



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

**DAGRI**  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
E TECNOLOGIE AGRARIE,  
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI

## **Incontro tecnico**

### **“Visita ai campi sperimentali ed incontro tecnico sulle attività di collaudo delle innovazioni sulle colture erbacee**

### **presso la Tenuta di Cesa “**

**Loc. Cesa Via Cassia 147 Marciano della Chiana (AR)**

**7 GIUGNO 2022**

“Terre regionali toscane” è un Ente operativo istituito dalla Regione Toscana che tra le attività assegnate, ha il compito di definire gli indirizzi operativi per la valorizzazione dei beni del patrimonio agricolo-forestale, gestisce la Banca della Terra, le aziende agricole regionali, e cura la Banca Regionale del Germoplasma.

Da oltre 25 anni la Tenuta di Cesa è impegnata in diverse attività legate alla sperimentazione, al trasferimento dell'innovazione ed alla ricerca applicata in campo agricolo e forestale.

In tale ambito organizziamo annualmente iniziative aperte ad operatori e tecnici del settore agricolo per avere momenti di condivisione riguardo le attività che svolgiamo e favorire un confronto aperto con la nostra struttura e con il mondo della ricerca che segue le attività presso di noi.

Da oltre dieci anni abbiamo cercato di prediligere iniziative orientate a trovare, per quanto possibile, risposte a problematiche agronomiche del settore.

Nel corso dell'iniziativa, oltre a presentare l'aggiornamento sui risultati della rete nazionale di confronto varietale su frumento tenero e duro realizzata con la collaborazione del CREA, verranno affrontati specifici focus in collaborazione con l'Università di Firenze sull'impiego di biostimolanti naturali in cerealicoltura, sui risultati del collaudo di trattamenti alternativi sulla concia delle sementi biologiche e sui risultati di attività di selezione per diversificare e valorizzare nuove colture da rinnovo idonee al nostro territorio.

Nell'occasione dell'incontro sarà possibile degustare la “Sangorache”, la prima birra ottenuta in Toscana dal “Birrificio del Forte” con una particolare varietà di amaranto a seme nero adatta alla coltivazione nel nostro territorio selezionata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali (DAGRI) l'Università di Firenze in questa Tenuta.

Già da quest'anno, “Arcoiris”, ditta sementiera specializzata in sementi biologiche, ha iniziato la commercializzazione della “Quipu”, la prima varietà italiana di quinoa selezionata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze proprio a Cesa.

Nei prossimi anni invece potranno essere disponibili nuove varietà di cece sia di tipo “Kabuli” (da industria) che “Desi”.

L'impegno portato avanti in questi anni, con il supporto del DAGRI è stato finalizzato a promuovere attraverso un approccio di filiera opportunità ed alternative che possano rispondere a specifiche esigenze delle imprese agricole della nostra regione.

L'iniziativa, cogliendo i vostri suggerimenti raccolti nel corso degli scorsi anni, si compone di due fasi: una visita in campo dove poter osservare le prove sperimentali e una sezione di illustrazione dei risultati più significativi.

Durante tutta la giornata sarà visibile presso la Tenuta una mostra fotografica dal titolo "Piccola Valdichiana", con immagini scattate da Paolo Casini nel corso della sua lunga frequentazione di questo spicchio di Toscana non solo per esigenze lavorative ma anche da semplice turista.

### **Apertura della giornata: Giovanni Sordi Direttore Terre Regionali Toscane**

#### **Visita ai campi sperimentali e dimostrativi**

<b>8,30</b>	Le prove nazionali di confronto varietale frumento tenero e duro	Luigi Fabbrini	Terre Regionali Toscane
	Osservazioni in campo: le malattie funginee del frumento	Marco Nocentini	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali – Univ. Firenze
	Visita ai campi delle colture superfood: cece, amaranto, quinoa	Paolo Casini	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali – Univ. Firenze

#### **Sala convegni**

<b>11,00</b>	Introduzione	Simone Orlandini	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali – Univ. Firenze
<b>11,10</b>	I biostimolanti naturali in cerealicoltura	Marco Napoli	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali – Univ. Firenze
<b>11,40</b>	Risultati della sperimentazione sulla concia delle sementi biologiche	Marco Nocentini	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali – Univ. Firenze
<b>12,10</b>	Le colture superfood in Toscana: sintesi delle attività svolte presso la Tenuta di Cesa su quinoa, amaranto e cece	Paolo Casini	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali – Univ. Firenze

**12,40 - Termine dei lavori**

**13,00 - Degustazione birra "SANGORACHE" ottenuta con Amaranto coltivato in Toscana**

\* Si fa presente che verranno seguite le disposizioni in vigore per il contenimento da Covid -19