

GIROLIO 2018

Con Dire ovvero un “tufo” nell’olio.

Dagli etruschi al futuro

9-10-11 novembre 2018

sala Petruccioli Pitigliano

venerdì 9 novembre 2018

ore 10,00 Cerimonia d’inaugurazione tappa toscana GirOlio d’Italia

Convegno

ore 10,30 inizio convegno

Intervengono

Luigi Caricato, direttore Olio Officina Magazine

Le olivicolture italiane e quelle del resto del mondo, il confronto.

La grande paura di investire in nuovi oliveti in Italia si contrappone al coraggio, nemmeno tanto temerario, degli imprenditori esteri che coltivano in ogni dove l’olivo, anche in luoghi mai sperimentati. Cos’è che ci trattiene? Perché abbiamo perso l’intraprendenza e l’ispirazione?

Cosimo Taiti, Università di Firenze - Dipartimento di scienze delle produzioni agroalimentari e dell’ambiente dell’Università degli studi di Firenze

Evoo o non Evoo questo è il dilemma

Presentazione del progetto sperimentale di ricerca "reEVOOolution" nato con lo scopo di valorizzare e promuovere gli oli EVOO tramite un modello di analisi oggettivo, rapido ed efficace

Sveva Di Martino, architetto studio Spazi Consonanti di Roma

I paesaggi dell’olio

Fabio Fabbri, dirigente settore agricoltura Regione Toscana

L’olivo come nuova opportunità di sviluppo economico delle colline toscane

Laboratori

sala Petruccioli Pitigliano

Sabato 10 novembre

ore 11,00

Valeria Piccini chef del ristorante Da Caino a Montemerano due stelle Michelin

Sapore dell'olio: sesto e settimo gusto

ore 16,00

Simona Piccini e Fabio Menchetti esperti nell'olio extravergine d'oliva

La riconoscenza: acquisto consapevole dell'olio extravergine d'oliva, come leggere un'etichetta e qualità e difetti di un olio