EXTRA**OLEA**

Durante la manifestazione siamo lieti di ospitare

OLIOSU**FOTO**

MOSTRA FOTOGRAFICA

INSTALLAZIONE
di
SIMONE
ARMELANI
artista

OLIO**NOSTRO 2022**

SABATO 26 NOVEMBRE

Auditorium Centro Culturale **Le Corti**

INAUGURAZIONE
DELLA MOSTRA E PREMIAZIONE
DELLA MIGLIORE ETICHETTA.

La mostra è composta dai lavori dei bambini e delle bambine della Scuola dell'Infanzia e Primaria e dai ragazzi e dalle ragazze della Scuola Secondaria.

A seguire
il Comitato Genitori Scuole di Montespertoli
offrirà la merenda con pane e Olio.

Sarà possibile acquistare le bottiglie d'Olio
e visitare la mostra presso
il Centro Culturale Le Corti

SABATO 26 NOVEMBRE
dalle 17 alle 19
DOMENICA 27 NOVEMBRE
dalle 10 alle 12
dalle 17 alle 19

Il ricavato della vendita dell'Olio
della raccolta dei bambini andrà in favore
del Popolo Saharawi

con il contributo:

partners:

14° FORUM DELL'**OLIO EVO**
MONTESPERTOLI

OLEA PROJECT

Storie straordinarie
di un alimento
millenario

È un progetto di:

Comune di Montespertoli

Federazione STRADE *del* VINO dell'OLIO e *dei* SAPORI *di* Toscana

Slow Food® Empolese-Valdelsa

@STAND PRODUTTORI OLIO EVO
@DEGUSTAZIONI GUIDATE
@APERIOLIO @COOKING SHOW
@OLEA KIDS @OLIONOSTRO

CENTRO PER LA CULTURA DEL VINO **I LECCI**

MONTESPERTOLI via Lucardese, 74
tel. 331 337 1038
www.oleaproject.it

PRODUTTORI **OLIO EVO**
presenti a **OLEA**

Azienda Agricola **Barberinuzzo**
Azienda Agricola **Fattoria Di Trecento**
Azienda Agricola **Marzocco**
Azienda Agricola **Solaia**
Azienda Agricola **Valleprima**
Cantina Sociale **Colli Fiorentini**
Fattoria **La Leccia**
Fattorie **Parri**
Podere **delle Falcole**
Podere **Ghiole**
Podere **Guiducci**
La Querce Seconda
Le Terre Di Poldo
Tenuta **Barbadoro**
Tenuta **Maiano**
Tenuta **Moriano**

Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano
Le Colline di Leonardo

DURANTE L'APERTURA DEGLI STAND SARÀ POSSIBILE ASSAGGIARE E ACQUISTARE **L'OLIO DEI PRODUTTORI LOCALI** PRESENTI ALL'EVENTO.

VENERDI 25

ore **18** AUDITORIUM MARCONCINI

INAUGURAZIONE
OLEA PROJECT
Quarto Forum sull'Olio Extravergine Di Oliva di Montespertoli.
interverranno
Stefania **Saccardi**
Assessore regionale all'Agricoltura
Alessio **Mugnaini**
Sindaco di Montespertoli
Pier Paolo **Lorieri**
Presidente della Federazione delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana
Enrico **Roccato**
Condotta Slow Food Empolese Valdelsa
Alberto **Grimelli**
Direttore Teatro Naturale
coordina:
Valentina **Canuti**
Consigliere comunale con Delega allo sviluppo e alla promozione del distretto rurale

ore **18** - **20** AUDITORIUM MARCONCINI
STAND APERTI per
DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO
delle Aziende agricole di Montespertoli

ore **20** ENOTECA I LECCI
CENA DEDICATA
ALL'OLIO EVO
info e prenotazioni
Lorenzo **tel. 3896643694**
Niccolò **tel. 3278219056**

A **OLEA** POTETE TROVATE **IL PANE DELLA COMUNITA' DEL CIBO DEI GRANI ANTICHI DI MONTESPERTOLI**

PER TUTTA LA DURATA DI **OLEA**
L'ENOTECA DEI LECCI
SARA' APERTA
PER DEGUSTAZIONI DI VINO
E MERENDE A BASE
DI PRODOTTI LOCALI

SABATO 26

ore **10** - **12** SALETTA LECCINO
OLEA PROJECT DIDATTICA
Istruzioni operative per le aziende
OLEOTURISMO:
frantoi e oliveti come cantine e vigneti
mattinata di lavori per discutere sulla nuova legge regionale sull'oleoturismo
a cura di Lucia **Bruni**
funzionario della Regione Toscana, responsabile per l'imprenditoria agricola, agriturismo, Strade del Vino e dei sapori della Toscana

ore **13** ENOTECA I LECCI
PRANZO su prenotazione
Lorenzo **tel. 3896643694** Niccolò **tel. 3278219056**

ore **15** - **20** AUDITORIUM MARCONCINI
STAND APERTI per
DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO
delle Aziende agricole di Montespertoli

ore **16** SALETTA DIDATTICA
OLEA KIDS
IN VIAGGIO CON OLIVA : dall'oliva all'olio
*Attività per bambini per imparare come si fa e si degusta l'Olio **EVO*** a cura di **AIRO**
evento gratuito info e prenotazioni **tel. 3935338822**

ore **16** e ore **17** SALETTA LECCINO
OLEA DEGUSTAZIONE
CORSO DI 40 MINUTI DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO aperto a tutti
a cura di **AIRO** evento gratuito
info e prenotazioni **tel. 3935338822**

ore **17** AUDITORIUM MARCONCINI
GIORNATA MONDIALE DELL'OLIVO
Incontro con il **NATUROPATA MARCO PARDINI**
esperto di medicina etnobotanica
e presentazione del libro **ERBARIO POETICO**
Discussione intorno alla pianta dell'olivo.
Dialogano con l'autore Roberta **Barboni** e Ilaria **Lucaccini** del Comitato Alberi e Natura di Montespertoli.

ore **18** ENOTECA I LECCI
EVOCOOKING SHOW in collaborazione con l'agrichef MATTIA **COMPAGNUCCI**

ore **19** ENOTECA I LECCI
APERIOLIO
con cocktails e assaggi con Olio EVO

ore **20** ENOTECA I LECCI
CENA DEDICATA ALL'**OLIO EVO**
in collaborazione con l'agrichef
MATTIA **COMPAGNUCCI** info e prenotazioni
Lorenzo **tel. 3896643694** Niccolò **tel. 3278219056**
APERIOLIO E CENA
accompagnati da musica dal vivo con
TRIO SCAFROGLIA
Old Jazz & Swing

DOMENICA 27

ore **10** - **11.30** SALETTA LECCINO
OLEA PROJECT DIDATTICA
Istruzioni operative per le aziende
NOVITÀ DAL MONDO DELLA PRODUZIONE E DELLA RICERCA:
ore **10.00** -**10.30** **LEONARDO FRANCALANCI**
Direttore Fattoria San Michele a Torri
L'olivo e la gestione intensiva: esempi inToscana
ore **10.30** -**11.00** **TOMMASO PICCARDI**
Responsabile commerciale Alfa laval
Il frantoio che verrà: novità impiantistiche per un Olio EVO di qualità
ore **11.00** -**11.30** **LORENZO CECCHI**
Università degli Studi di Firenze - IQO
Definizione di un nuovo modello di classificazione degli oli extravergini di oliva basato sul profilo nutraceutico

ore **11.30** SALETTA LECCINO
OLEA DEGUSTAZIONE
DEGUSTAZIONE GUIDATA DEGLI OLI DEI PARTECIPANTI AD OLEA 2022
a cura di **AIRO** evento gratuito
info e prenotazioni **tel. 3382366539**

ore **13** ENOTECA I LECCI
PRANZO su prenotazione
Lorenzo **tel. 3896643694** Niccolò **tel. 3278219056**

ore **15** - **20** AUDITORIUM MARCONCINI
STAND APERTI per
DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO
delle Aziende agricole di Montespertoli

ore **16** SALETTA DIDATTICA
OLEA KIDS
IN VIAGGIO CON OLIVA : dall'oliva all'olio
*Attività per bambini per imparare come si fa e si degusta l'Olio **EVO*** a cura di **AIRO**
evento gratuito info e prenotazioni **tel. 3935338822**

ore **16** MUSEO DELLA VITE E DEL VINO
LABORATORIO FLOREALE
CREA LA TUA GHIRLANDA
in collaborazione con **SAIDA LAB**
Iscrizione obbligatoria **tel. 3406164833**

ore **16** e ore **17** SALETTA LECCINO
OLEA DEGUSTAZIONE
CORSO DI 40 MINUTI DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO aperto a tutti
a cura di **AIRO** evento gratuito
info e prenotazioni **tel. 3935338822**

ore **19** ENOTECA I LECCI
APERIOLIO
con cocktails e assaggi con Olio EVO