

Venerdì **19 giugno** 2026

Azienda agricola Floriddia

Coltiviamo la
Diversità a Peccioli
2026

**& Festa della
Gentil Pasta**

Venerdì 19 Giugno

Coltiviamo la Diversità a Peccioli 2026

L' **AGROECOLOGIA** sarà il fil rouge del ricco programma di attività di quest'anno. Come diventare veramente agroecologici e biodiversi?

Sono previsti momenti interattivi in campo e in aula, pensati per raccontare la biodiversità in tutte le sue dimensioni: dal suolo al campo sino al piatto e alle politiche che regolano i nostri sistemi sementieri.

9.30–10.00 | Registrazione e caffè di benvenuto

10.00–10.45 | Introduzione alla giornata (RSR), presentazione del Living Lab SMAC (Luca Colombo, FIRAB) e della Rete Agroecologica Microfarm (Filippo Zammarchi, Az. Agr. Bucolica)

11.00–12.45 | **Visita guidata al parcellario di Rete Semi Rurali:**

- Collezione di *Triticum timopheevii* (Zanduri wheat);
- Incroci tra grano e parentali selvatici, *spp. Aegilops* (progetto COUSIN);
- Prove sperimentali con i modulatori del suolo (progetto TRIBIOME);
- Prove nazionali di sementi biologiche di grano tenero e duro (PNSB);
- Epigenetica in campo;
- Materiale Eterogeneo Biologico (MEB) notificato (frumento tenero e duro) e in costituzione (monococco e avena);
- Studio triennale di popolazioni evolutive con alberature e leguminose (progetto SMAC)
- Grani duri mediterranei.

13.00–14.30 | **Pranzo con degustazione di pasta, fermentati, pani misti e birre** (progetto SMAC)

14.30–15.30 | **Microrganismi**, sinergie e simbiosi con le piante, uso di biostimolanti e modulatori (Agnese Bellabarba, ricercatrice post doc UNIFI)

15.30–16.30 | **Agroforestazione e cereali:** studio di popolazioni evolutive presso l'az. agr. Montepaldi (Matthias Lorimer, dottorando UNIFI)

16.30–17.00 | **Materiale eterogeneo biologico (MEB):** aggiornamenti e sementi notificate (RSR)

Venerdì 19 Giugno

Festa della Gentil Pasta

17.30-19.00 | **Tavola rotonda** sulla produzione artigianale di pastΘ
(modera Prof. Stefano Benedettelli)

19.00-20.00 | **Visita al pastificio e al mulino dell'azienda Floriddia**

20.00-21.30 | **Cena conviviale** con degustazione di pastΘ e birra biologiche (Opificio Birrario)

A seguire **Serata Danzante con Loba Loba Lovers (Rock'nRoll)**

Modalità di iscrizione:

Prenotazione obbligatoria tramite il sito rsr.bio

Offerta minima di

€10 per il pranzo e €20 per la cena

