REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale

IL POMARIO

Olio e arte che passione

due espressioni della nostra cultura,
ieri come oggi sempre attuali,
occasioni per innalzare spirito e palato

26 novembre - 1 dicembre 2019
Programma delle iniziative

Slow Food Firenze

MORI - TEM

ANAPO
ASSOCIAZIONE NAZION. LE ASSOCIAZIONI PROFESSIONISTI OLEOTECNICA

airo
Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

Consiglio regionale della Toscana
Settore “Rappresentanza e relazioni istituzionali ed esterne
Comunicazione, Editoria, URP ”
Progetto grafico e impaginazione: Daniele Russo

Pubblicazione realizzata dal Consiglio regionale della Toscana
Novembre 2019

Presentazione

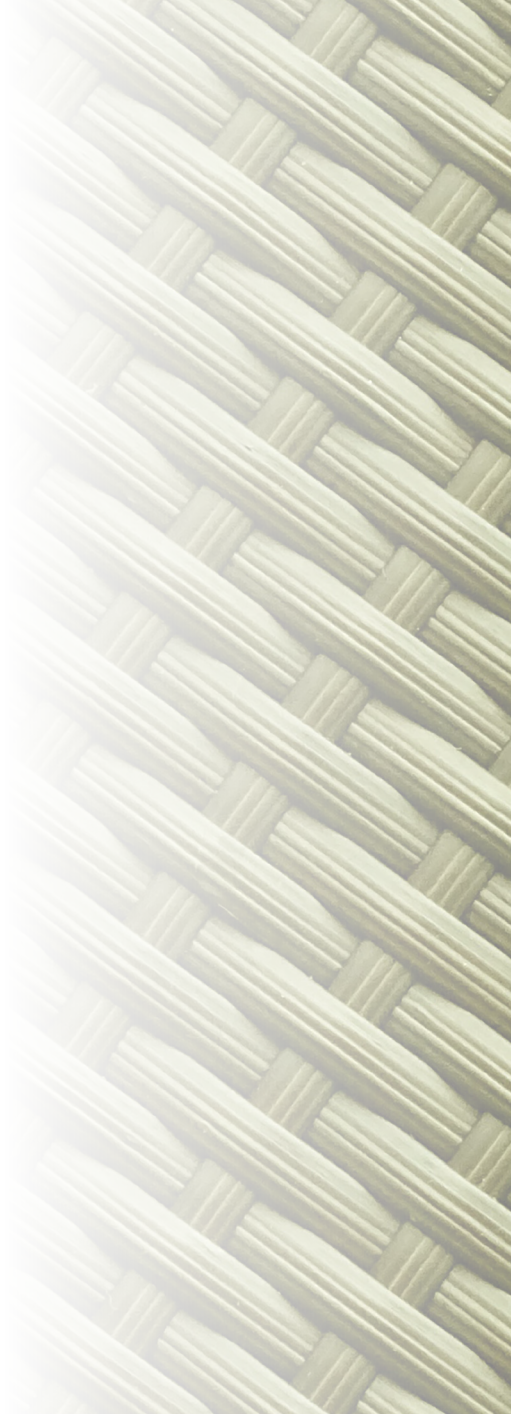
Su proposta dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura (UNESCO), oramai da alcuni anni, il 26 novembre è stato individuato come Giornata internazionale dell'Olivo. L'olivo, simbolo di pace, saggezza e armonia che contribuisce allo sviluppo economico e sociale sostenibile di moltissime comunità, è da tempo immemorabile elemento imprescindibile della nostra cultura nel senso più ampio del suo termine. Straordinario alimento con conclamate virtù per la salute, per noi toscani, l'olivo assume un valore identitario speciale.

Fa parte in modo costitutivo del nostro paesaggio, delle nostre tradizioni, della nostra economia, del migliore turismo enogastronomico. Ha ispirato - e tutt'ora continua a farlo - poeti, scultori, pittori, artigiani ed artisti delle più differenti discipline che si misurano con questo albero che da millenni ci accompagna nella nostra evoluzione di esseri umani. E' quindi veramente con grandissimo piacere che ho accolto la proposta dell'Associazione *Il Pomario* di organizzare, con alcune importanti amministrazioni della Città Metropolitana fiorentina, questa mostra/evento, proprio nello spazio dedicato a valorizzare le eccellenze del nostro territorio toscano: Expo Comuni - Carlo Azeglio Ciampi.

Dal 26 novembre al 1 dicembre questo sarà il luogo dove si svilupperanno convegni, degustazioni, visite guidate di giovani studenti, esposizioni di opere di artisti ed artigiani. Un insieme di iniziative di alto livello a cui il Consiglio Regionale ha voluto dare il suo sostegno nella convinzione di interpretare nel modo più giusto la promozione e la valorizzazione della Toscana.

Eugenio Giani

Presidente del Consiglio Regionale della Toscana



La mostra

Quest'anno l'Unesco ha proclamato il 26 novembre la Giornata internazionale dell'olivo. L'olivo, pianta millenaria è sempre stata un simbolo di pace, di sapienza di unione e confronto delle diverse culture e contribuisce tutt'oggi, allo sviluppo economico, alla prosperità dei popoli che lo coltivano. La celebrazione del 26 novembre vuole promuovere l'importanza di coltivare e tutelare questo albero la cui presenza identifica paesaggi unici e irriproducibili, il cui frutto dona un olio, riconosciuto "alimento nutraceutico"

La mostra "Olio e Arte che passione" vuole rimarcare l'importanza che un filo d'olio, quel filo d'olio quello di qualità, ottenuto da mano sapiente, è un'espressione artistica che emoziona, che segna e ti rimanda all'olivo che è madre e per questo deve essere riportato al centro di tutto.

Nei secoli, l'arte ha spesso raccontato i prodotti della terra per nobilitarli. La produzione di olio di qualità è un'arte che ancora in pochi sanno fare. L'opera artistica rappresenta il viaggio stesso e l'incontro, ma anche l'ospitalità, lo scambio di pensiero, il riuscire a portare l'arte all'interno di contesti insoliti e a dialogare con persone che si occupano di tutt'altro e non appartengono solo al ristretto mondo dell'arte. Questo è un aspetto importante ed è una enorme soddisfazione poter degustare l'olio all'interno di un palazzo fiorentino, tra le opere dagli artisti.

Programma

Martedì 26 Novembre 2019

Ore 11
Apertura della mostra "Olio e arte che passione" allo Spazio espositivo "Carlo Azeglio Ciampi - Expo Comuni

Saluto di Eugenio Giani
Presidente del Consiglio regionale della Toscana

Ore 11.30
Sarà allestito un piccolo frantoio nel cortile di Palazzo Pegaso, sede principale del Consiglio regionale, via Cavour 2, per dimostrare a turisti e fiorentini come si frange l'olio. Il programma prevede un assaggio dopo la frangitura con il Presidente, Eugenio Giani

Ore 15-18
Convegno: Dall'olivo, all'alta qualità dell'olio, all'olio sofisticato. Quale immagine dell'olio toscano nel mondo?

Modera

Alberto Grimelli
direttore Teatro naturale

Relatori

Gianni Anselmi
Presidente della seconda Commissione regionale

"Sviluppo economico e rurale, cultura, istruzione e formazione"
Colonnello Maurizio Folliero
Comandante
del Comando Regione Carabinieri Forestale Toscana
Pietro Barachini
Spoolivi- Vivaista artigiano
Luigi Calonaci
Oltre il Bio
Alessandro Parenti
Professore Ingegneria Agraria (DAGRI),
Università degli Studi di Firenze
Marta Sansoni
Architetto design
Pauline Nava
Fondatrice Agricamper Italia
Sonia Donati
Responsabile Guida EVO Toscana Slow Food

Mercoledì 27 novembre

ore 10-12
Sandro Bosticco
Slow Food Firenze – spiegherà la tecnica dell'assaggio dell'olio – aperto a tutti

ore 16-18
Tavola rotonda sulle esperienze
dei Distretti biologici Fiesole e Greve in Chianti

Giovedì 28 novembre

Ore 10 -13
Aspetti dell'olio e assaggio guidato da Sonia Donati agli alunni delle scuole superiori con la presenza di Giacomo Trallori, medico gastroenterologo, Valentina Guttadauro, nutrizionista e Marcello Mancini, giornalista

Venerdì 29 novembre

ore 10 -13
Aspetti dell'olio con Franco Pasquini Presidente Anapoo (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionali Olio di Oliva) e Filippo Falugiani Presidente Airo (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio) che presenta alla stampa l'evento culturale "I ristoranti dell'olio". Mentre lo Chef AIRO Filippo Saporito della Leggenda dei Frati (1 stella Michelin) ci parla del suo rapporto con l'olio e con la tradizione toscana. Assaggio guidata a cura di Bettina Legler, Vicepresidente Il Pomario

ore 16-18
Slow Food Firenze - L'olio nelle Osterie - Gian Marco Mazzanti coordinatore regionale della Guida Osterie d'Italia, presenta la Guida 2020 con la partecipazione dei cuochi Paolo Gori (Trattoria da Burde) e Salvatore Toscano (Osteria Mangiando Mangiando). Modera Paolo Pellegrini, giornalista

Sabato 30 novembre

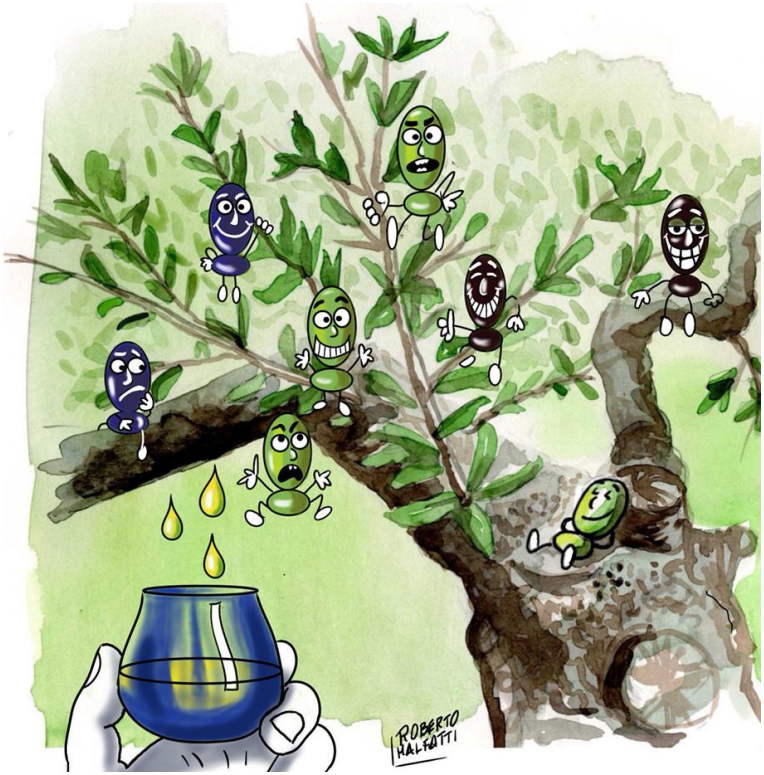
ore 11 -13
L'olio d'oliva extravergine
e le comunità straniere a Firenze

Modera
Maria Vittoria Giannotti
Giornalista
Interventi
Aleandro Ottanelli,
Tecnico di agraria
Filippo Falugiani
Presidente AIRO
Eleonora Francois
Assessore Comune di Bagno a Ripoli
Stefano Innocenti
Medico
Nico Sartori
Azienda Altomena

Domenica 1 Dicembre

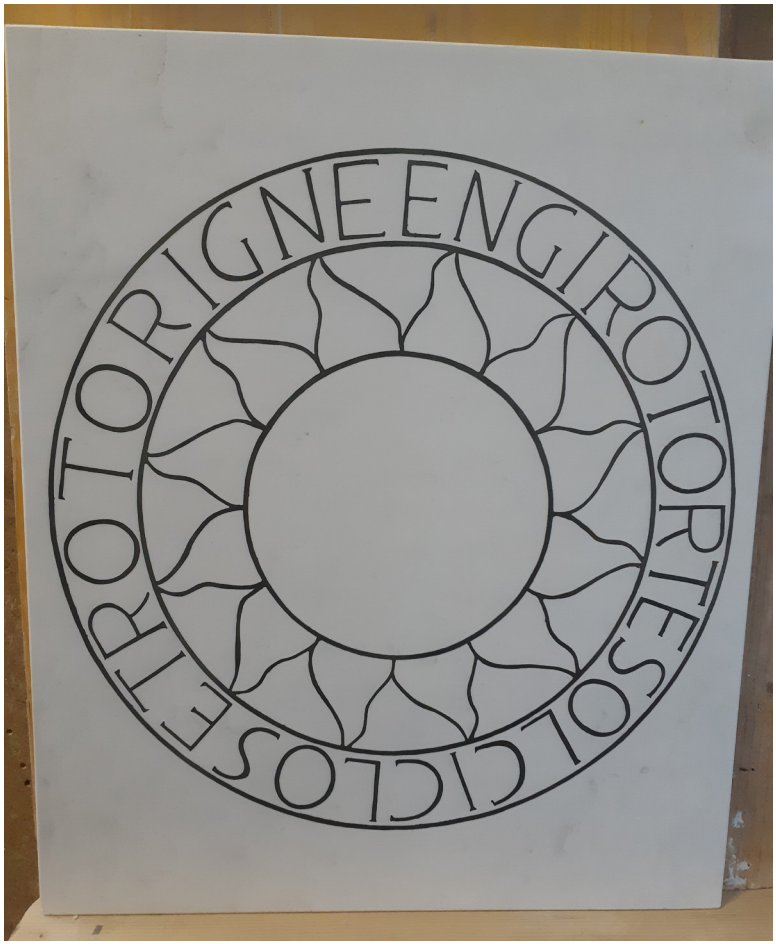
ore 10– 13
Chiusura della mostra con intervento di Giuseppe Mazzocolin "umanista dell'olio". Seguirà degustazione di oli con Sonia Donati responsabile per la Toscana della Guida EVO Slow Food e Gaetano Gennai attore, con i Sindaci partecipanti e il Presidente del Consiglio regionale.

Le opere artistiche



Olio da Olivo di Roberto Malfatti

“Bellezza e Purezza” di Luigi Mariani
Fornaci Impruneta Marchio C.a.t.



ENGIROTORTESOLCICLOSETROTORIGNE
(è un gioco di parole in latino maccheronico che vorrebbe indicare l'energia del sole che contribuisce a far ruotare l'universo) di Carlo Kiddo Nannini

Opera di Mady Fernandez

Opera di Graziella Pandolfi

Opera di Valerio Anichini

Le Associazioni

Il Pomario

Associazione costituita a tempo indeterminato, senza fini di lucro, estranea ad ogni tipo di attività politica, di razza e religione, con intenti scientifici e socio-culturali.

L'Associazione ha per scopo la promozione, la diffusione e la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva, dei prodotti derivati e della relativa filiera produttiva. Si impegna alla diffusione della conoscenza in campo agricolo, forestale e della valorizzazione dei prodotti derivati. Basilare l'impegno per il recupero delle specie arboree ed erbacee del germoplasma autoctono con particolare riferimento ai cereali antichi.

L'associazione intende ricostruire, proteggere e promuovere le filiere virtuose, andate perdute nel tempo, tra cui la principale quella tra agricoltori e consumatori, riqualificando l'agricoltura che tutela la biodiversità e si dimostra vero custode dell'ambiente.

L'Associazione ha sede provvisoria nel Comune di Firenze presso la Società di Mutuo Soccorso di Serpiolle – via delle masse 47 – 50141 a Firenze tel. 0554255047

il Presidente dell'Associazione è Sonia Donati, di Pontassieve, donna funambolica per le innumerevoli attività svolte nel campo dell'agricoltura, coordinatrice regionale della Guida extravergini di Slow Food e tecnico assaggiatore di olio di oliva.

Il Vice Presidente dell'Associazione è Bettina Legler, architetto, tra i Fondatori della Azienda Agricola "Monna Giovannella", con la passione dell'agricoltura, produttrici dei grani antichi in quel di Bagno a Ripoli.

Il Segretario dell'Associazione, Giacomo Trallori, medico Gastroenterologo, con la passione per la cucina e per l'uso di prodotti a Km zero per i suoi piatti.

Slow Food - L'extravergine del Presidio

L'olio extravergine di oliva italiano è in pericolo. A minacciarlo sono l'indifferenza della politica e la scarsa tutela delle produzioni di qualità, troppo spesso penalizzate dagli abusi.

Solo di recente alcuni noti marchi sono stati multati per aver dichiarato in etichetta una qualità superiore a quella riscontrata nel prodotto venduto. Ma il vero problema è che le etichette dell'olio extravergine, escludendo quelli a marchio DOP, sono troppo lacunose.

Nessuno di noi acquisterebbe una bottiglia di vino senza sapere chi l'ha prodotto e con quali metodi, senza una garanzia sull'origine, a cui è legata la qualità. Eppure i consumatori di olio d'oliva non hanno queste garanzie: l'etichetta "100% italiano", per esempio, nulla dice sulla regione o sul comune di provenienza delle olive. Per la legge solo sull'olio 100% italiano e proveniente da una sola annata di produzione è consentita l'indicazione della campagna di raccolta ed è stato abrogato anche il limite massimo per la conservazione dell'olio confezionato.

Questo sistema, che impedisce di avere informazioni più dettagliate sul processo produttivo e sulle caratteristiche degli oli extravergini, favorisce l'industria olearia e mette in diffi coltà i piccoli produttori, gli artigiani e i contadini, che a prezzi troppo bassi non riescono nemmeno a raccogliere le olive.

Non possiamo più fi darci della semplice classifi cazione merceologica olio extravergine di oliva, e non possiamo fare una scelta consapevole sulla scorta delle informazioni riportate in etichetta. Ecco perché abbiamo avviato il Presidio Slow Food Olio Extravergine Italiano, che vuole mappare gli oliveti secolari, promuovere l'olivicoltura e le migliori produzioni italiane.

Abbiamo promosso l'etichetta narrante che riporta origine, varietà, numero di piante e altre informazioni fondamentali.

Abbiamo sviluppato il corso di degustazione Master of Food Olio, e investiamo ogni anno nella pubblicazione della guida agli Extravergini: vogliamo far emergere gli olivicoltori, i fran-

toiani, le produzioni sostenibili e di qualità, salvaguardare il paesaggio e la biodiversità attraverso acquisti informati e consapevoli.

Per rispettare l'ambiente e aiutare concretamente il Presidio Slow Food Olio Extravergine Italiano abbiamo anche attivato la modalità Green che ha eliminato la stampa e la spedizione della tessera, sostituendola con un'app per smartphone che consente di avere tutto il mondo Slow Food sempre a portata di mano. Slow Food per l'ambiente e per un'olivicoltura buona, pulita e giusta.

Mori - Tem

La Famiglia Mori inizia la sua attività nel 1974 come azienda artigiana, la Toscana Enologica Mori scn,il cui fondatore Franco Mori, insieme ai figli Giorgio e Andrea, inizia la produzione in un piccolo fabbricato nel paese di Tavarnelle Val di Pesa , nel Chianti Fiorentino (FI).

Nel 1981 la T.E.M,forte dei successi ottenuti con la costruzione di Diraspatrici mod.Delta e le Presse da vino mod. Alfa ,si trasferisce nella zona industriale di Via Brunelleschi a Tavarnelle Val di Pesa dove inizia a sviluppare ed ampliare la propria gamma di impianti enologici con Pompe , Filtri e Imbottilgliatrici semiautomatiche per vino .

Nel 1984 inizia la produzione di impianti oleari e in quell'anno viene presentato alla Fieragricola di Verona il primo Minifrantoio a pressa con lavorazione a freddo dotato del separatore modello Idea a decantazione naturale che sostituisce il separatore centrifugo e permette ai piccoli produttori di estrarre olio direttamente nella loro azienda.

Nel 1993 Giorgio Mori, l'ideatore e progettista di ogni macchinario TEM, scopre che per ottenere la migliore qualità dell'olio, le olive raccolte devono essere lavorate prima possibile eda questo nasce il progetto OLIOMIO.

L'ingresso in azienda di Patrizio nel 1995 e di Giacomo nel 2001 ha inserito la terza generazione della famiglia Mori, dan-

do spinta allo sviluppo continuo con la voglia di innovazione e di affermazione del marchio nel mondo.

Nel1996 il primo Oliomio 50 brevettato in commercioviene presentato alla Fiera Eima di Bologna con lo stupore generale di aver aperto nuovi orizzonti inimmaginabili per l'epoca.

Negli anni 2000 vengono prodotti i modelli Oliomio con maggiore produzione per arrivare sino a 500 Kg di olive/ora e nel 2005 viene installato il primo impianto in Toscana con le gramole verticali sottovuoto modello Cultivar , un'altra innovazione molto importante per la qualita' dell'olio extravergine.

Nel 2014 la Toscana Enologica Mori si è fusa con la ditta Omega sempre di proprieta' della Famiglia Mori generando la Mori-Temsrle nel 2015 Giorgio Mori come riceve un premio speciale per il lavoro svolto negli anni nello sviluppo e ricerca dalla guida mondiale Flos Olei a Roma .

Nell'Aprile 2016 alla Fiera Enoiltech di Verona, dopo 10 anni di studio e sviluppo della Gramolazione Continua, viene presentato l'innovativo Sistema Leader che permette di lavorare in continuo ,con le gramole Verticali degli impianti Sintesi e Cultivar , con tempi di gramolatura netro i 15-20 minuti .

Il Sistema Leader permette di ottenere olii di altissima qualita' e di risparmiare il 30% di energia elettrica…

…e di certo nel prossimo futuro ci saranno ancora innovazioni !!

ANAPOO

La nostra associazione si avvale delle più svariate figure professionali tutte unite da un'unica comune passione: 'olio extravergine d'oliva.

I nostri soci (dai professori, ricercatori e chimici agli agronomi, liberi professionisti e produttori ai semplici EVOO lovers) mettono quotidianamente a disposizione le differenti competenze avendo come scopo la valorizzazione e la diffusione dell'EVOO di qualità...sulla scia dei nostri amati predecessori Marco Mugelli & Massimo Pasquini.

Obiettivi

ANAPOO ha come obiettivo principale la tutela degli interessi e la qualificazione professionale della categoria degli assaggiatori professionisti di olio vergine ed extra vergine di oliva ed intende raggiungere lo scopo statutario attraverso tutte quelle iniziative che comportano l'intervento in forma propositiva e consultiva presso Enti pubblici e privati e presso qualsiasi soggetto interessato per l'applicazione, la modifica, il coordinamento, l'emanazione di regolamenti, in relazione alla normativa comunitaria, nazionale e locale in materia di olio vergine ed extra vergine di oliva.

Attivita' di interesse

Collaborare con i propri associati e con terzi per la definizione e l'applicazione di standard qualitativi. In particolare, possiamo collaborare a definire i parametri indicativi per la formulazione di schede di valorizzazione e identificazione necessarie per la parametrizzazione degli a D.O.P. ai sensi del Reg. CEE 1151/2012;

Organizzare e tenere corsi di formazione professionale, in materie attinenti alle finalità associative, ai sensi della vigente normativa. Possiamo proporre, gestire e/o collaborare a corsi specifici, compresi quelli che, ottemperando alle norme del reg. 2568/91, allegato XII e s.m., hanno lo scopo di selezionare fisiologicamente aspiranti assaggiatori per l'iscrizione all'elenco nazionale ai sensi del D.M. 18.06.2014;

Organizzare studi, ricerche e indagini anche in collaborazione con Enti pubblici o privati;

Curare la realizzazione di pubblicazioni, direttamente o tramite terzi;

Studiare, realizzare e diffondere materiale illustrativo e didattico di qualsiasi natura;

Partecipare, aderire o collaborare con altri organismi pubblici o privati, stipulare con essi accordi e convenzioni, ricevere da essi contributi ed erogazioni di qualsiasi natura;

Svolgere le attività statutarie anche in partecipazione con Enti e strutture di qualsiasi natura e partecipare ad iniziative

svolte da terzi, purché aventi finalità analoghe a quelle statutarie;

Gestire in proprio od in collaborazione con altri, banchi d'assaggio e degustazioni, in particolare panel di verifica ai sensi della normativa vigente, assaggi di riferimento per abbinamenti gastronomici, verifiche di prodotti confezionati o no, anche in abbinamento con altri prodotti alimentari, utilizzando le 4 Commissioni di Assaggio riconosciute dal MIPAAFT.

Airo - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

A.I.R.O. nasce a febbraio 2013 con l'idea di portare l'eccellenza dell'olio sulle tavole e nelle cucine dei ristoranti.

Nel 2003 Filippo Falugiani segue i corsi e gli insegnamenti del compianto Marco Mugelli, esperto elaiotecnico di fama mondiale. La passione per l'olio extravergine di oliva fu folgorante, così trasferisce nel ristorante di famiglia le conoscenze acquisite sull'olio; emergono immediatamente alcuni problemi di carattere economico, ma soprattutto vengono a galla aspetti legati alla valorizzazione dell'olio di qualità.

Decide pertanto, assieme ai figli di Mugelli, Matteo e Marta, di fondare un'associazione che potesse dare stimolo al miglioramento della cultura dell'olio in cucina e in sala: A.I.R.O.

Attualmente A.I.R.O. conta circa 400 soci tra cui oltre 200 aziende da tutto il mondo e più di 50 ristoranti. E' composta da una squadra di persone impegnate che hanno abbracciato la causa e la supportano nella battaglia a favore dell'olio EVO e del suo corretto utilizzo. La struttura societaria ad oggi fa forza su professionisti di vari settori che collaborano attivamente:

Filippo Falugiani - presidente, è un ristoratore riconosciuto nella zona. Dal 1984 gestisce insieme alla famiglia un ristorante di pesce fresco nelle colline del chianti. Ad oggi è assaggiatore di olio professionista iscritto all'elenco nazionale, nonché Sommelier AIS.

Matteo Mugelli - vicepresidente, è tecnico frantoiano ed esperto olivicolture, insieme a Marta Mugelli - tesoriere, guida-

no l'Azienda agricola Torre Bianca conosciuta in tutto il mondo come sinonimo di qualità per quanto riguarda soprattutto l'olio, ma anche il vino.

Marco Provinciali - consigliere, è fondatore di una rivista FUL, nonché socio di una aziende di comunicazione. Si occupa dell'ufficio stampa e dell'organizzazione di eventi ed incontri a tema e convegni.

Tommaso Santoni - consigliere, è amministratore delegato di una ditta internazionale di produzione calzature, la D.A.T.E. E' lui che cura l'immagine di A.I.R.O. e gestisce tutto ciò che riguarda il marketing e la divulgazione del marchio nel mondo.

Pietro Roselli - consigliere, è la figura istituzionale, avendo lavorato per molti anni nella pubblica amministrazione. Offre consigli per dialogare in modo appropriato con le istituzioni, suggerendo prospettive di collaborazione coni vari enti pubblici.

Donato Creti - consigliere, è aromatiche presso la Giotti spa ora del gruppo McCormick & Company una delle più grandi aziende di aromi a livello mondiale. Si occupa della parte scientifica.

Simona Pappalardo - consigliere, è agronomo e assaggiatore professionista di olio. Simona si occupa della gestione del personale per i corsi A.I.R.O., nonché dell'organizzazione di incontri informativi per stranieri sull'olio extravergine d'oliva. www.associazioneairo.com

Elisa Corneli - consigliere, è biotecnologa, ha conseguito il dottorato di ricerca in Agrobioscienze alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Oltre che del supporto scientifico, si occupa della gestione della segreteria, della contabilità e della gestione dei corsi.

La qualità A.I.R.O.

Dal 2012 al 2015 A.I.R.O. ha organizzato il concorso Liquor d'Ulivi; dal 2016 il concorso ha cambiato nome in Il Magnifico - Selezione A.I.R.O. grazie all'unione con l'associazione Premio Il Magnifico. Già la prima edizione ha dato un grandissimo risultato con oltre 220 oli partecipanti e più di 40 risto-

ranti aderenti all'iniziativa. La premiazione nel 2016 si è svolta alla Cantine Antinori con una diffusione mediatica davvero importante: Studio Aperto, Rai3, TVL, La Repubblica, Il Corriere della Sera, La Nazione, Diario di Gastronomìa (Spagna), Hola (Spagna) e molti altri periodi cartacei ed on-line italiani e internazionali, hanno dedicato uno spazio importante al Magnifico. Nel Concorso viene decretato l'olio migliore del mondo, e i 4 oli migliori per la ristorazione tramite la Selezione A.I.R.O. che viene distribuita ai ristoranti associati. Vengono premiati anche i ristoranti che più si sono distinti nell'utilizzo e nella divulgazione della cultura

dell'olio, in sala e in cucina. Tra i premiati delle precedenti edizioni ricordiamo gli Chef dell'olio A.I.R.O. Annie Féolde di Enoteca Pinchiorri, Marco Stabile di Ora d'aria, Tano Simonato di Tano passami l'olio, Kotaro Noda di Bistrot64, Andrea Perini di Al 588 e molti altri, tra i pizzaioli ricordiamo Vincenzo Capuano di Rossopomodoro, Tommaso Vatti della Pergola di Radicondoli, mentre per il servizio in sala dell'olio ricordiamo Il Palagio del Four Seasons Firenze, Villa Campestri, Osteria del Tarassaco, Filodolio.

A.I.R.O. si pone come punto di riferimento per l'acquisto di olio di eccellenza da parte della ristorazione. Logistica, controllo di qualità, possibilità di ordini anche per quantitativi minimi sono tra i punti di forza della nostra parte commerciale. Siamo riusciti a dimostrare come l'olio possa trasformarsi da nemico ad alleato, cioè da costo a profitto, dando indicazioni importanti su i metodi di abbinamento e suggerimenti di utilizzo sia in sala che in cucina.

I ristoranti, vengono dotati di vetrofania, sono pubblicizzati nel sito e nei social, vengono chiamati a dimostrazioni di vario genere nei nostri eventi, ricevono sconti per la frequentazione di corsi per assaggiatori di olio ed hanno un supporto costante per l'utilizzo e la valorizzazione dell'olio EVO. Le aziende altresì hanno sconti sulle analisi nei laboratori convenzionati, sconti sui corsi, vengono pubblicizzati nel sito e nei vari eventi, e hanno la possibilità di vendere i loro oli nei ristoranti.

I Corsi A.I.R.O. per Aspiranti Assaggiatori stanno avendo un grande successo, segno anche di un'attenzione sempre maggiore verso il prodotto agricolo principe della cultura italiana: l'olio extravergine d'oliva.

I nostri corsi riconosciuti dal MIPAAF, le lezioni sono tenute da affermati professionisti del settore ed i programmi sono stati pensati per la partecipazioni di tutti dal consumatore al professionista di settore. Il primo livello dà una panoramica sul mondo dell'olio e sull'assaggio ufficiale. Il secondo livello è un approfondimento sull'assaggio, sull'abbinamento cibo/olio e sugli aspetti normativi. Il terzo livello permette di ottenere l'idoneità fisiologica all'assaggio. Vogliamo che le persone possano capire l'importanza dell'olio EVO di eccellenza anche divertendosi.

L'olio extravergine di oliva è un'eccellenza alimentare riconosciuta in tutto il mondo.

A.I.R.O. cerca di salvaguardarne la qualità sia sotto l'aspetto nutrizionale che sotto quello edonistico.

I produttori

Pietro Barachini Spoolivi - Società Pesciatina D'olivicolutra
tel. 3479080306 - www.spoolivi.it info@spoolivi.it

Reto di Montisoni Fiani Andrea
Via Montisoni, 23 Antella - Bagno a Ripoli - Firenze
tel. 3384254436

Lisa Ricci Azienda Agricola I Sergenti
Via M. L. King n. 11 - Reggello - Firenze
tel. 055869145 - www.isergenti.com - lisa@isergenti.com

Silvia Cantini
Villa di Campolungo - Fiesole - Firenze
info@villadicampolungo.it

Mauro Galardi Fattoria di Poggiopiano
Via dei Bassi, 13 Girone - Fiesole - Firenze
www.poggiopiano.it - tel 3355212706

Azienda Agricola Buonamici
Via Montebeni, 11 - Fiesole - Firenze
tel. 05565499202 www.buonamici.it

La Colombaia Ville di Bagnolo
Via Imprunetana per Tavarnuzze Impruneta - Firenze
tel: 0552025041
villacolombaia@virgilio.it - www.villadibagnolo.it

Antico Frantoio Doglia di Le Morine snc
Via Imprunetana per Pozzolatico, 23 - Firenze
tel. 0552313085 info@anticofrantoiodoglia.it

Fattoria Villa L'Olmo di Alberto Giannotti
Via Imprunetana per Tavarnuzze, 21 - 50023 Impruneta - Firenze

La Querce di Massimo Marchi e C. s.a.
Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41 - 50023 Impruneta - Firenze
tel. 3282423844 info@laquerce.com

Il Casino di Sala
loc. San Leolino, 27 tel. 3381493423
agricolailcasinodisala@gmail.com - moraceclaudia@gmail.com

Cantina I Veroni
Via Tifariti 5 Pontassieve - Firenze
tel. 0558368886 info@iveroni.it

Azienda Agricola Marcello Paoli
Via delle Cappelle di Sopra, 4 - Settimello (Calenzano) - Firenze
tel. 3392606271 info@agripaoli.it

Casalbrandi Località Casa al Brandi 65 - Reggello - Firenze
tel. 055860172 casalbrandi@gmail.com

Azienda agricola Le Torri S.r.l.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31 - Barberino Val D'elsa - Firenze
tel. 0558076161 www.letorri.net

Azienda La Canigiana
Via Treggiaia, 146 La Romola - San Casciano in Val di Pesa- Firenze
tel. 3394463483 - canigiana@gmail.com - www.lacanigiana.it

Olio e arte che passione

Arte e olio si incontrano a Firenze con un ciclo di appuntamenti finalizzati a appassionare un numero sempre più ampio di persone ad avvicinarsi alla degustazione dell'olio, incentivare, sensibilizzare le persone alla preoccupante e diffusa contraffazione dell'olio, organizzare eventi all'interno di un edificio di alto valore artistico e storico, per divulgare l'importanza e le qualità dell'olio, alimento storico e artistico, patrimonio della nostra cultura millenaria.

In collaborazione con

Comune di Fiesole

Comune di Bagno a Ripoli

Comune di Calenzano

Comune di Pontassieve

Comune di Impruneta

Comune di Reggello

Comune di Lastra a Signa

Comune di San Casciano in Val di Pesa

Comune di Barberino Tavarnelle

Comune di Greve

Spazio espositivo "Carlo Azeglio Ciampi"- Expo Comuni
Via dei Pucci, 16 - Firenze

Ufficio relazioni con il pubblico Numero Verde 800401291
urp@consiglio.regione.toscana.it /@CRToscana