/web/agenda-per-la-qualita-del-cibo>  
Per informazioni: [agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it](mailto:agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it)

Martedì 20 Novembre 2018, ore 17.30- 19.30

**AGENDA**  
per la qualità del **CIBO**

**2° Incontro Tavolo**  
**“Valorizzazione dei prodotti locali”**  
con Nicola Savio

Progettazione, programmazione e strumenti per una  
produzione agricola sostenibile e professionale.  
L'esperienza della micro-fattoria Officina Walden (Lessolo - TO)

Per informazioni: [agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it](mailto:agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it)

L'incontro, dedicato ai produttori e a tutti gli attori della filiera del cibo locale, si terrà presso la sala conferenze della Misericordia di Lido di Camaiore via del Secco, n. 78 a Lido di Camaiore.  
Seguici su: <http://open.toscana.it/web/agenda-per-la-qualita-del-cibo>

Giovedì 29 Novembre 2018, ore 17.30- 19.30

**AGENDA**  
per la qualità del **CIBO**

**2° Incontro Tavolo**  
**“Aggregazione e Reti”**  
incontriamo la **Cooperativa l'UNITARIA**  
con Marco Del Pistoia

L'impegno della Cooperativa è rivolto al recupero delle produzioni eggettive e alla difesa della biodiversità attraverso la coltivazione con una particolare attenzione all'ambiente

Per informazioni: [agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it](mailto:agenda@elcibo@comune.camaiore.lu.it)

L'incontro, dedicato ai produttori e a tutti gli attori della filiera del cibo locale, si terrà presso la sala conferenze della Misericordia di Lido di Camaiore via del Secco, n. 79 a Lido di Camaiore.  
Seguici su: <http://open.toscana.it/web/agenda-per-la-qualita-del-cibo>



**INCONTRO FORMATIVO**  
con dibattiti per agricoltori su:

1) TECNICHE DI COLTIVAZIONE SOSTENIBILI ADOTTABILI NELLE COLTIVAZIONI SPECIALIZZATE A CARATTERE INTENSIVO - Relatrice: Dott. Agronoma Sara Petrucci

2) COLTIVAZIONI A CARATTERE INTENSIVO - COSTI, MODALITÀ, TEMPI, UTILITÀ ECONOMICA PER COLTIVAZIONI SOSTENIBILI DA ADOTTARE SU TERRENI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA CHIMICO-CONVENZIONALE - Prof. Franco Grossi dell'Istituto Tecnico Agrario Nicola Brancoli Busdraghi - Mutigliano - Lucca.

IN data 10 Febbraio 2019, dalle ore 16.30 alle ore 19.30, presso l'Azienda "Gli Incolti" s.n.c. Agricoltura s.p.a. - Via S. Antonio 10 - Casasco/Torino - U.P. 16.056-01022.

Per maggiori informazioni e dettagliare la partecipazione di interesse, si prega di contattare il numero verde 800 501522 entro le ore 19.00 di giovedì 7 febbraio 2019.



**INCONTRI FORMATIVI**  
SUI PROCESSI DI PRODUZIONE DI QUALITA' E SU STRUMENTI DI RETE



**INCONTRI FORMATIVI** con il coinvolgimento di docenti, appartenenti sia al sapere «esperto» che a quello «esperienziale» in grado di dare contributi e stimoli agli agricoltori, ampliare le loro conoscenze in merito a tecniche a minore impatto ambientale e applicabili nel contesto agricolo camaiorese.

**30 Ottobre 2018 - Alessandro Colombini, Azienda agricola sociale BIOCOLUMBINI**

- «PROCESSI PRODUTTIVI EFFICACI E SOSTENIBILI PER L'AMBIENTE»

**10 Febbraio 2019**

- Dott.ssa Agronoma Sara Petrucci: «*Tecniche di coltivazione sostenibili adottabili nelle coltivazioni specializzate a carattere intensivo*».
- Prof. Franco Grossi docente presso l'Istituto Tecnico Agrario Nicola Brancoli Busdraghi di Mutigliano (Lu): «*Coltivazioni a carattere intensivo: costi, modalità, tempi, utilità economica, per coltivazioni sostenibili da adottare su terreni provenienti da agricoltura chimico-convenzionale*».



**Gli INCONTRI DI CO-PROGETTAZIONE si sono svolti con metodo WORLD-CAFE', seguiti da un incontro di riepilogo.**

## INCONTRI DI CO-PROGETTAZIONE E DI SINTESI DELLE PROPOSTE

9

Durante gli incontri di progettazione sono stati condivisi:

- *Obiettivi e modalità di valorizzazione dei prodotti locali;*
- *Cosa intendiamo per «qualità»;*
- *Quali caratteristiche «misurabili» e «comunicabili» definiscono la «qualità»;*
- *Quali strumenti ci servono per avviare questo processo di cambiamento;*
- *Cosa è indispensabile per sostenere dare continuità al cambiamento;*

E' stato raggiunto il consenso dei partecipanti in merito allo strumento da adottare per avviare tale cambiamento: un **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE** che identifichi i prodotti coltivati nel territorio comunale, seguendo prescrizioni e accordi condivisi.

Tale disciplinare avrà caratteristiche di **progressività** in modo da permettere, a chi lo sottoscrive, di programmare il proprio percorso di trasformazione in modo graduale, sperimentandolo con serenità.

Al tempo stesso la progressività permetterà di rimodulare il disciplinare, man mano che gli obiettivi vengono raggiunti e/o che si decida di aprirlo ad un territorio più ampio. Il disciplinare potrà essere sottoscritto non solo dai produttori, ma anche dagli altri soggetti della filiera, e ciascuno si impegnerà nell'ambito del proprio ruolo a valorizzare, garantire, divulgare i *Sapori di Camaiore*.

REGIONE TOSCANA  
AGENDA per la qualità del CIBO  
Comune di Camaiore  
APP  
Con il Sostegno dell'Ente Regionale per la Ricerca e la Promozione della Partecipazione L.R. 46/2013  
COMUNITA' INTERATTIVE  
OFFICINE per la partecipazione  
Università di Pisa

Lunedì 28 Gennaio 2019, ore 17.30- 19,00  
**AGENDA**  
per la qualità del **CIBO**

**INCONTRO DI SINTESI**  
insieme riepiloghiamo gli obiettivi,  
gli impegni e le richieste  
del progetto Agenda

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

Per informazioni: [spgencidelelci@comune.camaiore.tn.it](mailto:spgencidelelci@comune.camaiore.tn.it)  
L'incontro, dedicato ai produttori e a tutti gli attori della filiera del cibo locale, si terrà presso il bar del Mercato Ortofrutticolo Comunale, in via Italiana n. 141, a Lido di Camaiore.  
Seguici su: <http://open.toscana.it/web/agenda-per-la-qualita-del-cibo>

UA  
CERTEGGIATO  
Slow Food  
CASA  
COMUNE DI CAMAIORE  
COMUNE DI CAMAIORE



Il **DISCIPLINARE** valorizza le produzioni locali associando alla tracciabilità un elemento di distinzione del prodotto locale così da motivare la preferenza del consumatore e la sua decisione di acquistare il prodotto del territorio a un giusto prezzo.

### **Elementi valoriali individuati per la filiera locale Sapori di Camaione:**

- diffusione della cultura dei prodotti del territorio;
- educazione alimentare, corretti stili di consumo e attenzione ai temi della freschezza e della stagionalità della merce;
- costruzione di un sistema capace di diffondere informazioni corrette e circostanziate e rendere più consapevoli i consumatori;
- costruzione di un sistema capace di sostenere il miglioramento progressivo delle scelte produttive con garanzie crescenti di qualità e sostenibilità ambientale di processi produttivi e gestionali;
- garanzie crescenti di qualità e sicurezza alimentare;
- giusta remunerazione agli attori della filiera;
- stimolare il consumo di prodotti locali, limitando i costi di trasporto, l'inquinamento ed i rifiuti (imballaggi).







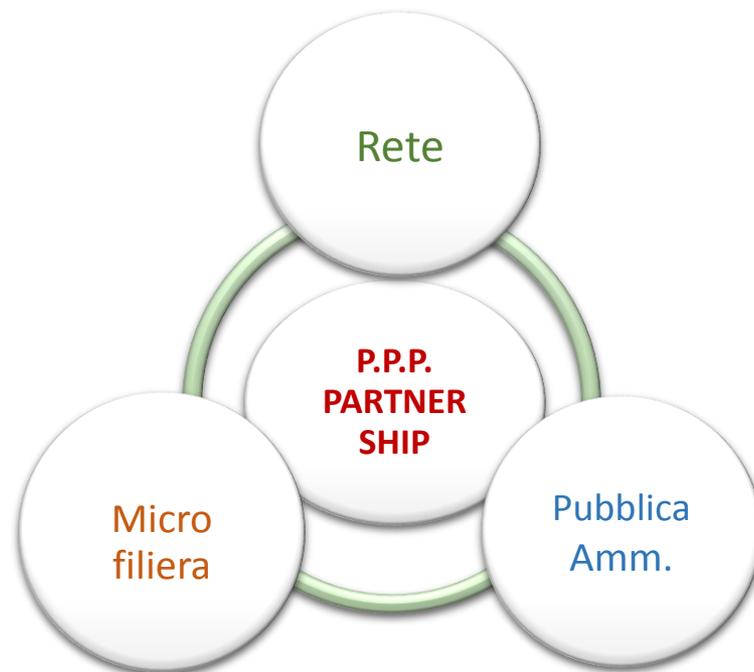
L'agricoltore, il negoziante, il ristoratore, l'operatore della filiera, attraverso l'etichetta **Sapori di Camaiore**, garantisce prodotti selezionati in modo consapevole rispetto ai bisogni della comunità.

Il ruolo chiesto all'Amministrazione comunale è quello di interfaccia, accompagnamento e promozione di azioni di innovazione sociale sul territorio, ma anche di integrazione delle politiche (educative, socio-sanitarie, ambientali, di gestione del territorio) e di coinvolgimento degli interlocutori pubblici a supporto del raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda del Cibo.

L'ambizione del progetto è di costruire un'alleanza tra produttori, tra produttori e commercianti, e tra soggetti privati, soggetti pubblici e consumatori, cioè una **Public Private People Partnership**: un patto dove troviamo impegnati in azioni sinergiche la *Rete dei Sapori di Camaiore*, la *micro-filiera* locale, il *soggetto pubblico* e la *cittadinanza*.

## INCONTRI DI CO-PROGETTAZIONE E DI SINTESI DELLE PROPOSTE

9



## PUBLIC-PRIVATE-PEOPLE PARTNERSHIP

Partenariato tra soggetto pubblico  
soggetto privato e cittadinanza

Il **Tavolo Agricoltura** ed i **partecipanti** si **impegnano a sottoscrivere il Disciplinare** di produzione e valorizzazione dei **«SAPORI DI CAMAIORE»** i cui contenuti sono stati condivisi ed abbozzati durante il percorso; il Disciplinare sarà meglio definito con la collaborazione di esperti e proposto agli altri soggetti della filiera agroalimentare, invitati a contribuire alla stesura dello stesso.

Il **Comune** accoglie la proposta e si impegna a **registrare il Marchio** ed il **Logo «Sapori di Camaiore»** qualificato dalla sottoscrizione dell'omonimo disciplinare.

**Comune e Tavolo Agricoltura** firmano una **Dichiarazione di Intenti** per realizzarne le finalità (*promuovere l'attuazione di politiche di indirizzo costruite con il coinvolgimento diretto dei portatori di interesse, promuovere il Disciplinare Sapori di Camaiore, sostenere l'attuazione dell'Agenda del Cibo, etc. - Art.1 della Dichiarazione di Intenti*)

## ASSEMBLEA PUBBLICA – SEMINARIO DI RESTITUZIONE DEI RISULTATI DEL PERCORSO

10



APP  
UNIVERSITÀ DI PISA

Comune di Camaiore  
COMUNE DI CAMAIORE

Tavolo di lavoro di indirizzo permanente sull'agricoltura e il territorio

REGIONE TOSCANA

COMUNITA' INTERATTIVE  
Officina per la partecipazione

**Venerdì 22 Febbraio 2019**  
alle ore 15.45 presso  
Auditorium del Consorzio  
"Le Bocchette"  
V. dei Carpentieri, Capezzano Pianore  
CAMAIORE

**"PARTECIPAZIONE, AZIONI  
E POLITICHE LOCALI  
DEL CIBO"**

ASSEMBLEA DI CHIUSURA  
del percorso partecipativo

**AGENDA**  
per la qualità del **CIBO**

A conclusione dei lavori  
degustazione con  
**SAPORI DI CAMAIORE**

per informazioni  
[agendadelcibo@comune.camaiore.lu.it](mailto:agendadelcibo@comune.camaiore.lu.it)

## 2 TAVOLI TEMATICI

invito rivolto a tutti  
gli stakeholders della filiera.  
Tra Ottobre e Novembre 2018  
Partecipanti: tra i 20 e i 25 per incontro



### TAVOLI TEMATICI

SULLA PROMOZIONE DELLA FILIERA  
AGROALIMENTARE LOCALE:  
"FARE RETE", "QUALITA' DEI  
PRODOTTI"

7

### TEMI

1) **VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI** ALL'INTERNO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

2) COME **AGGREGARSI E "FARE RETE"** TRA PICCOLI PRODUTTORI AGRICOLI

IN FILIGRANA, DIETRO QUESTI DUE ASPETTI, SI E' TENUTA PRESENTE LA TEMATICA DEL «MERCATO» COME SPAZIO VIRTUALE E FISICO, E IN PARTICOLARE IL MERCATO ORTOFRUTTICOLO COMUNALE, CON LE SUE POSSIBILI NUOVE FUNZIONI E FINALITA'

### STRUTTURA DEI TAVOLI

2 TAVOLI SEPARATI CON 2 INCONTRI CIASCUNO della durata di due ore strutturati in tre sessioni:

- a) una **parte introduttiva** con il racconto del testimone e della sua esperienza;
- b) una parte **centrale con riflessione, discussione e domande;**
- c) una parte finale e di sintesi e riflessione (Wrap Up).



**GRAZIE**

*e...*

*buona partecipazione a tutti!*