



COMUNE DI BUCINE



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII



# OliOnostrum biodiversità e innovazione per un olio EVO di qualità

Giovedì 6 dicembre 2018  
Firenze **Accademia dei Georgofili**

**Programma:**

Ore 9,15 Registrazione

Ore 9,30 Apertura dei lavori

**Massimo Vincenzini** Presidente dell'Accademia dei Georgofili

**Pietro Tanzini** Sindaco del Comune di Bucine

**Valentina Vadi** Consigliere Regionale della Toscana

**Presentazione del video:** "Olivo ritrovato: una storia biodiversa" a cura di **Caterina Mazzocolin** Associazione Olissea

**Relazioni:**

Il ruolo dell'ente locale come attore di promozione e sviluppo territoriale: Progetto OliOnostrum

**Nicola Benini** Assessore alla Promozione del Territorio del Comune di Bucine

L'Olivone di Montebenichi Il recupero, la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità olivicola in Valdambra

**Dott. Claudio Cantini - Graziano Sani - Paolo Pestelli**  
CNR Ivalsa di Sesto Fiorentino

Un frantoio innovativo per la Valdambra

**Prof. Alessandro Parenti** Università di Firenze Dip. GESAAF

Valorizzare un territorio attraverso la formazione delle aziende e la promozione dei prodotti tipici

**Marina Lauri**— ANCI Toscana

**Interventi programmati:**

Partenariato Europeo per l'Innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura  
Piano Strategico del Gruppo Operativo  
**Dott. Gennaro Giliberti** Regione Toscana Responsabile del Settore Produzioni Agricole, Vegetali e Zootecniche

Biodiversità olivicola e frantoio di territorio: opportunità per lo sviluppo del settore

Le Aziende aderenti al Progetto OliOnostrum

Comunicare il progetto OliOnostrum

**Chiara Galli** ditta LCD srl di Firenze

L'Oro Verde e gli oli della Valdambra

**Capo Panel ANAPOO** Associazione Nazionale Assaggiatori Oli e Olive

Come si mangia l'olio al ristorante

**Filippo Falugiani** - AIRO Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

Lo chef **Marco Stabile** del ristorante L'Ora d'Aria di Firenze incontra l'Oro Verde della Valdambra

Osteria Gelateria **Cassia Vetus**

Gelato con l'Oro Verde della Valdambra

A seguire degustazione degli oli delle aziende aderenti al progetto OliOnostrum

Ore 13,30 Chiusura dei lavori