

# PROGETTO OLIO NOSTRO 2024



**SABATO 23 NOVEMBRE ALLE 17:00** SI TERRÀ L'INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA DELL'ISTITUTO COMPRESIVO DON LORENZO MILANI, CON **PREMIAZIONE DELLA MIGLIOR ETICHETTA** REALIZZATA DAGLI STUDENTI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO. L'ESPOSIZIONE INCLUDE LAVORI DEI BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA. DOPO LA CERIMONIA, IL COMITATO GENITORI OFFRIRÀ UNA MERENDA A BASE DI PANE E OLIO.

LE BOTTIGLIE D'OLIO SARANNO ACQUISTABILI E LA MOSTRA SARÀ APERTA ANCHE:

**SABATO 23 NOVEMBRE** DALLE 17:00 ALLE 19:00

**DOMENICA 24 NOVEMBRE** DALLE 10:00 ALLE 12:00 E DALLE 15:30 ALLE 19:00

IL RICAVATO DELLA VENDITA DELL'OLIO ANDRÀ A **SOSTEGNO DEL POPOLO SAHARAWI**.

con il patrocinio di



MONTESPERTOLI - CENTRO PER LA CULTURA DEL VINO "I LECCI"  
VIA LUCARDESE, 74 - 0571600255 - WWW.OLEAPROJECT.IT

# OLEA

## FORUM DELL'OLIO EVO

### 22-23-24 NOVEMBRE 2024

### MONTESPERTOLI

## VENERDÌ 22 NOVEMBRE 2024

ORE 17:30 - inaugurazione

### **CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DELLA TERRA E DEL VINO BARTOLOMEO INTIERI**

ORE 18:30 - inaugurazione

### **OLEA PROJECT - 6° FORUM DELL'OLIO EVO**

Cerimonia di consegna della bandiera di Città dell'Olio al Comune di Montespertoli

Apericena su prenotazione chiamando i numeri: 389 664 3694 - 327 821 9056

## SABATO 23 NOVEMBRE 2024

AUDITORIUM MAURO MARCONCINI

### **OLEA PROJECT DIDATTICA**

#### **MontEspertOlio**

Una bottiglia per l'olio EVO di Montespertoli

Progetto realizzato con il cofinanziamento Piano di Sviluppo Rurale 2014-2022 della Regione Toscana, Sottomisura 16.2 CUP Artea 1073869

#### **ORE 10:00**

Saluti Istituzionali, Alessio Mugnaini, Sindaco di Montespertoli e Stefania Saccardi, VicePresidente Regione Toscana

#### **ORE 10:30**

"Territorio, chiave di sviluppo" Alessia Gallerini, Consigliera con delega all'agricoltura e capofila del progetto MontEspertOlio

#### **ORE 10:45**

"Il progetto MontEspertOlio: caratterizzazione della territorialità dell'olio extra vergine di oliva di Montespertoli e sua conservabilità". Federico Mattagli, Carlotta Breschi, Lorenzo Cecchi - Dagri UniFi

#### **ORE 11:15**

"Dalla identità territoriale alla immagine commerciale" Silvio Menghini, Bruno Fabbri e Benedetta Scarpelli - Dagri UniFi;

"Comunicare MontEspertOlio" Dott.ssa Sandra Salvato - Salvato Comunicazione

#### **ORE 12:00**

"Primi passi verso la produzione di MontEspertOlio" partner del progetto

#### **ORE 12:30**

Conclusioni e assaggi dell'olio prodotto dal progetto nella Campagna Olearia 2024

ORE 15:00 - 20:00

### **STAND APERTI PER DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO**

ORE 16:00 - inaugurazione esposizione "Gli etruschi a Montespertoli. Nuovi dati da recenti scavi" - **SALETTA ARCHEOLOGICA**

ORE 17:00 - premiazione della migliore etichetta **PROGETTO OLIO NOSTRO**

ENOTECA

#### **ORE 16:00 E ORE 17:00 - OLEA DEGUSTAZIONE**

"L'olio extravergine d'oliva è un alimento e non solo un condimento! Assaggiamo!"

Degustazione aperta a tutti a cura della dott.ssa Carlotta Breschi di AIRO  
Evento gratuito, durata 40 minuti  
Info e prenotazioni: 393 533 8822

ORE 20:00 - **CENA** - In collaborazione con

l'AGRICHEF **MATTIA COMPAGNUCCI**

Su prenotazione chiamando i numeri: 389 664 3694 - 327 821 9056

La cena sarà accompagnata da musica dal vivo con i **FRATELLI MARELLI**

## DOMENICA 24 NOVEMBRE 2024

ENOTECA

#### **ORE 9:00 - OLEA DEGUSTAZIONE**

Degustazione guidata e alla cieca degli oli dei partecipanti ad Olea 2024 a cura di AIRO.  
Riservata ai produttori

AUDITORIUM

#### **ORE 11:30 - 12:30 - OLEA PROJECT DIDATTICA**

"Le innovazioni in frantoio come strumento di miglioramento del processo di produzione dell'olio d'oliva"

Istruzioni operative per le aziende a cura del Prof. Alessandro Parenti Dagri UniFi

AUDITORIUM MARCONCINI

ORE 15:00 - 20:00

### **STAND APERTI PER DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO**

ENOTECA

#### **ORE 16:00 E ORE 17:00 - OLEA DEGUSTAZIONE**

"L'olio extravergine d'oliva è un alimento e non solo un condimento! Assaggiamo!"

Degustazione aperta a tutti a cura della dott.ssa Carlotta Breschi di AIRO  
Evento gratuito, durata 40 minuti  
Info e prenotazioni: 393 533 8822

AUDITORIUM MARCONCINI

#### **ORE 17:00 - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (EVO)**

Idoneità Tipicità Peculiarità. Presentazione del nuovo libro del prof. Mario Bertuccioli, modera Enrico Roccato, Slow Food Empolese Valdelsa

COSA TROVERAI A **OLEA**?

**DEGUSTAZIONI** GUIDATE  
**SEMINARI E INCONTRI** TECNICI  
**OLIO NOSTRO** PER IL SAHARAWI  
**APERITIVO E CENA** CON L'OLIO EVO  
**ASSAGGIO E VENDITA** OLIO EVO NUOVO



PRODUTTORI **OLIO EVO** PRESENTI A **OLEA**

TENUTA **MAIANO**

AZIENDA AGRICOLA **VALLEPRIMA**

**LE TERRE DI POLDO**

CANTINA SOCIALE **COLLI FIORENTINI**

TENUTA **BARBADORO**

AZIENDA AGRICOLA **FATTORIA TRECENTO**

PODERE **GHIOLE**

PODERE **SAN MICHELINO**

AZIENDA AGRICOLA **SOLAIA**

PODERE **DELLA FALCOLE**

PODERE **GUIDUCCI**

FATTORIE **PARRI**



A **OLEA** POTETE TROVARE IL  
**PANE DELLA COMUNITÀ DEL CIBO**  
**GRANI ANTICHI DI MONTEPERTOLI**

E I PARTNER TECNICI

