

**Mercoledì 22 marzo 2022**

**AGRESTO: GRUPPO PER RITROVARE ECONOMIE  
E NUOVE OPPORTUNITA'**



Il progetto “**Agreno**” punta a sviluppare sul territorio dell’Amiata una nuova generazione di prodotti ed estratti agroalimentari, in particolare l’**Agresto**, condimento antico ottenuto dalla cottura di uve acerbe con spezie e aromi. L’Agresto, negli ultimi anni, è stato oggetto di un’attenta attività di riscoperta con la realizzazione di numerose varianti e un interessante impiego nelle cucine di alcuni chef. Sono emerse, inoltre, le sue importanti proprietà salutistiche - antiossidanti, di pulizia delle arterie, nonché organolettiche, con promettenti prospettive di mercato anche in settori diversi da quello alimentare (es. trattamenti estetici). Le fasi tecniche del progetto (raccolta uve, individuazione spezie e ricette da utilizzare, sperimentazione di macchine e strumenti per rendere il processo sostenibile a fini economici, produzione di agresti, utilizzi alternativi dei residui di lavorazione) sono accompagnate da azioni di informazione, formazione e visite didattiche, completamente gratuite per gli imprenditori agricoli (o loro dipendenti) interessati ad ampliare le proprie conoscenze e opportunità economiche.

**Alla scoperta degli acetifici del modenese**

**Ore 6:00** Ritrovo presso l’Unione dei Comuni Amiata Grossetano - Arcidosso (GR) e trasferimento con mezzi propri presso area parcheggio Paganico (GR) - La Pace e imbarco in **pullman gratuito** per i partecipanti.

**Programma 1° Parte (9.30 - 13.30)**

**Ore 9:30** **Mirandola (MO)** - Visita impianti dell’Acetificio Mengazzoli - Dagli aceti di vino a quelli di mele, dalle creme di Balsamico ai Mostagri, dai sali agli aceti aromatizzati: dal 1962 Mengazzoli propone una vasta gamma di prodotti di alta qualità, coniugando il reperimento delle migliori materie con sistemi in grado di ottimizzare la produzione e la diffusione del marchio.

**Ore 11:30** **Incontro con i responsabili dell’azienda:** esperienze a confronto e prospettive sui mercati dei prodotti derivati del settore vitivinicolo.

**Ore 13:30** **PRANZO** a cura dei partecipanti presso locali indicati dagli organizzatori.

**Programma 2° Parte (14.30 - 18.30)**

**Ore 14:30** **Modena** - Visita al museo “**Acetaia Giuseppe Giusti**” – (eventuale costo del biglietto a carico dei partecipanti)

**Ore 16:30** Conclusioni con gli organizzatori e lo staff tecnico del Progetto “Agreno”

**Per info ed iscrizioni:**

**Ilaria Pastorelli** – Heimat Servizi Ambientali – Tel. 0564968010 – [pastorelli@heimat.toscana.it](mailto:pastorelli@heimat.toscana.it)

**Giovanni Alessandri** – coordinatore tecnico del progetto – Tel. 333/2901247

**ADESIONI ENTRO IL 18 MARZO 2022**

*Ai partecipanti iscritti all’Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali saranno riconosciuti crediti formativi.  
Tutti i partecipanti devono essere muniti di green pass*



Regione Toscana



**Intervento realizzato L’iniziativa si inserisce nel programma di attività informative previste dal PS-GO AGRENO, finanziate dalla sottomisura 1.3 del PSR 2014-2020 - CUP ARTEA 876798**