



1^a Edizione del Mercato in Festa

DOMENICA 18 OTTOBRE

dalle ore 10.00 alle 18.00

MERCAFIR – viale A. Guidoni, 176 – FIRENZE

WWW.MERCAFEST.IT

CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



SENZA FILTRO.COM



MercaFest - Gustando s'impara! È un evento dedicato alla cultura del cibo, all'educazione alimentare, alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari toscane e alla sostenibilità.

Un'esperienza dinamica e partecipativa che coinvolge cittadini, famiglie, bambini, produttori, imprese, istituzioni, scuole e realtà del territorio.

L'appuntamento di oggi rappresenta il **primo passo di un percorso destinato a crescere nel tempo**. Vuole diventare un punto di riferimento stabile per il territorio fiorentino e anche una piattaforma permanente sul futuro dell'alimentazione e del sistema agroalimentare locale grazie all'avvio di un **confronto per iniziare a pensare e definire una Food Policy del nostro territorio**.

Mappa & Programma

- 1 TOTEM** Punto informazioni e annunci programma della giornata
- 2 PALCO**

Ore 10.00 - **Apertura dei lavori e indirizzi di saluto**

Ore 10.30 - **La food policy della città di Firenze: esperienze e prospettive**
L'impegno del Comune di Firenze per l'avvio di una politica locale del cibo
Paola Galgani - *Vicesindaca del Comune di Firenze*
La mappatura dei mercati contadini e rionali di Firenze
Prof. Filippo Randelli - *Università di Firenze*
La produzione agricola e la filiera alimentare nel territorio fiorentino
Stefano Malevolti e Caterina Borchini - *SEIVA*
Esperienze di food policy in Toscana
Silvia Sarti - *Assessora del Comune di Capannori*

Ore 11.15 - **Tavola rotonda: i mercati fiorentini come snodo della politica del cibo cittadina**
Introduce e coordina:
Arnaldo Melloni - *Comune di Firenze - Coord. del Distretto Economia Civile*
Intervengono:
Jacopo Vicini - *Assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Firenze*
Gennaro Giliberti - *Regione Toscana*
Gianni Tapinassi - *Presidente Mercafir*
Massimo Manetti - *Presidente Consorzio Mercato Centrale*
Luca Menoni - *Presidente Consorzio Esercenti Mercato di S. Ambrogio*
Daniele Nardoni - *Responsabile Anva-Confesercenti Firenze*
Lorenzo Rosi - *Vicedirettore di Confcommercio Firenze-Arezzo*
Angelo Corsetti - *Direttore di Coldiretti Toscana*

Ore 12.30 - **Considerazioni conclusive**
Luca Lanini - *Docente di Logistica Agroalimentare - Università Cattolica*

Ore 15.30 - **Spettacolo Pistoia Magic: Naturalmente magia**
- 3 UN PO' A CECCE**
Area sedute per rilassarsi e far due chiacchiere.
- 4 PUNTO RITROVO**
per le visite guidate al Mercato delle Opportunità.

Mappa & Programma

5

A I' MERCATO

Vetrina, assaggi e vendita di prodotti agroalimentari.

8

BANCO ALIMENTARE**Punto informativo****Attività ludiche ed educative**

per bambini, ragazzi e adulti.

- Laboratorio olfattivo: impara a riconoscere le spezie e le erbe
- Il frigorifero e la dispensa misteriosa
- Il detective delle etichette

Presentazione di Follow-app

Applicazione gratuita per la prevenzione dello spreco alimentare domestico.

BOTTEGHE DEL SAPERE

6

Rete Semi Rurali

Informazioni e materiale dell'Associazione

7

Alia - Plures

Presentazione servizi e strumenti di utilità per le buone pratiche di smaltimento.



16

14

13

11

7

6

3

15

12

9

8

1

17

19

20

21

22

23

24

INGRESSO

9

SEMINARI

Ore 10.30 - **Legambiente Firenze**: "Firenze e la Mercafir ai tempi della crisi climatica".

Ore 11.30 - **Distretto Economia Civile**: GAS e le reti locali del cibo - Mappa interattiva sull'Osservatorio delle Economie Solidali e Trasformative.

Ore 12.30 - **Senza Spreco**: "Ma quale scadenza?" Un gioco per capire le date sulle confezioni e scoprire che spesso abbiamo già in casa più cibo del previsto.

Ore 14.30 - **Università degli Studi di Firenze**: Novoli, un progetto di comunità. Novoli e Mercafir: progetto inclusivo in un'ottica di sostenibilità attiva.

Ore 15.30 - **Distretto Biologico Territorio Fiorentino**: Presentazione del Distretto.

10

Q5 e ASSOCIAZIONE NOVOLI BENE COMUNE

Mostra fotografica sul quartiere di Novoli e area Mercafir.

11

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FERRARA

Un percorso iconografico del progetto realizzato da UNIFE sulla rigenerazione di Mercafir

12

SLOW FOOD

Ore 11.00 - Laboratorio di degustazione di **olio**, a cura di **Sandro Boticco** (Docente Slow Food).
Ore 12.00 - Presentazione della comunità Slow Food della "Cassetta di Cottura" a cura della **Presidente Gloria Lucchesi**. Alla fine ci sarà una degustazione gratuita di un piatto cucinato in Cassetta.

Ore 15.00 - Laboratorio di degustazione di **olio**, a cura di **Sandro Boticco** (Docente Slow Food).
Ore 16.00 - Presentazione della comunità Slow Food "Il Sentiero della Salute".
Interverranno **Caterina Poccianti** (Ass. Circolino Verde) e **Elena Della Santa** (Slow Food Firenze).

13

MERCATO DELLE OPPORTUNITÀ

Ore 12.00 - **"La dieta mediterranea è sempre valida?"**

Dott. Giacomo Trallori (Gastroenterologo).

Ore 15.00 - **"Falsi miti e credenze alimentari**: impariamo a distinguere informazione scientifica e mode del momento" - **Dott.ssa Barbara Pampaloni** (Biologa Nutrizionista).

Ore 15.45 - **"La salute vien mangiando**: fare scelte alimentari consapevoli per la nostra salute"

Dott.ssa Barbara Pampaloni (Biologa Nutrizionista).

Ore 16.30 - **Fame o emozioni?** - Fame emotiva, stress, sonno e rapporto con il cibo

Dott.ssa Sonia Pistelli (Psicologa e Psicoterapeuta).

Ore 17.15 - **Alimentazione e prevenzione delle patologie gastrointestinali** -

Come prendersi cura della nostra salute attraverso le scelte quotidiane.

Dott. Federico Perna (Medico in Chirurgia Generale).

14

COLDIRETTI FIRENZE E PRATO

Ore 10.00 - Apertura attività con le nostre aziende presenti.

Ore 11.30 - Master Class sull'olio a cura dell'**IGP Toscano** con la presenza di **Christian Sbardella** che si occuperà sia della degustazione sia di illustrazione sulle attività del Consorzio.

Ore 13.00 - Show cooking e presentazione del prodotto **"Azione della Valdichiana"**.

Ore 15.00 - Show cooking **"Marrone del Mugello Consorzio del Marrone IGP"**.

Ore 17.00 - Show cooking **"La Zucca alimentare"**.

... e poi ancora: Laboratorio del miele con arnia didattica e creazione delle candele di cera con l'**Apicoltura Costantini**.

Laboratorio dei semi con **Elena Barbugli** - Laboratorio della lana con **Silvia Giovannini**.
Disegni e colori autunnali con **Laura Pestelli**.

Azienda agricola San Martino a Tirli per le **caldarroste cotte sul posto** e le **cialde calde con farina di castagne**. - Azienda agricola di Empoli con i **"mini animali"**.

Distribuzione di gadget: palloncini, penne, il libretto "Curiosi per Natura", cappellini.



4

3

2

25

2

MERCAFEST

Gustando... s'impara!

15

PERCORSO SENSORIALE

Ri-conoscere le piante: un'immersione nel verde da respirare e toccare.

16

POMPIEROPOLI

Vigile del fuoco per un giorno. Attività per i più piccoli.

17

DEGNA TANA

Produzione di birre artigianali.

18

FORTEZZA 59

Somministrazione con selezione di vini biologici.

19

VILLAGGIO DEI POPOLI

Presentazione Associazione e degustazione cioccolato artigianale.

20

CASEIFICIO CONTE

Dimostrazione e assaggio di latticini freschi realizzati in "diretta".

21

MERCATO DI SANT'AMBROGIO

Presentazione del Mercato e degustazione prodotti.

22

MERCATO CENTRALE DI S. LORENZO

Presentazione del Mercato e degustazione prodotti.

23

UNICOOP FIRENZE

La riscoperta delle vecchie ricette della tradizione. Show cooking con Luisanna Messeri.

24

OLEIFICIO SARDELLI

Saper assaggiare l'olio EVO. E... una fett'unta non può mancare!

25

La Mandria

Burger di razza. Un morso che non si scorda.

Centro carni alimentari

con salumi, panini e tartare.

Pescévino - Fritto e specialità di mare.

Mukki - Panna montata.

...e per tutta la giornata la famosa **macedonia di Mercafir!**

SERVIZI**TOILETTES**

FONTANELLO Publicacqua
Acqua buona e fresca.



AREA PET
Piccola area ristoro.