



# WORKSHOP

In presenza e live Streaming

**03 Febbraio 2023**



ACCADEMIA dei  
FISIOCRITICI  
1691

Presso L'Aula Magna  
dell'Accademia dei Fisiocritici

Piazzetta Silvio Gigli 2, Siena

03 Febbraio

**10.00 - 13.00**

## "Produrre per Nutrire"

evidenze in campo e ultime ricerche  
scientifiche a cura dell'Università di Siena  
per vite, patata, pomodoro e lenticchia



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE  
**DAGRI**  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
E TECNOLOGIE AGRARIE  
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI



Ministero della Giustizia  
Collegio dei Periti Agrari e dei  
Periti Agrari Laureati dell'Umbria



COLLEGIO NAZIONALE  
DEI PERITI AGRARI E DEI PERITI AGRARI LAUREATI



Unione Provinciale Agricoltori di Siena  
Confagricoltura



COLLEGIO PROFESSIONALE DEI  
PERITI AGRARI

e Periti Agrari Laureati delle Province di  
Siena, Arezzo e Firenze



Slow Food® Italia



ORDINE  
DEI DOTTORI AGRONOMI  
E DEI DOTTORI FORESTALI  
DELLA PROVINCIA DI PERUGIA



Ministero della Giustizia

**Workshop 03 Febbraio 2023 "PRODURRE PER NUTRIRE ;  
evidenze in campo e ultime ricerche scientifiche a cura  
dell'Università di Siena per vite, patata, pomodoro e lenticchia"**

9.45

**Registrazione Presenze**

10.00

**Saluti istituzionali**

Accademia dei Fisiocritici

**Sen. Giorgio Maria Bergesio**

Vicepresidente Commissione Agricoltura del Senato

**Andrea Tavarnesi**

Sindaco Civitella in Val di Chiana

**Mario Braga**

Presidente Nazionale di CNPAPAL (Consiglio Nazionale Periti Agrari e Periti Agrari Laureati)

**Ginetta Menchetti**

Presidente Comunità del cibo della Valdichiana

"La comunità come modello di organizzazione per una comunità sostenibile"

10.20-10.30

Presentazione video introduttiva

10.30 - 10.50

**Intervento - Prof. Stefano Loppi****UNIVERSITÀ DI SIENA**"La sperimentazione con il Distillato di Legno e il Biochar  
BioDea all'Università di Siena"

10.50- 11.10

**Intervento -Dr.ssa Silvia Celletti****UNIVERSITÀ DI SIENA**"Effetto singolo e combinato del Biochar e Distillato di Legno  
BioDea in barbatelle di vite cresciute in condizioni controllate"

11.10- 11.30

**Intervento -Barbara Nappini****PRESIDENTE SLOW FOOD ITALIA**

"Dalla terra il futuro della Terra"

11.30- 11.50

**Intervento -Dr. Pablo Carril Vaglini****UNIVERSITÀ DI SIENA**"Tre casi studio sull'applicazione dei prodotti  
BioDea per un'agricoltura sostenibile".

11.50- 12.10

**Intervento -Dr. Riccardo Fedeli****UNIVERSITÀ DI SIENA**"Il Distillato di Legno BioDea per migliorare le  
proprietà nutrizionali di patate e pomodori"

12.10 -12.30

**Parola ai Produttori**Testimonianze dei Produttori agricoli e economicità di convenienza  
nel produrre a residuo 0 e in maniera ambientalmente sostenibile

12.30-12.40

**Conclusioni - Francesco Barbagli****CEO BioEsperia srl**

12.40 - 12.55

**Domande dal pubblico**

12.55 - 13.00

**Conclusioni di BioDea**

13.00

**Pranzo offerto da BioEsperia**

visita guidata gratuita al Museo di Storia Naturale