

**mercoledì 12 giugno Wednesday 12 June**

15 - 18	Apertura dei lavori <i>Opening session</i> - Jean François Berthelot e Giovanni e Rosario Floriddia		
	Saluti istituzionali <i>Welcome address</i> - Silvano Crecchi Sindaco di Peccioli e Paolo Pacini Assessore all'agricoltura della Provincia di Livorno		
	Esposizione del programma LCD 2013 e presentazione dei partecipanti <i>Participants and LCD program presentation</i> a cura di Riccardo Bocci		
18 - 19	Visita al Molino <i>Mill visit</i> con Giovanni Floriddia		Campo catalogo: visita guidata alle parcelle <i>Field visit to the collection</i> Riccardo Franciolini
19 - 20	Laboratorio di pasta madre <i>Sourdough workshop</i> con Claudio Pozzi, Manuel Venturi		
dalle 21	Cena <i>Dinner</i>		

**giovedì 13 giugno Thursday 13 June**

9 - 10	Laboratorio sul pane <i>Bread workshop</i> animato da Jean François Berthelot, Nicolas Supiot, Christian Dalmaso, Marc Dewalque	Introduzione alla pasta secca e test degustativo <i>Dried pasta workshop and tasting</i> a cura di Giovanni Fabbri e Camille Vindras		Visita guidata alle parcelle di frumento tenero <i>Field visit to the soft wheat collection</i> con Salvatore Ceccarelli e Stefano Benedettelli
10 - 11				
11 - 12			La sensibilità alle malattie fungine in alcune varietà <i>Wheat and fungi diseases</i> con Francesca Castioni	
12 - 13			Aggiornamenti sulla legislazione sementiera <i>Some news on the regulation on seeds</i> con Riccardo Bocci, Anders Borgen	
13 - 15	PRANZO <i>Lunch</i>			
15 - 16	prosecuzione laboratori della mattina <i>Bread workshop</i>		Popolazioni evolutive e miglioramento: quali strategie per il futuro: ricerca partecipata, formazione tecnica e azione collettiva <i>Evolutionary population and breeding: participatory research, training and collective action</i> , con Salvatore Ceccarelli, Riccardo Bocci, Anders Borgen, Ambrogio Costanzo e Edwin Nuijten	
16 - 17				
17 - 18	Laboratorio di pizza e freselle <i>Pizza and freselle workshop</i> animato da RAGNATELA, LA PAGLIETTA	Valutazione organolettica di alcuni tipi di pasta (bio e conv) <i>Tasting of different pasta (organic and conventional)</i> con Livia Ortolani e Camille Vindras		Visita guidata alle parcelle di orzo e farro <i>Field visit to the barley and collection</i> con Salvatore Ceccarelli e Stefano Benedettelli
18 - 19				
dalle 21	Cena <i>Dinner</i>			

**venerdì 14 giugno Friday 14 June**

9 - 10	Laboratorio sul pane <i>Bread workshop</i> animato da Claudio Pozzi, Giovanni Cerrano, Gabriele Vivarelli, SUN MOON (Bulgaria), Laetitia Supiot	Quale selezione per la conservazione delle popolazioni di mais? <i>What selection for the maintenance of maize populations?</i> a cura di Consorzio Mais Marano		Visita guidata alle parcelle di frumento duro <i>Field visit to the durum wheat collection</i> con Giuseppe Li Rosi	
10 - 11					
11 - 12			Laboratorio sul Mais <i>Maize workshop</i> animato da Giandomenico Cortiana e Guido Fidora		Esperienze locali di ricostruzione partecipata delle filiere <i>Local experiences about reconstruction of local food chains</i> a cura di Massimo Angelini, Red de Semillas, Coordinamento Contadino piemontese e Spiga & Madia
12 - 13					
13 - 15	PRANZO <i>Lunch</i>				
15 - 16	prosecuzione laboratori della mattina <i>Bread workshop</i>	Laboratorio di produzione di pasta fresca e semi secca <i>Fresh pasta workshop</i> a cura di Tamara Gradi	Perché tanti allergici o intolleranti al frumento? <i>Why are so many people allergic or intollerant to wheat?</i> con Matteo Giannattasio, Giovanni Dinelli e Stefano Benedettelli		
16 - 17					
17 - 18	Valutazione organolettica del pane <i>Bread tasting</i> a cura di Camille Vindras			Visita guidata alle parcelle sperimentali (SOLIBAM e non solo..) <i>Field visit to the experimental trials (not only SOLIBAM...)</i> con Salvatore Ceccarelli, Stefano Benedettelli e Ambrogio Costanzo	
18 - 19					
dalle 21	FESTA. Teatro contadino musica e danze <i>Fiesta with Peasant theater and music</i>				

**sabato 15 giugno Saturday 15 June**

10-11.30	Laboratorio sul pane animato <i>Bread workshop</i> da Jean François Berthelot, Nicolas Supiot, Christian Dalmaso, Marc Dewalque, Laetitia Supiot	Laboratorio sul pane <i>Bread workshop</i> animato da Claudio Pozzi, Giovanni Cerrano, Gabriele Vivarelli e SUN MOON (Bulgaria)	Laboratorio di pizza e freselle <i>Pizza and freselle workshop</i> animato da RAGNATELA e LA PAGLIETTA	Visita guidata al campo catalogo in gruppi, <i>Field visit to the collection</i> con Oriana Porfiri, Salvatore Ceccarelli e Stefano Benedettelli
11.30-13.00			Perché tanti allergici o intolleranti al frumento? <i>Why are so many people allergic or intollerant to wheat?</i> con Matteo Giannattasio e Stefano Benedettelli	
13 - 14	PRANZO <i>Lunch</i>			
14 - 16	Visita al pastificio Floriddia <i>Visit to the pasta factory</i>	Mostra dei prodotti realizzati durante i laboratori e assaggi <i>Exhibition and testing of bread and pasta made during the workshops</i>	Visita al Molino con Giovanni Floriddia <i>Mill Visit</i>	Visita guidata al campo catalogo in gruppi, <i>Field visit to the collection</i> con Oriana Porfiri, Salvatore Ceccarelli e Stefano Benedettelli
16 - 17	Aggiornamenti sulla legislazione sementiera <i>Some insights on the new seed law in Europe</i> con Riccardo Bocci			
17 - 18	Saluti finali e chiusura dei lavori <i>Closing session</i> con Giovanni e Rosario Floriddia e Massimo Angelini			

LABORATORIO <i>workshop</i> 1	CAMPO CATALOGO <i>field collection</i>
LABORATORIO <i>workshop</i> 2	MULINO <i>Mill</i>
LABORATORIO <i>workshop</i> 3	PLENARIA <i>plenary room</i>