



Programma attività FILIERA OLIVICOLTURA

Tutti i giorni

Assaggi presso il ring della Selezione Regionale 2014. Anapoo - Ass. Naz. Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva

Giovedì 18 settembre

- 16,30 Il Panel dei piccoli. Giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- 17,30 Il Pianeta olio extravergine di oliva. **Che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia.** -Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- 18,00 Riconosci la pianta di olivo. Conoscenza delle cultivar presenti nel territorio toscano. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze e CORIPRO - Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo

Venerdì 19 settembre

- 15,30 Il Panel dei piccoli. Giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- 16,00 La pratica dell'innesto della pianta di olivo. **Illustrazione pratica delle tecniche di innesto.** CORIPRO - Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo
- 16,30 E ora si fa olio. **Dimostrazione del** processo di produzione dell'olio extravergine di oliva. Team - Toscana Enologica Mori
- 17,30 Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana. La Strada dell'olio Borghi e Castelli della Valdinievole
- 18,30 **Aperiolio. Cooking Show e aperitivo. Ospiti Francesco Cipriani, medico (ARS Toscana) e Matteo Gambi, chef (Ristorante Rinuccio 1180), tema: l'olio extravergine di oliva nell'alimentazione. AIRO, Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio.**



Sabato 20 settembre

- 10,00 Riconosci la pianta di olivo. Conoscenza delle cultivar presenti nel territorio toscano. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze e CORIPRO - Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo
- 11,00 E ora si fa olio. Dimostrazione del processo di produzione dell'olio extravergine di oliva. Tem - Toscana Enologica Mori
- 12,00 Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana. La Strada dell'olio Borghi e Castelli della Valdinievole 
- 14,00 Il Panel dei piccoli. Giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- 15,00 Il Pianeta olio extravergine di oliva. Che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- 16,00 E ora si fa olio. Dimostrazione del processo di produzione dell'olio extravergine di oliva. Team - Toscana Enologica Mori
- 17,00 La potatura dell'olivo. Illustrazione delle tecniche di potatura della pianta. CORIPRO - Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo
- 18,30 Aperiolio. Cooking Show e aperitivo. Ospiti Alberto Grimelli, giornalista (Teatro Naturale) e Cesare Buonamici, produttore (Azienda Agricola Buonamici), tema: comunicare l'olio extravergine di oliva. AIRO, Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio.

Domenica 21

- 10,00 Riconosci la pianta di olivo. Conoscenza delle cultivar presenti nel territorio toscano. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze e CORIPRO - Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo.
- 11,00 E ora si fa olio. Dimostrazione del processo di produzione dell'olio extravergine di oliva. Tem - Toscana Enologica Mori
- 12,00 Il Pianeta olio extravergine di oliva. Che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- 15,00 Il Panel dei piccoli. Giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva. Promofirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- 15,30 La potatura dell'olivo. Illustrazione delle tecniche di potatura della pianta. CORIPRO - Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo

- 16,00 E ora si fa olio. Dimostrazione del processo di produzione dell'olio extra vergine di oliva. Team - Toscana Enologica Mori
- 17,00 Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana. La Strada dell'olio Borghi e Castelli della Valdinievole
- 17,30 La pratica dell'innesto della pianta di olivo. **Illustrazione pratica delle tecniche di innesto**. CORIPRO - Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo
- 18,30 Aperiolio. Cooking Show e aperitivo. Ospiti Giacomo Trallori gastroenterologo, **Sonia Donati assaggiatrice (Slow Food)** e Lorenzo Cecchi **chimico (Promofirenze)**, tema: la prevenzione e l'olio extra vergine di oliva. AIRO, Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio.

