



# Sviluppare, validare e valorizzare l'agresto

*Il gruppo operativo Agreno vi invita a partecipare al convegno*

## AGRESTO, CONDIMENTO RISCOPERTO. TRA ECONOMIA CIRCOLARE E INNOVAZIONE

Durante l'incontro saranno presentati i risultati del GO Agreno, nato per favorire la riscoperta della produzione di agresto nel territorio amiatino.

Il progetto prevede la messa a punto dell'Agresto dell'Amiata, impiegabile in campo alimentare come condimento, partendo dalla ricerca e da antiche ricette già sperimentate. L'agresto è stato realizzato in un'ottica di economia circolare con prodotti di scarto (uva immatura diradata proveniente da vitigni autoctoni) ed erbe officinali dell'Amiata. Dagli scarti della lavorazione dell'agresto, ricchi di sostanze bioattive, sono stati realizzati prodotti cosmetici naturali.

— CONVEGNO —

**VENERDÌ 2 DICEMBRE 2022 / ORE 9:30-13:30**

ABBADIA SAN SALVATORE  
SOCIETÀ MACCHIA FAGGETA, VIA DELLA PACE 70

### PROGRAMMA DEL CONVEGNO

**Giovanni Alessandri** – Studio Tecnico Associato Agricis  
*Presentazione del progetto e apertura dei lavori*

**Aurelio Visconti** – Lombardi & Visconti s.a.s.  
*L'agresto nella tradizione agricola toscana*

#### RELAZIONI TECNICHE

**Annita Toffanin, Francesca Venturi, Giuseppe Ferroni** – DiSAAA-a Università degli Studi di Pisa  
*Progetto Agreno e valorizzazione dell'Agresto dell'Amiata: dall'uva al consumatore*

**Luisa Pozzo, Vincenzo Longo** – CNR-IBBA  
*Proprietà nutraceutiche dell'Agresto dell'Amiata*

**Filippo Trilli** – Qualiterbe s.r.l.  
*Utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione dell'agresto nel settore cosmetico e nutraceutico*

**Alexander Baraldi** – Certema s.c.a.r.l.  
*Linea prototipale per la produzione di agresto*

*(continua nella pagina successiva)*





# Sviluppare, validare e valorizzare l'agresto

*(segue dalla pagina precedente)*

## IL PUNTO DI VISTA DEGLI AGRICOLTORI

---

**Leonardo Salustri** – Azienda Agricola Salustri  
**Giuliano Dragoni** – Podere Giardino  
*L'agresto come opportunità di sviluppo aziendale*

**Antonio Pacini** – Azienda Agricola Fonte Magria  
*Il ruolo delle piante aromatiche nella tradizione amiatina*

## DISCUSSIONE E DIBATTITO

---

## LE ATTIVITÀ DI DIVULGAZIONE, FORMAZIONE, TRASFERIMENTO DELL'INNOVAZIONE

---

**Leonardo Savelli** – Heimat Servizi Ambientali soc.coop.  
*Le attività formative e le visite guidate realizzate dal progetto*

*Al termine del convegno è previsto un buffet di prodotti tipici locali.*

Informazioni e aggiornamenti sul sito:

**[www.agreno.ciatoscana.eu](http://www.agreno.ciatoscana.eu)**

