






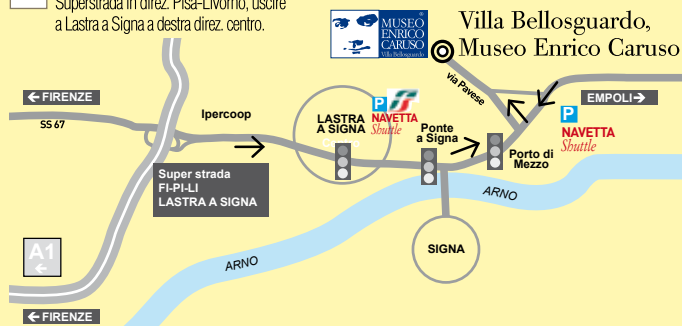
Vival Belliere
Università di Firenze
Università dell'Aquila
Corpo Forestale dello Stato
Istituto Agrario
CNR-Ibimet
La Racchetta
Pub. Assistenza di Ginestra Fna
Misericordia di Lastra a Signa
Ass. Nazionale Carabinieri

Arrivare a Lastra a Signa

-  Aeroporto di Firenze, quindi servizio Pullman per Stazione S.M.N.
-  Stazione Firenze S.M.N., poi cambiare per Stazione di Lastra a Signa, o servizio pullman per Lastra a Signa.
-  Autostrada A1, uscita Firenze Scandicci, poi Superstrada in direz. Pisa-Livorno, uscire a Lastra a Signa a destra direz. centro.

Arrivare a Villa Caruso

Da Superstrada FI-PI-LI uscita Lastra a Signa, a destra, direzione Centro ed Empoli. Passare loc. Ponte a Signa, e alla fraz. Porto di Mezzo, sulla sinistra prendere via Pavese. N.B. La Villa non si raggiunge con mezzi pubblici, salvo il Taxi.



A Lastra a Signa in treno...con Memorario collegamenti facili e cadenzati *

Da Firenze SMN	Per Firenze SMN
un collegamento al minuto 28' di ogni ora	un collegamento al minuto 15' di ogni ora
Da Pisa C.LE	Per Pisa C.LE
un collegamento al minuto 32' di ogni ora	un collegamento al minuto 45' di ogni ora

* dalle 7 alle 22. Maggiori ed ulteriori dettagli su orari e collegamenti nei giorni festivi www.ferroviodellostato.it



info: 055 8721783 www.villacaruso.it
 055 87431 www.comune.lastra-a-signa.fi.it
 055 8725770 ufficioturistico@comune.lastra-a-signa.fi.it
www.zafferanoitaliano.it
www.toscana.coldiretti.it
www.zafferanodifirenze.it

VILLA CARUSO BELLOSUARDO

sabato 19/domenica 20 ottobre 2013 ore 10.00-19.00

Il Parco e la Villa cinquecentesca che furono di Enrico Caruso ospiterà i produttori di Zafferano delle Colline Fiorentine della Toscana e non solo, nel periodo di piena fioritura.

**CULTURA
DIDATTICA
DEGUSTAZIONI
BENESSERE
MOSTRA
MERCATO**

Lo Zafferano "Zima di Firenze" nei giardini di Enrico Caruso

ZAFFERANO SAPORI e SAPERI®

Servizio navetta, ristorazione con specialità toscane e piatti a base di zafferano. Degustazioni di vini e prodotti delle colline lastrigiane con la partecipazione di aziende vinicole di Lastra a Signa



Sabato e domenica ingresso € 3,00 € 1,00 se il biglietto viene acquistato durante la manifestazione BOTANICA che si svolge sabato 11 e domenica 12 ottobre

BOTANICA + ZAFFERANO € 4,00

Edizione speciale di Campagna Amica



Negli ultimi anni l'Amministrazione comunale di Lastra a Signa si è posta l'obiettivo di operare affinché non vadano dispersi quei segmenti di coltivazioni che rappresentano il nostro patrimonio culturale e si impegna per valorizzare l'offerta su piccole nicchie di pregio delle aziende produttrici della provincia di Firenze. In un contesto sempre più globalizzato la nostra Amministrazione, con la preziosa collaborazione di Coldiretti, della Camera di Commercio di Firenze e dei produttori dello Zafferano delle Colline fiorentine, vuole porre all'attenzione il valore non solo economico ma anche culturale della tutela e valorizzazione di un'eccellenza quale quella dello zafferano prodotto nel territorio fiorentino e in generale italiano. La splendida cornice di Villa Caruso ospita questo primo evento che ha già nel titolo la sua essenza: sapori e saperi. I sapori che si potranno scoprire grazie all'incontro con i produttori, con gli chef, i sommelier e i saperi che verranno divulgati nel corso di conferenze, incontri didattici, aree informative. Due giorni per accrescere la conoscenza di un prodotto italiano di pregio, coltivato in prevalenza da giovani e da donne, un'eccellenza agro-alimentare dai molteplici pregi e dalle indubbie qualità.

Marco Capaccioli
Assessore Cultura, Turismo, Sviluppo Economico

Sabato 19 ottobre

10.30 *Seminario. Le piccole eccellenze che fanno grande la Toscana: dalla programmazione nazionale alle microfilieri regionali.* *Intervengono* Giovanni Piscolla, *presidente associazione Zafferano Italiano* Andrea Marescotti e Giovanni Belletti - *Dipartimento di scienze per l'economia e l'impresa - Università di Firenze* Roberto Nocentini, *Presidente Coldiretti Firenze-Prato*
Conclusioni Gianni Salvadori, *Assessore all'agricoltura Regione Toscana*
On. Luca Sani, Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati
Coordina Marco Capaccioli

11.30 **Pesce azzurro color zafferano**
Cooking show con Cristina Galliti, *blog "poverimabelliebuoni"*

12.30 *Inaugurazione alla presenza di:*
On. Luca Sani, Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati
Gianni Salvadori, *assessore all'Agricoltura Regione Toscana*
Vasco Galgani, *Presidente CCLAA Firenze*
Roberto Nocentini, *Presidente Coldiretti Firenze Prato*
Carlo Nannetti, *sindaco di Lastra a Signa*
Marco Capaccioli, *assessore Sviluppo Economico e Marketing Territoriale*

15.30 *Seminario* **Lo zafferano e la cura degli occhi: le malattie degenerative della retina.** *Intervengono*
Prof.ssa Silvia Bisti, Dipartimento di Biotecnologie dell'Università dell'Aquila
Prof. Benedetto Falsino, Oftalmologo Università Cattolica Sacro Cuore di Roma

16.00 **La merenda stellata della Tenda Rossa**
Una merenda al sapore di zafferano dedicata ai bambini, *a cura della "Tenda Rossa" di Cerbaia*

17.00 **Valutazione e caratterizzazione delle proprietà sensoriali dello zafferano: l'oro rosso e la sua armonia organolettica**
Intervengono Annalisa Romani, Pamela Vignolini, Patrizia Pinelli *dell'Università degli Studi di Firenze*
Polo Scientifico e Tecnologico, Laboratorio Phytolab Laboratorio di Merceologia e Qualità delle Risorse
Francesca Camilli, *Istituto di Biometeorologia IBIMET-CNR sede di Firenze*
Donato Creti, *aromatiere*

18.00 **Oro nel piatto e nel bicchiere "champagne vs zafferano"**
Incontro con Andrea Gori, *sommelier*

Domenica 20 ottobre

10.00 **Caratterizzazione e usi innovativi dello zafferano: una specie tutta da riscoprire e da utilizzare**
Intervengono
Annalisa Romani, Pamela Vignolini, Patrizia Pinelli *Università degli Studi, Firenze Polo Scientifico e Tecnologico, Laboratorio Phytolab Laboratorio di Merceologia e Qualità delle Risorse*
Francesca Camilli, *Istituto di Biometeorologia IBIMET-CNR, Firenze*

11.30 **Lo zafferano da sempre**
Cooking show con Stefano Frassinetti
"Toscani da Sempre" Pontassieve

Ore 18.00 **Lo zafferano nella cucina toscana tra tradizione e innovazione**
Cooking show con Paolo Gori, Trattoria "Da Burde"

19.00 Concerto di pianoforte del Maestro **Gregorio Nardi**

Area informativa
Coldiretti Firenze Prato e l'Associazione Zafferano Colline Fiorentine, con il coordinamento scientifico dell'Università di Firenze (Laboratorio di Merceologia e di qualità dei prodotti), *illustreranno in uno specifico spazio denominato "Occhio all'Etichetta" con personale qualificato e per il tramite di poster esplicativi, le peculiarità qualitative e il riconoscimento dello zafferano in stigmi di origine italiana, distinguendolo da prodotti qualitativamente modesti presenti sul mercato con materie prime di origine incerta o succedanei dell'"oro rosso" proposti in modo illegittimo con la dizione zafferano. Tutto ciò a tutela del consumatore.*

Area mercato di filiera corta
con produttori di zafferano dell'Associazione "Zafferano delle Colline Fiorentine" e di altri produttori di Zafferano all'interno di una **edizione speciale di Campagna Amica,**

testimonianza dell'eccellenza agro-alimentare della nostra regione. Nell'area mercato di Campagna Amica una serie di prodotti di eccellenza a base di Zafferano Italiano: **il gelato, la birra artigianale, pasta, salse, formaggi e altro**

Area didattica

I produttori di zafferano incontrano le scolaresche dell'area fiorentina: un dialogo mai interrotto.

Area artigianale

A cura del CNR IBIMET esempi di multifunzionalità e uso di alcune piante officinali e dello zafferano.

Acquerelli

"colorati" allo zafferano a cura di Francesca Tangocci

Area Produttori

Dimostrazione in diretta di sfioritura dello zafferano.

Area benessere

La cosmesi a base di zafferano in aiuto del nostro aspetto. Il Laboratorio Hur di Firenze fornirà consigli e suggerimenti nell'uso dei cosmetici a base di Zafferano Italiano.

Eventi "Le donne dello zafferano"

Lo Zafferano nelle foto di ieri e di oggi, *mostra fotografica promossa dall'Associazione Produttori Zafferano Colline Fiorentine. A cura di Paolo Formichella, Monia Piga, Mirko Giocacchini e Sara Maluca.*

Mostra Della Russia con amore.

L'immagine del paese degli zar nelle cartoline della collezione Caruso

Mostra **Gino Bechi**, i costumi, le foto, i manifesti e i documenti che ripercorrono la vita del baritono fiorentino nel centenario della nascita

Museo Enrico Caruso Visitabile a pagamento *con guida gratuita*