

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?

Moderata

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

Moderà

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.