

**ASTRI DI MAREMMA  
INCONTRO CON LA SCIENZA**

**Produzioni agricole e qualità del cibo**

Claudio Cantini  
Agronomo Tecnologo CNR



Cittadini



Imprese



Scuole



Ricercatori



Giornalisti



Personale

- Scienze biomediche
- Terra e ambiente
- Fisica e materia
- Bio e agroalimentare
- Chimica e tecnologia materiali
- Ingegneria, ICT, energia e trasporti
- Scienze umane e patrimonio culturale

HOME

CHI SIAMO ▾

ORGANIZZAZIONE ▾

ATTIVITÀ ▾

SERVIZI E UTILITÀ

NEWS

EVENTI



### Speciale Artico 2018: in missione al Polo Nord

Speciale 2018

Il Consiglio nazionale delle ricerche ricorda i 90 anni della spedizione al Polo Nord del comandante Umberto Nobile a bordo del Dirigibile Italia. Tra gli eventi: il **23 maggio** una celebrazione al Museo nazionale della scienza e tecnologia 'Leonardo da Vinci' di Milano alla presenza del presidente Massimo Inguscio, il **24 maggio una doppia diretta Facebook**, alle ore 19.00 e alle 24.00, dalla base Dirigibile Italia per ricordare gli esploratori di ieri incontrando i ricercatori di oggi



### 1968. Il Cnr verso nuovi saperi

Video maggio 2018

Per il Consiglio nazionale delle ricerche, il '68 può essere assunto, in qualche modo, come un punto di svolta per la vita dell'Ente, che proprio in quegli anni apre a nuovi campi del sapere. Nascono i primi Istituti per la tutela dell'ambiente e viene posta maggiore attenzione alle scienze economiche e sociali così come alla politica della ricerca; il Cnr si espande al sud, investe in discipline all'avanguardia per quei tempi, come la cibernetica e l'informatica, compie la prima spedizione in Antartide



Vuoi candidarti come Esperto Nazionale Distaccato?

Segui la Task Force END



### Task Force END

Area istituzionale

La Task Force del Cnr, dedicata agli Esperti nazionali distaccati (End)

PM 2018



### Pm2018 - Convegno nazionale sul particolato atmosferico

Evento dal 23/05/2018 al 25/05/2018

Nella splendida cornice della città di

## **Azienda Sperimentale Santa Paolina Follonica**

**Ricerca, collaudo e trasferimento dell'innovazione**



## CONSERVAZIONE IN VIVO DELLA BIODIVERSITA' VEGETALE

### Sezione della Banca Regionale del Germoplasma

Specie	Cv Tot	Toscane Inscritte negli elenchi
Pesco	1100	73
Olivo	964	83
Susino	100	
Pero	350	18
Melo	25	3
Diospiro	60	
Ciliegio	50	32
Cotogno	20	14
	<b>2.700</b>	<b>223</b>
<b>OLMO</b>		
<b>CIPRESSO</b>		



## Progetti in Corso



**Agroalimentare: caratterizzazione tracciabilità valorizzazione**

**BIODIVERSITA' VEGETALE ARBOREA**

**Agroambiente: stress biotici abiotici e sensoristica da remoto**



Home > Studio e formazione > Borse di Dottorato Internazionale 'Pegaso': attivi i bandi delle Università



Studio e formazione

## Borse di Dottorato Internazionale 'Pegaso': attivi i bandi delle Università



Sono ben **74 le borse di dottorato internazionale**, denominate "**Pegaso**", finanziate con il **bando** scaduto lo scorso 20 maggio promosso dalla Regione Toscana nell'ambito del progetto **Giovanisi**.

La graduatoria, approvata con **Decreto n. 6446 del 18/7/2016**, ha evidenziato una pluralità di corsi di dottorato internazionale che verranno realizzati in Toscana e a cui potranno accedere **giovani laureati under 35**.

Si spazia infatti dalla biochimica alla genetica, dalla medicina molecolare alla economia aziendale, dall'informatica all'ambito prettamente umanistico e culturale.

18 i corsi di dottorato finanziati, così suddivisi: 5 corsi verranno attivati dall'Università di Firenze per un totale di 19 borse di studio, 6 corsi invece riguarderanno l'Università di Siena per un totale di 26 borse di studio. L'Università di Pisa, invece, ha visto il finanziamento di 5 corsi di dottorato per un totale di 20 borse di studio. Anche la Scuola di Sant'Anna e l'Università per gli stranieri vedranno l'attivazione di corsi di dottorato finanziati dalla Regione Toscana.

› **BANDI DEI CORSI FINANZIATI**

UNIVERSITÀ SIENA

Economics – *avvisi scaduti il 5 settembre 2016 (ore 12.00)*



*Opportunità per*

TIROCINI

CASA

SERVIZIO CIVILE

FARE IMPRESA

LAVORO

STUDIO E FORMAZIONE

GARANZIA GIOVANI

CALENDARIO



L M M G V S D

**Characterization of nutritional and health properties of local Tuscany varieties  
and evaluation of innovative nanosystems for delivery of nutraceutical  
components within organisms**

# LA NUTRACEUTICA

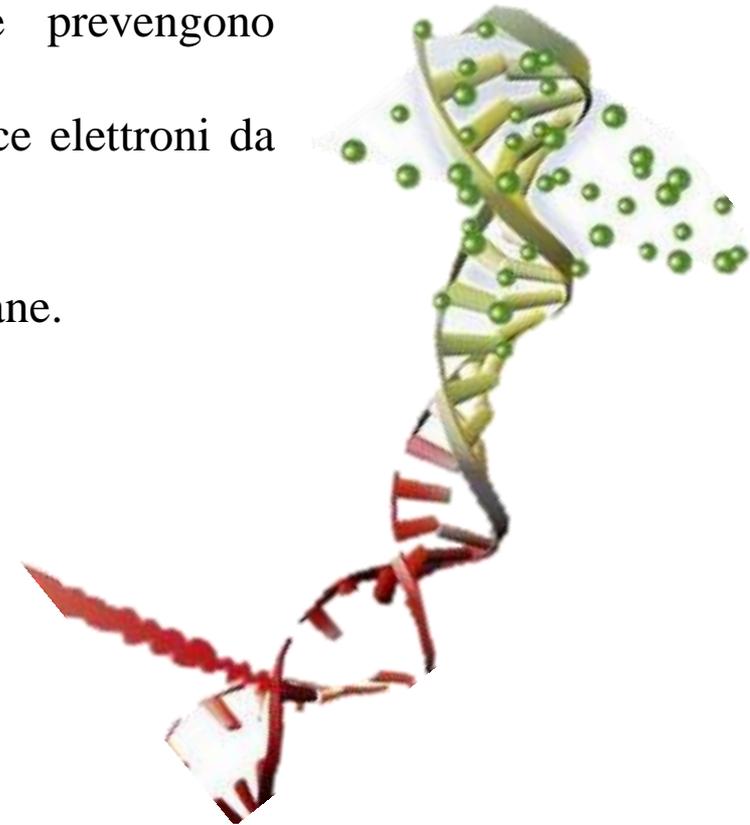
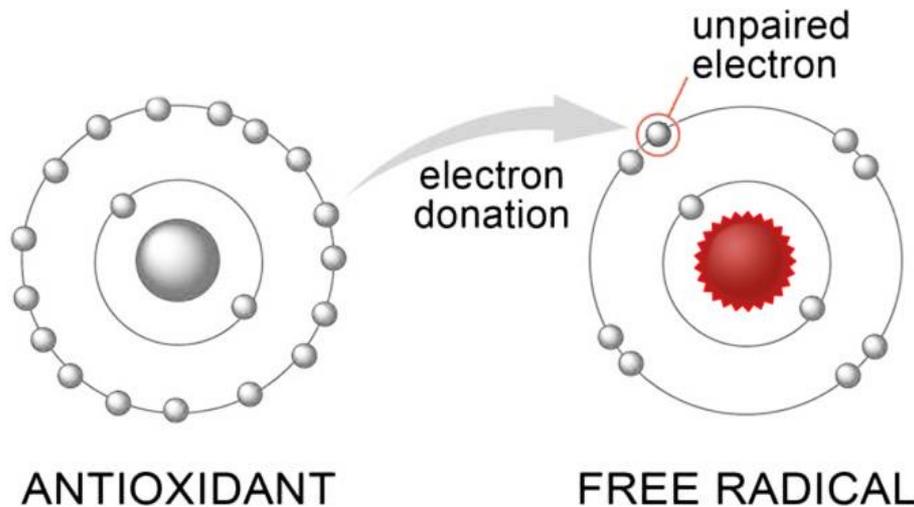


Il termine **Nutraceutica** nasce dalla fusione dei termini «Nutrizione» e «Farmaceutica» ed è quella scienza che si interessa allo studio dell'azione benefica e curativa degli alimenti

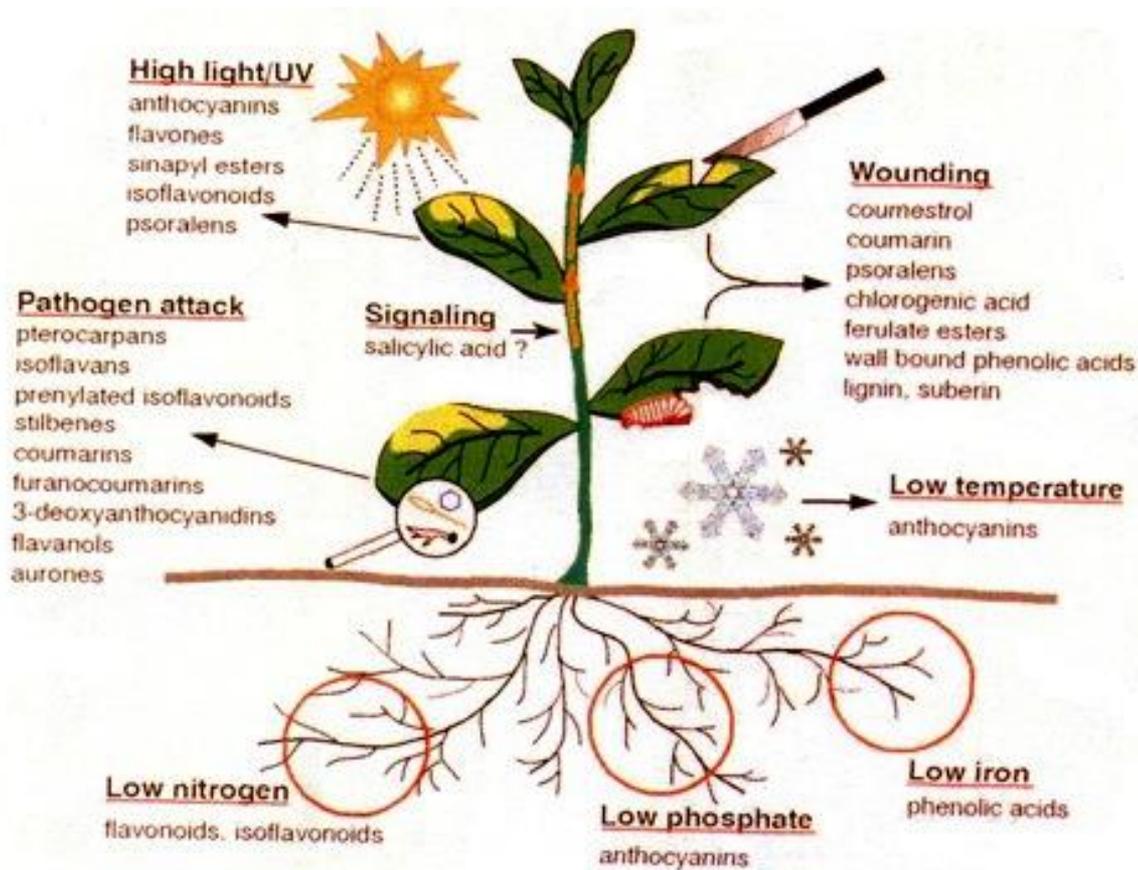
Quindi per **nutraceutico** si intende quel prodotto alimentare che per le sue proprietà può essere collocato al confine tra alimento e farmaco

# Antiossidanti e stress ossidativo

- Gli **antiossidanti** sono sostanze chimiche che prevengono l'ossidazione di altri substrati ossidabili.
- L'**ossidazione** è una reazione chimica che trasferisce elettroni da una sostanza ad un ossidante.
- I **radicali liberi** danneggiano i componenti cellulari.
- Lo **stress ossidativo** è la causa di molte malattie umane.



# Antiossidanti nelle piante



- Protezione dagli UV
- Molecole segnale
- Molecole di difesa
- Molecole che riparano i danni

Prodotti autoctoni:  
 Ciliegie  
 Cipolle  
 Pomodori  
 Olio  
 Farina di castagne  
 Farina di frumento

Uffici URP Mappa del sito Newsletter RTRT Intranet Login Toscana Notizie



## Regione Toscana

Home Regione Cittadini Imprese Enti e associazioni

Sei in: Regione Toscana | Speciali | Razze e Varietà Locali |

### Speciali | Razze e Varietà Locali

- Home
- Introduzione
  - Normativa
- Repertori Regionali
  - Consultazione
    - Consultazione avanzata
    - Consultazione geografica
  - Commissioni tecnico-scientifiche
  - Modalità d'iscrizione
  - Descrittori per specie
- Conservazione
  - Banca Regionale del Germoplasma
  - Coltivatori Custodi
    - Iscrizione all'elenco
    - Consulta Elenco
  - Norme tecniche
  - Rete di conservazione e sicurezza delle risorse genetiche
- Progetti
  - Introduzione
  - Elenco Progetti
- Valorizzazione prodotti
  - Contrassegno

### Consultazione

Repertori Regionali - Consultazione

Le razze e le varietà locali inserite nei Repertori Regionali sono 826 (di cui 701 a rischio di estinzione ) e sono organizzate nei seguenti repertori:

<a href="#">Risorse genetiche autoctone animali</a>	23 	21 
<a href="#">Specie legnose e da frutto</a>	546 	480 
<a href="#">Albicocchi</a>	27	21
<a href="#">Castagni europei</a>	22	12
<a href="#">Ciliegi</a>	40	39
<a href="#">Cotogni</a>	14	14
<a href="#">Fichi</a>	6	3
<a href="#">Mandarli</a>	4	4
<a href="#">Meli</a>	61	58
<a href="#">Melograni</a>	1	0
<a href="#">Olivi</a>	80	71
<a href="#">Peri</a>	58	54
<a href="#">Peschi</a>	100	80
<a href="#">Susini europei</a>	2	2
<a href="#">Vitigni ad uva bianca</a>	44	40
<a href="#">Vitigni ad uva nera</a>	83	79
<a href="#">Vitigni ad uva rosa</a>	3	2
<a href="#">Specie erbacee</a>	118 	111 
<a href="#">Specie ornamentali e da fiore</a>	114 	64 
<a href="#">Specie di interesse forestale</a>	25 	25 

[>> Consultazione avanzata <<](#)

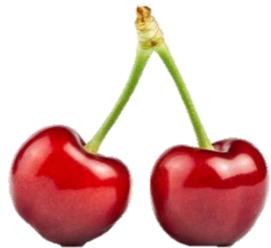
[>> Consultazione geografica <<](#)  
(Solo specie vegetali, tranne quelle forestali)





**Foto 11.** *Aspetto delle diverse cipolle coltivate surtante le prove da sinistra in alto a destra in basso: Valtiberina, Rossa di Maremma, Treschietto, Massese, Rossa di Lucca, Rossa da inverno*

# Molecole antiossidanti nei frutti



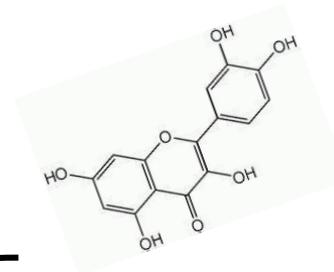
Quercetina  
Catechine  
Cyanidina



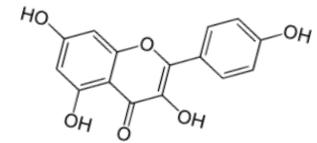
Quercetina  
Mylicetina  
Kaempferolo



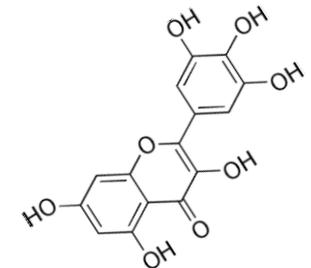
Quercetina  
Naringenina  
Lycopene



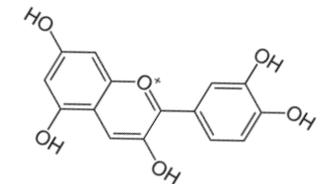
Anti-ipertensivi



Anti-tumorali

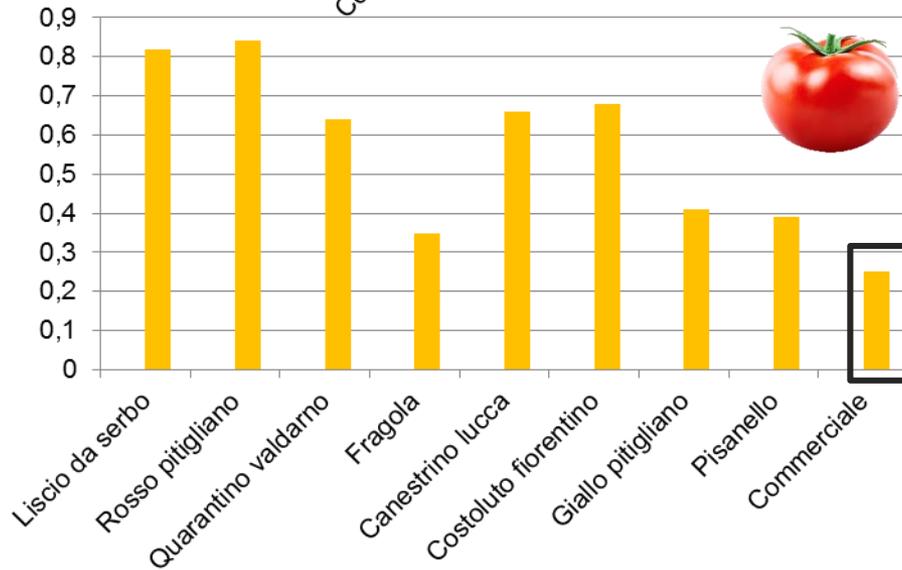
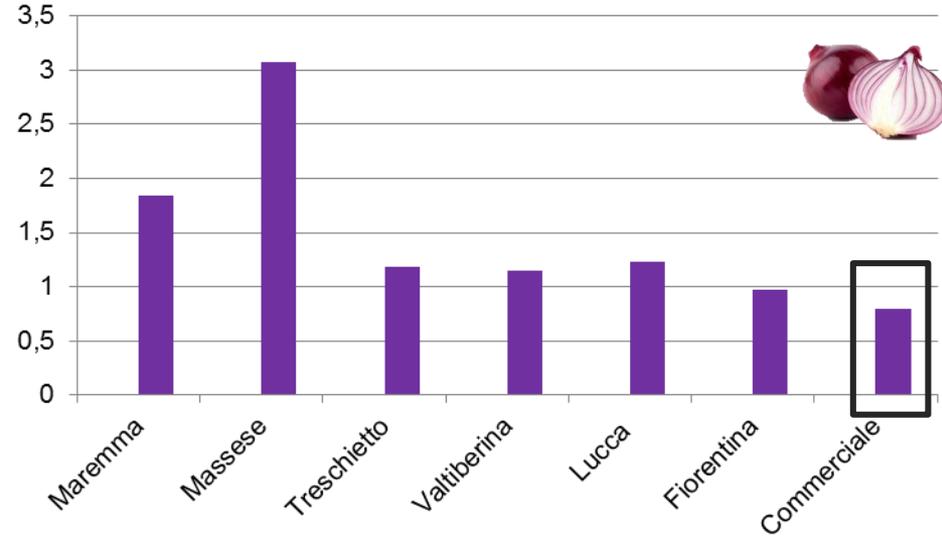
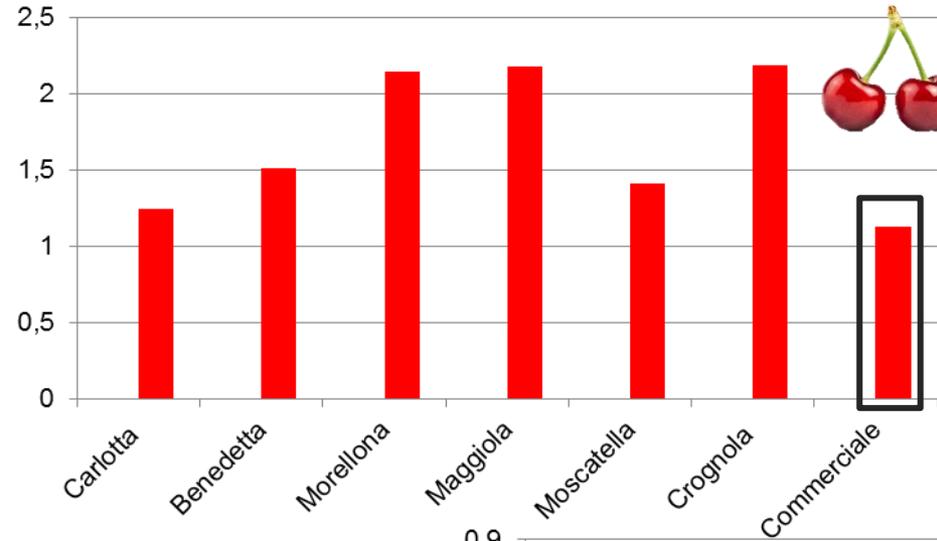


Anti-infiammatori



Anti-aterogenici.

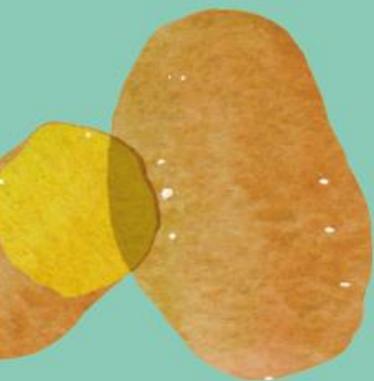
# Antiossidanti nelle varietà autoctone



PERCORSI DI  
VALORIZZAZIONE  
DELLE PRODUZIONI  
AGRICOLE  
SULL'AMIATA:



**cipolla**  
DELLA SELVA  
e  
**patata**  
DELLE MACCHIE



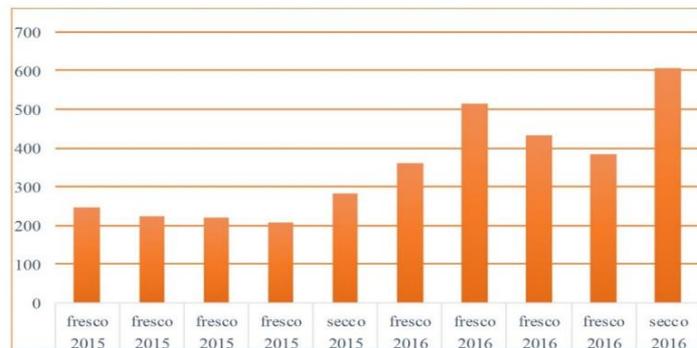
MERCOLEDÌ **19**  
**LUGLIO** 2017  
ORE 10:00

SALA DEL POPOLO  
COMUNE DI  
SANTA FIORA

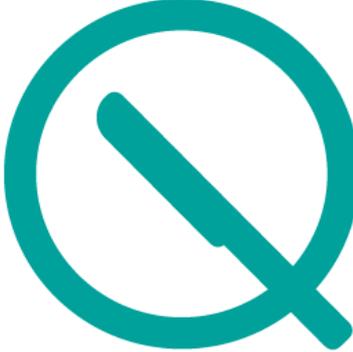
*Riflettendo sul presente e pensando al futuro:*

**BASI GENETICHE, AMBIENTALI ED AGRONOMICHE PER  
PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI QUALITA'**

## Caratterizzazione nutraceutica di frutti di *Lycium barbarum* prodotti in Toscana



BOTTEGA ALIMENTARE

BASI  

SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

Sottomisura 16.2 - Sostegno a progetti pilota e di cooperazione  
Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano" - PSR Regione Toscana 2014-2020

**Progetto Integrato di Filiera**  
**mangiare corto**    
**guardare lontano**





### 3 TEMATICHE PER VALORIZZARE I PRODOTTI DI FILIERA CORTA



#### SOSTENIBILITÀ

Quanta CO<sub>2</sub> è emessa nel ciclo di vita dei prodotti di filiera corta?



#### IDENTITÀ

È possibile verificare l'autenticità di un prodotto tipico del territorio?



#### QUALITÀ

I prodotti di filiera corta sono buoni e sicuri?

# PROGETTO INTEGRATO DI FILIERA: MANGIARE CORTO PER GUARDARE LONTANO



## SPERIMENTAZIONE/ Progetto pilota

Il progetto pilota consiste nella **realizzazione di prodotti alimentari da filiere corte a partire dall'impianto e coltivazione di antiche varietà autoctone.**

**Quali informazioni comunicare per meglio orientare la scelta dei consumatori?**



I prodotti ottenuti saranno accompagnati da una **scheda di valorizzazione del prodotto** che espone alcune caratteristiche su origine e varietà, tecniche di coltivazione, processi di trasformazione e confezionamento insieme ai risultati delle analisi e verifiche di Sostenibilità, Identità e Qualità. Le schede potranno essere accessibili attraverso un QRcode posto sull'etichetta del prodotto.



### Azione 1/ Origine e varietà

Selezione di varietà antiche autoctone toscane recuperate e identificate attraverso la L.R. 64/04 e messe a disposizione dalla Banca Regionale del Germoplasma.



Nella scheda vengono descritte le caratteristiche salienti della varietà, comprese eventuali informazioni sulla sua storia o curiosità legate alla sua produzione.



### Azione 2/ Coltivazione

Realizzazione di un **orto antico sperimentale** (progetto pilota) a partire dai semi selezionati. L'orto è a cura dell'**azienda agricola Podere San Giusto**.



Nella scheda vengono descritte le migliori tecniche di coltivazione che includono differenti tecniche di difesa, di fertilizzazione e di irrigazione messe in atto nell'orto sperimentale.



### Azione 3/ Trasformazione

Produzione di alimenti che utilizzano i frutti e gli ortaggi autoctoni ricavati dall'orto insieme agli altri prodotti di filiera corta selezionati nel progetto BASIQ. I prodotti saranno realizzati da **Cuoco a Domicilio**.



Nella scheda vengono descritti gli ingredienti, i metodi e i criteri con cui vengono trasformati e confezionati i prodotti.



### Azione 4/ SOSTENIBILITÀ



Nella scheda viene riportato il valore dell'Impronta Carbonica espressa in kg di CO<sub>2</sub>eq, ossia le emissioni di gas serra in atmosfera generate dai vari processi lungo la filiera produttiva. Il confronto con un analogo prodotto convenzionale mette in evidenza la riduzione dei potenziali impatti dovuta alle buone pratiche messe in atto durante il ciclo di vita.



### Azione 5/ IDENTITÀ



Nella scheda viene riportata la stringa di valori numerici astratti da un elettroferogramma ottenuto dall'analisi di lunghezza del frammento del DNA della varietà autoctona utilizzata. Questo permette di identificarla in maniera univoca e riconoscerla anche all'interno del prodotto trasformato garantendone l'autenticità.



### Azione 6/ QUALITÀ



Nella scheda viene riportata la capacità antiossidante di flavonoidi, acidi fenolici e vitamine (espressa in μmol/g) e il contenuto polifenolico (espresso in mg/g) del prodotto, sia fresco che trasformato. Il confronto con un analogo prodotto convenzionale mette in evidenza il suo alto valore nutraceutico e di sicurezza alimentare.

Sottomisura 16.2  
Sostegno a progetti pilota e di cooperazione

Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano"

PSR Regione Toscana  
2014-2020

Progetto Integrato « Filiera mangiare corto guardare lontano »

Progetto Integrato di Filiera  
**mangiare corto**  **guardare lontano** 

  
La Bottega di  
Stigliano

BOTTEGA ALIMENTARE  
**BASI**    
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ



*Foto 12. Popone Zatta intero (a sinistra) ed in sezione trasversale (destra)*

Progetto Integrato di Filiera  
**mangiare corto X guardare lontano**



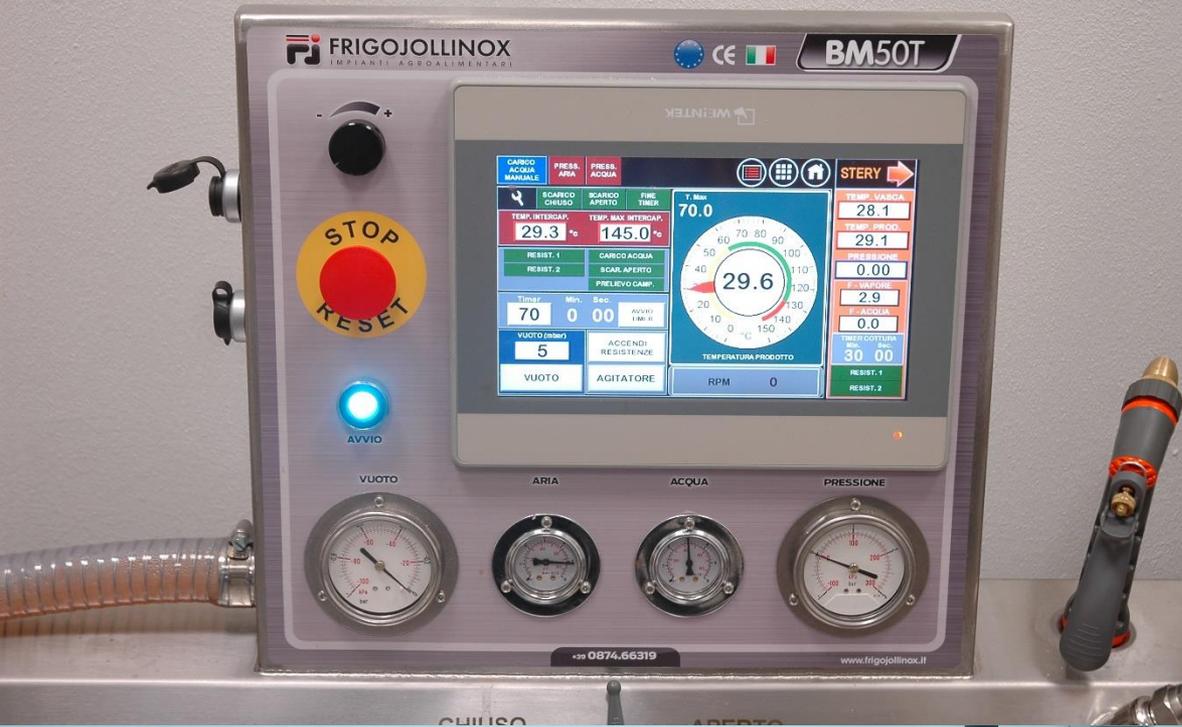
  
La Bottega di  
Stigliano

BOTTEGA ALIMENTARE  
**BASI**    
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

## Innovazione nei trasformati







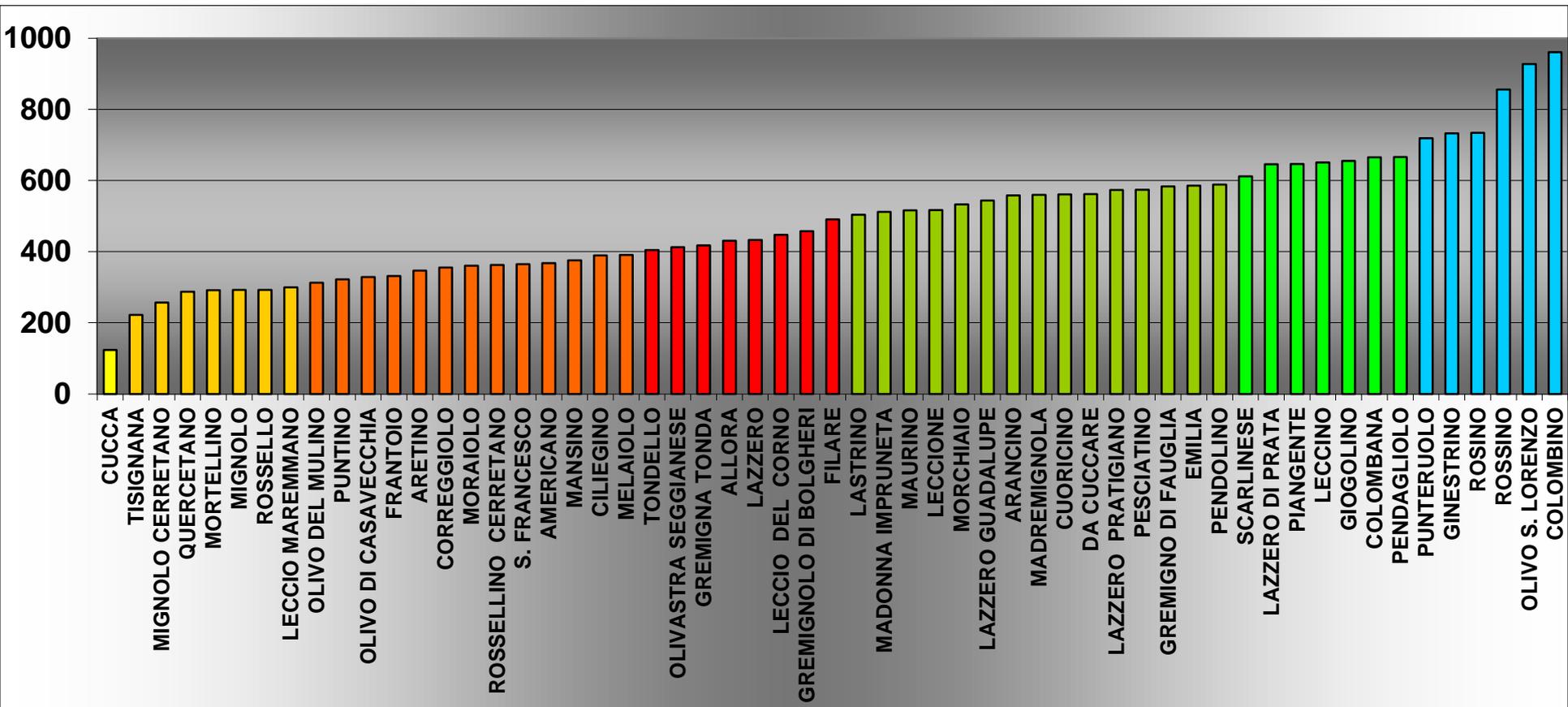
## Caratterizzazione degli oli monovarietali



Ottenere dati scientificamente validi non è di banale soluzione

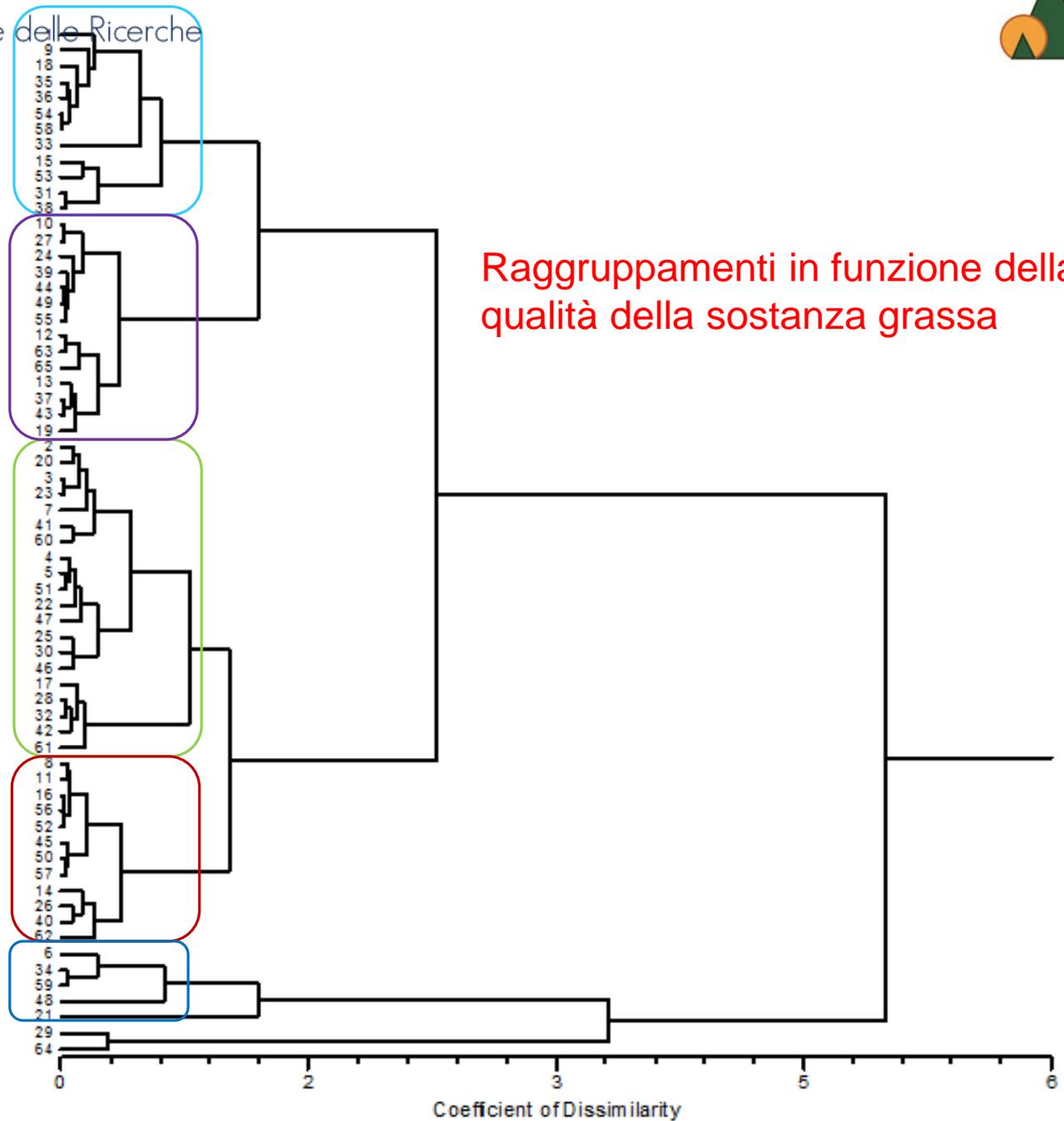


# CARATTERIZZAZIONE SOSTANZE BIOATTIVE OLI EXTRAVERGINI MONOVARIETALI



## Composizione acidica

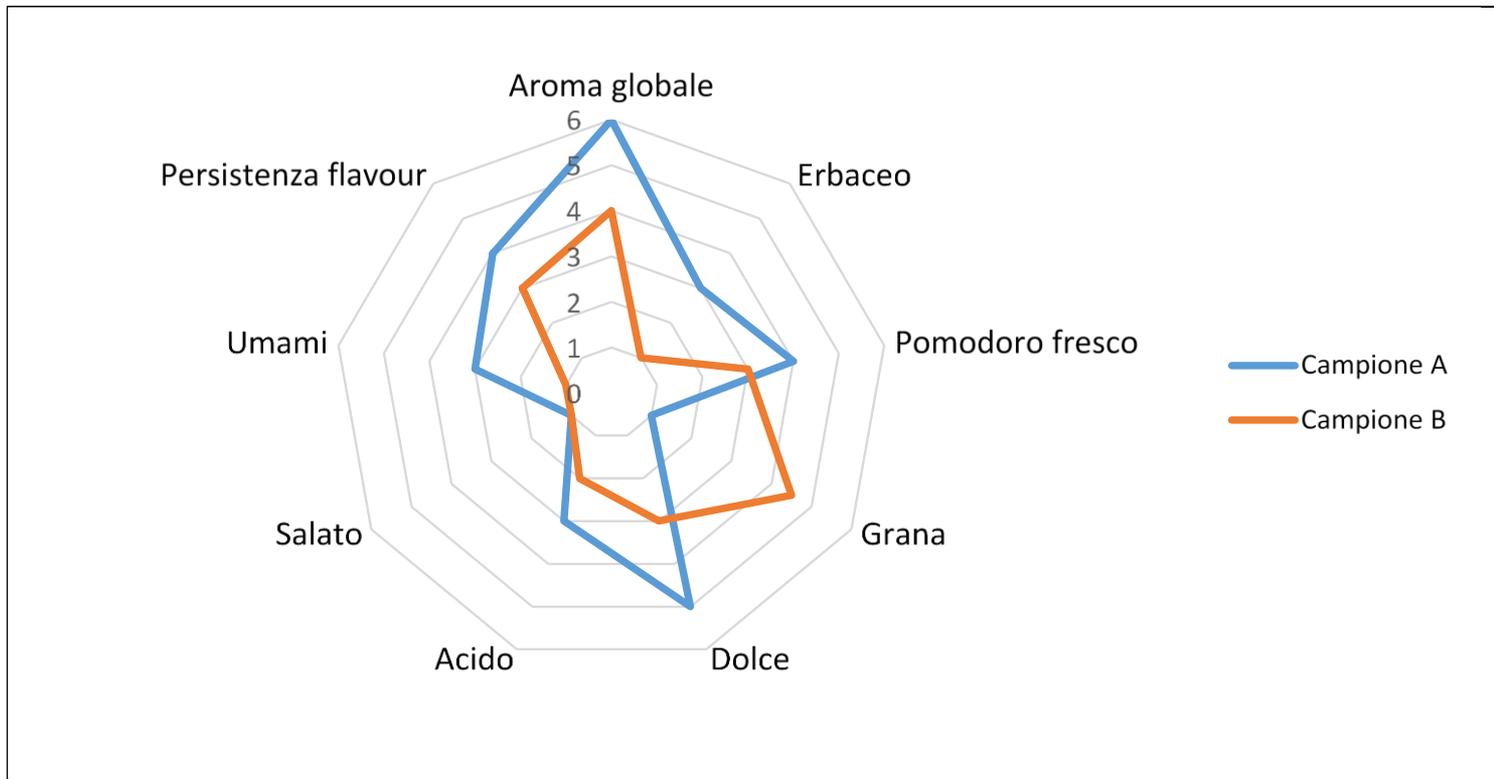
Variable	Shorthand designation	Min	Max	Mean	SD	CV	IOC Limits for VOO
Palmitoleic Acid	C16:1	0.28	2.96	1.07	0.47	0.44	0.30-3.50
Heptadecenoic Acid	C17:1	0.04	0.46	0.09	0.07	0.76	≤0.30
Oleic Acid	C18:1	60.33	81.37	74.54	4.48	0.06	55.0-83.0
Gadoleic Acid	C20:1	0.20	0.41	0.27	0.03	0.15	≤0.40
Linoleic Acid	C18:2	2.55	19.72	7.53	3.18	0.42	2.50-21.00
Linolenic Acid	C18:3	0.41	1.41	0.71	0.17	0.24	≤1.00
Myristic Acid	C14:0	0.00	0.01	0.00	0.00	0.09	≤0.03
Palmitic Acid	C16:0	9.11	17.50	13.13	1.72	0.13	7.50-20.00
Heptadecanoic Acid	C17:0	0.03	0.33	0.05	0.04	0.89	≤0.30
Stearic Acid	C18:0	1.26	3.68	2.08	0.42	0.20	0.50-5.00
Arachidic Acid	C20:0	0.22	0.58	0.35	0.06	0.16	≤0.60
Behenic Acid	C22:0	0.06	0.19	0.02	0.02	0.21	≤0.20
Lignoceric Acid	C24:0	0.03	0.10	0.05	0.01	0.26	≤0.20
Σ MUFAs		61.8	82.4	75.98	4.30	0.06	
Σ PUFAs		3.18	20.39	8.27	3.23	0.39	
Σ UFAs		79.68	88.75	84.25	1.73	0.02	
Σ SFAs		11.30	20.34	15.77	1.72	0.11	



## Varietà con superiori caratteristiche

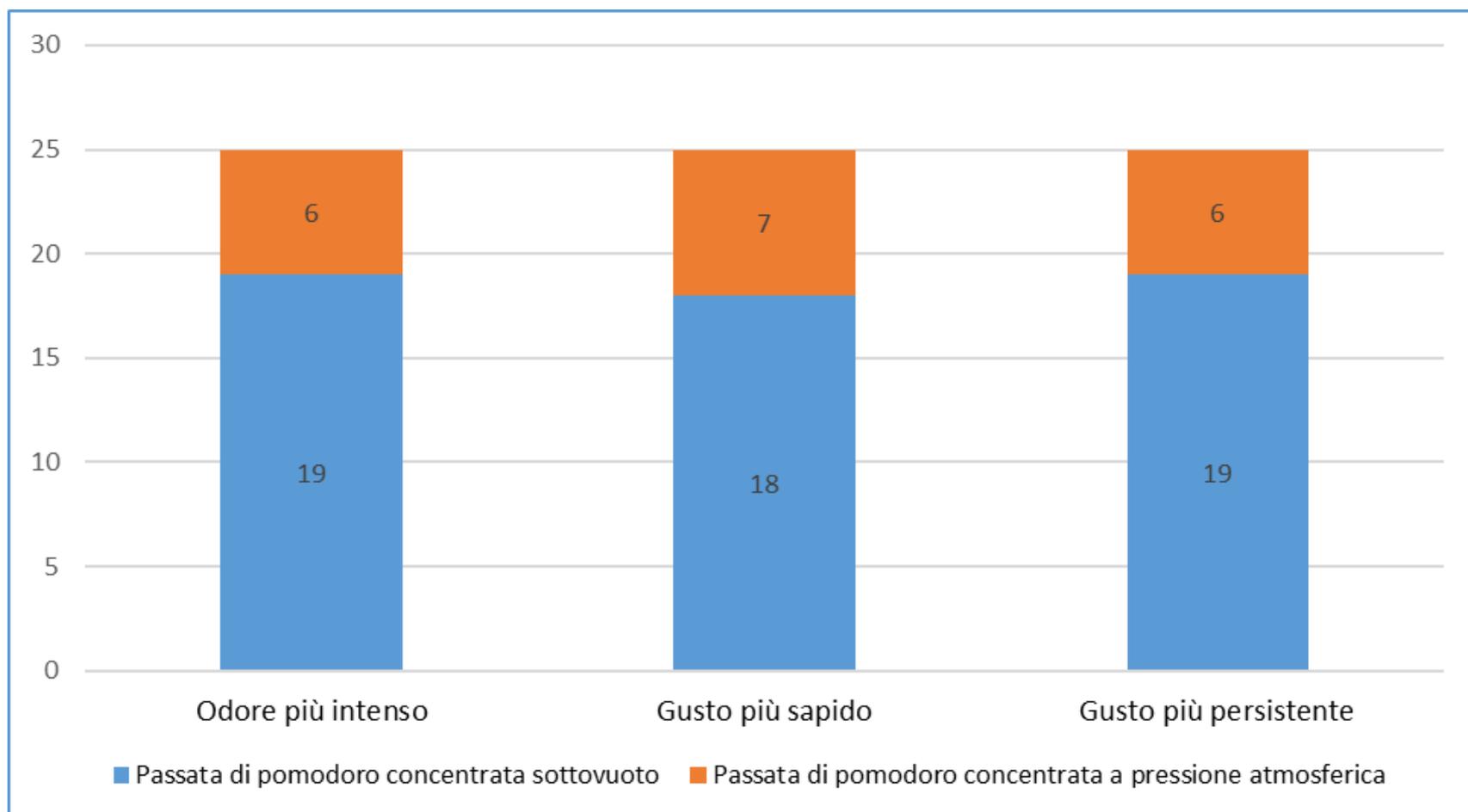
	CLUSTER					
	1	2	3	4	5	6
Number of cultivars	12	14	20	12	5	2
Palmitoleic Acid	1.17±0.166	1.18±0.082	0.97±0.085	0.89±0.060	1.29±0.360	1.54±0.003
Heptadecenoic Acid	0.10±0.029	0.07±0.003	0.10±0.016	0.11±0.027	0.07±0.005	0.08±0.005
Oleic Acid	72.48±0.608	74.16±0.112	77.12±0.699	76.49±0.158	69.50±0.138	60.83±0.277
Gadoleic Acid	0.26±0.015	0.26±0.007	0.28±0.007	0.29±0.001	0.27±0.010	0.23±0.005
Linoleic Acid	9.05±0.635	7.06±0.298	5.99±0.482	6.34±0.293	11.13±1.84	17.37±0.337
Linolenic Acid	0.65±0.026	0.73±0.006	0.70±0.030	0.74±0.043	0.75±0.006	0.80±0.048
Myristic Acid	0.01±0.000	0.01±0.000	0.01±0.000	0.01±0.000	0.01±0.000	0.01±0.000
Palmitic Acid	13.64±0.402	14.00±0.235	12.23±0.318	12.27±0.212	14.40±0.799	16.68±0.365
Heptadecanoic Acid	0.05±0.016	0.04±0.001	0.05±0.006	0.06±0.021	0.04±0.002	0.04±0.005
Stearic Acid	2.08±0.059	1.99±0.067	2.04±0.089	2.23±0.147	2.02±0.190	1.88±0.295
Arachidic Acid	0.34±0.001	0.34±0.006	0.34±0.011	0.38±0.016	0.35±0.007	0.35±0.043
Behenic Acid	0.10±0.005	0.10±0.004	0.10±0.003	0.12±0.006	0.11±0.006	0.12±0.013
Lignoceric Acid	0.05±0.003	0.05±0.003	0.05±0.004	0.06±0.003	0.05±0.006	0.05±0.000
Σ MUFAs	74.02±0.620	75.69±0.146	78.47±0.661	77.80±0.152	71.13±2.192	62.69±0.267
Σ PUFAs	9.74±0.647	7.81±0.320	6.71±0.495	7.10±0.290	11.90±1.869	18.21±0.292
Σ UFAs	83.76±0.375	83.50±0.241	85.18±0.310	84.90±0.271	83.03±0.721	80.90±0.025
Σ SFAs	16.24±0.375	16.50±0.239	14.82±0.309	15.10±0.270	16.97±0.723	19.10±0.010
Σ MUFA / Σ PUFA	8.09±0.785	10.01±0.613	12.88±0.833	11.21±0.587	7.01±0.708	3.45±0.001

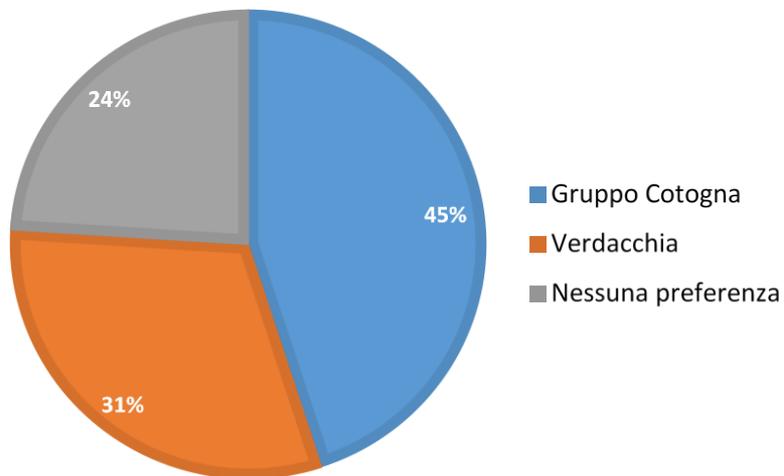
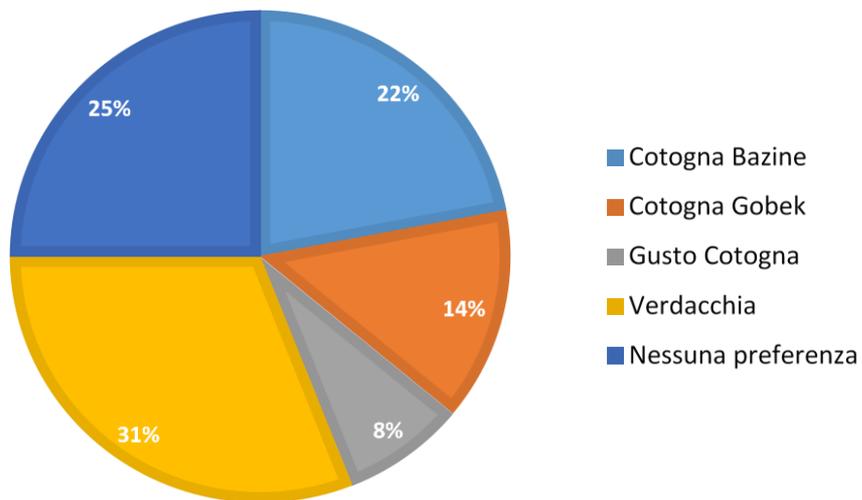
## Valutazione organolettica dei prodotti



**Grafico 2.** Comparazione dei profili QDA delle due diverse passate di pomodoro Fragola ottenute in sottovuoto (A) e in maniera tradizionale (B)

## Preferenza da parte del consumatore





**Grafico 6.** Preferenza per tipologia di confettura (sopra) e per tipologia di frutta (sotto)



**Figura 7.** Rappresentazioni grafiche delle proprietà sensoriali espresse per la confettura di cotogna Bazine, Gobek susina Verdacchia



Prodotto stagionale

Trasparenza produzione

Rapporto diretto  
Salvaguardia biodiversità

Riduzione inquinamento

Figura 19. Cloud delle parole associate dal consumatore alla definizione Km0

Più buono  
Più sicuro

Menocaro  
Più caro

Menobello

Più genuino

Figura 20. Cloud delle aspettative dei consumatori sugli acquisti nella filiera corta

# TOSCOLATA: LA CIOCCOLATA CON LA TOSCANA DENTRO

Valorizzazione nutraceutica di prodotti tipici toscani in alimenti innovativi a base di cacao

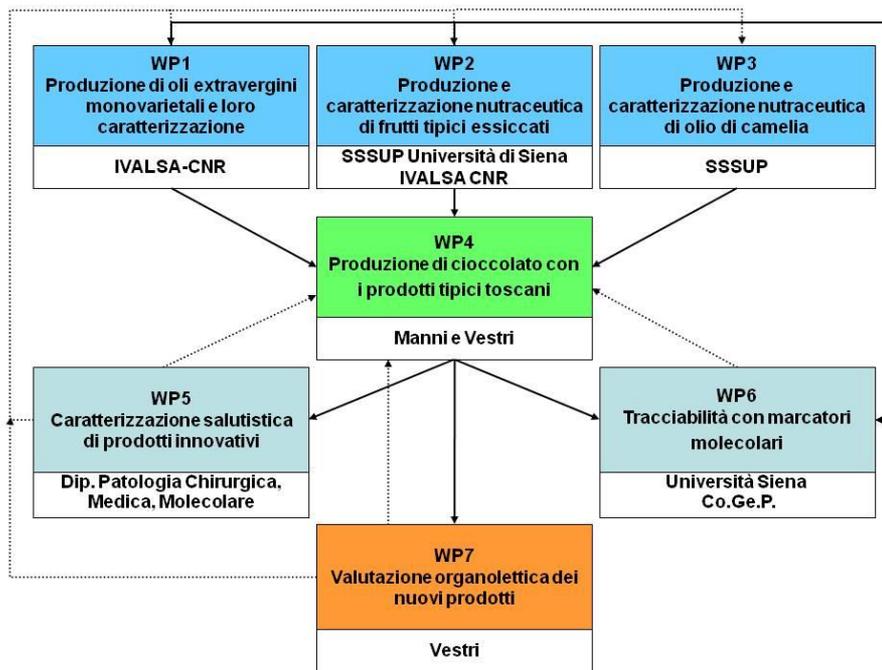
## Obiettivo:

immettere sul mercato prodotti agroalimentari innovativi ed originali completamente caratterizzati salutisticamente e tracciati nelle filiera basati su produzioni di elevata qualità tipiche della regione

## Prodotti:

Mele antiche varietà autoctone

Oli extravergini monovarietali di cultivar autoctone



UNIVERSITÀ  
DI SIENA  
1240



VESTRI

MANNI  
Olio Extravergine d'Oliva  
TOSCANO  
Indicazione Geografica Protetta  
BIOLOGICO

I prodotti sono stati testati su soggetti con fattori di rischio cardiovascolare utilizzando tecniche innovative di analisi ed indagini metabolomiche

## **Progetto Integrato di Filiera DRAGO**



### **STATUTO DELL'ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE**

**Associazione DRAGO delle Colline Metallifere**

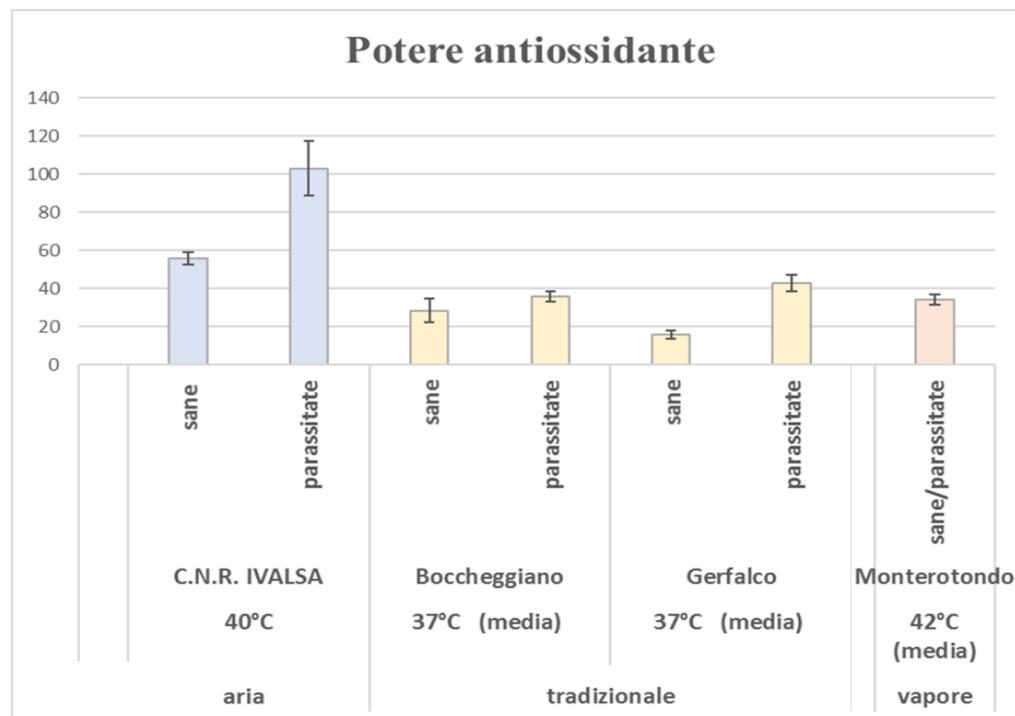
**Distretto Rurale Agricolo Gastronomico Organizzato**



# CASTAGNA ALTA MAREMMA

Siamo l'Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma, tuteliamo il patrimonio produttivo, culturale e ambientale del castagno. Divulghiamo informazioni, amplifichiamo la voce della filiera.

## Indice del potere antiossidante di farine di castagne in relazione alla tecnologia di essiccazione





# PREMIO NAZIONALE FARINA DI CASTAGNE

Boccheggiano, Comune di Montieri GR – ultima domenica di gennaio 2017

## Vinca la migliore

Premiamo le **migliori farine di castagne** in Italia.

Organizzato da Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma con il Comune di Montieri che ospita il premio e la collaborazione tecnica di Condotta Slow Food Monteregio.

Vincitori 2016

## Posso partecipare?

Chiunque può partecipare, è sufficiente presentare una farina ottenuta da castagne raccolte e trasformate in Italia.

la partecipazione è gratuita.

## Perché il Premio

Per far conoscere meglio la farina di castagne a: ristoratori, gastronomi, fornai, distributori, famiglie, scuole.

Per aumentare le produzioni tradizionali e innovative in Italia.

Approfondimenti

## Domande sulle farine?

Se vuoi informazioni tecniche sulle farine pervenute al Premio Nazionale Farina di Castagne 2016, ecco chi contattare:

### Dr. Agr. Claudio Cantini

IVALSA Consiglio Nazionale delle Ricerche.

dal lunedì al venerdì  
dalle ore 9.30 alle ore 12.00

Tel. 0566 52356





PREMIO NAZIONALE  
FARINA DI CASTAGNE



PREMIO NAZIONALE  
FARINA DI CASTAGNE



**SABATO 3**

ORE 17,00 TEATRO COMUNALE: **CONVEGNO** CON LA DOTT.SSA PATRIZIA SALUSTI, TECNOLOGO ALIMENTARE CONSULENTE IVALSA CNR, DOTT. CLAUDIO CANTINI, TECNOLOGO IVALSA CNR. **"I PRODOTTI DELLA CASTAGNA: TECNOLOGIE E SICUREZZA PER LA TRASFORMAZIONE. PROSPETTIVE DI INTERVENTO SULLE FILIERE DEL TERRITORIO"**.

ORE 19,30 IMPIANTI SPORTIVI COMUNALI: **CENA A TEMA CASTAGNA** (solo su prenotazione, 339 8185078 - 329 2507451).

ORE 21,30 IMPIANTI SPORTIVI COMUNALI: **MUSICA** CON IL GRUPPO "LEGGERA Electric Folk Band" (INGRESSO GRATUITO).

**DOMENICA 4**

ORE 11,00 RIUNIONE DELLA COMMISSIONE PER LA GRADUATORIA FINALE DELLE FARINE.

ORE 13,00 PAUSA PER DEGUSTARE PRESSO I RISTORANTI DEL LUOGO I PIATTI A BASE DI CASTAGNE E FARINA DI CASTAGNE.

ORE 15,20 INTERVENTO DI IVO POLI, PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE "CITTÀ DEL CASTAGNO" SU **"CURE CULTURALI NEL CASTAGNETO"**.

ORE 16,00 PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA E PREMIAZIONE DELLA MIGLIORE FARINA DI CASTAGNE DA PARTE DEL SINDACO DEL COMUNE DI MONTIERI, NICOLA VERRUZZI.

ASSOCIAZIONE VALORIZZAZIONE CASTAGNA ALTA MAREMMA  
C/O UNIONE COMUNI MONTANA COLLINE METALLIFERE  
PIAZZA DANTE ALIGHIERI 4 - 58024 MASSA MARITTIMA (GR)  
INFO@CASTAGNAALTAEMAREMMA.IT  
WWW.CASTAGNAALTAEMAREMMA.IT

**NEI GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE**

- LA PRO-LOCO DI MONTEROTONDO PROPORRÀ DOLCI A BASE DI FARINA DI CASTAGNE.

- FORNO MONTOMOLI  
Prodotti dolciari con farina di castagne, pane di castagne e pane con grani antichi  
TEL. 0566 998044

- LA BOTTEGA DI LOLINI  
Salumi e Salsicce con farina di castagne ed altre gustose specialità  
TEL. 0566 998149

**RISTORANTI  
A BOCCHEGGIANO**

RISTORANTE "LA TANA DELL'UPO"  
TEL. 0566 998914 - CELL. 338 1021969  
TRATTORIA GRIGLIERIA "IL GABELLINO"  
TEL. 348 5306077

RISTORANTE "LA CIOTTOLONA"  
TEL. 0566 998042 - CELL. 338 9859837

**DOVE DORMIRE**

[www.turismomontieri.it](http://www.turismomontieri.it)

