

"Horta" biodiversità regina in agricoltura

ANDREA CIAPPI

1. [Home](#)
2. [Siena](#)
3. [Cronaca](#)
4. ["Horta" biodiversità regina in agricoltura](#)

Appuntamenti il 21 settembre nella suggestiva Badia a Coltibuono nel Chianti. Degustazioni, mostra mercato e incontri a tema



I prodotti del territorio

Gaiole in Chianti

C'erano una volta gli orti "dei semplici" di medicea memoria, quelli delle piante aromatiche che avevano anche fine curativo oltre che di cucina. Il 21 settembre la suggestiva Badia a Coltibuono - ancora baluardo mediceo come sappiamo - ospita la prima edizione di "Horta", festa della biodiversità tangibile in agricoltura. Ortaggi, legumi, formaggi, cinta senese, chianina... tutti prodotti decisamente locali e talora rari dal Chianti, dall'Amiata, dal Valdarno e Pratomagno. Dunque: il 21 alle 10.30 a L'Avamposto di Badia a Coltibuono si terrà l'apertura della prima edizione di Horta, festa della biodiversità, da un'idea dell'Associazione di Radici in Chianti in collaborazione con il Circolo della Società Filarmonica e La Racchetta, tre realtà presenti a Gaiole, volte alla tutela e alla salvaguardia del territorio, con il patrocinio dei comuni di Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Greve, Cavriglia. Nel grande prato saranno presenti 13 espositori: "Custodi della biodiversità" di specie vegetali e razze animali autoctone.

Fino alle 18, i visitatori avranno la possibilità di degustare i prodotti degli espositori ed acquistarli, saranno inoltre allestite, all'interno dello spazio verde, – messo a disposizione dell'azienda vinicola Badia a Coltibuono – una braceria con prodotti di Chianina e Cinta senese accompagnati da pane di grano Verna, e l'area didattica "Giochi di ieri, oggi e domani" per bambini e famiglie. Alle 15.30, incontro per approfondimenti sui temi della biodiversità e della custodia del territorio parteciperanno Silvia Prisinzano, presidente della Condotta Slow Food Valdarno di Sopra, e Marcella De Vita consulente gastronomica e d'immagine, incontro condotto dalla giornalista Silvia Ammavuta, presidente dell'Associazione Radici in Chianti. I produttori: Apicoltura Ferrucci - miele di melata di bosco; Azienda Agricola L'Apparita - olio extravergine di oliva Muraiolo; Azienda Agricola Duccio Fontani - erbe aromatiche del Chianti; Azienda Agricola Le Fontacce - fagiolo zolfino; Azienda Agricola Gli irti colli - formaggi di capra dell'Amiata; Azienda Agricola La Casaccia - patata di Cetica; Azienda Agricola Poderaccio - pomodoro costoluto, sedano del valdarno; Birrificio del Valdarno Superiore - birre con materie prime del Valdarno; Laura Peri - pollo del Valdarno; Le Api del Chianti - miele della Favela di Mello; Mannucci Droandi - grani antichi e vitigno Gralima; Società Agricola Melani - cece rugoso, ceci piccolino, fagiolo dall'occhio, farina grano Verna; Tenuta San Pietro - cinta senese, chianina.

© Riproduzione riservata