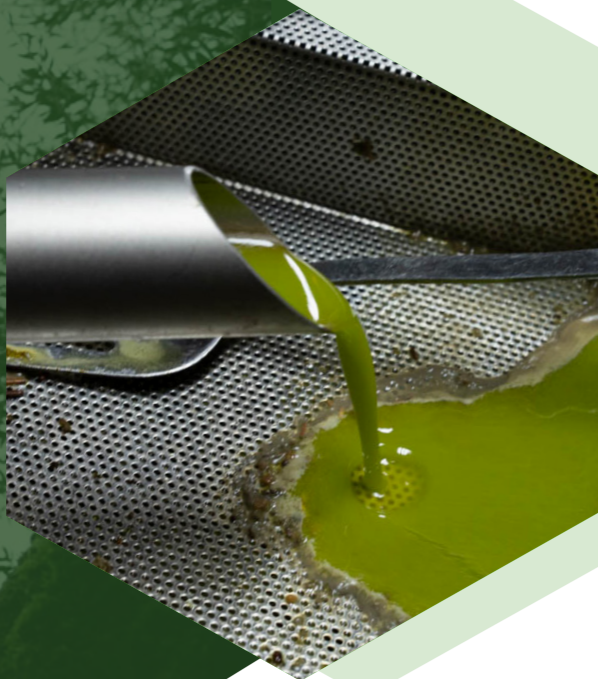


## IL PROGETTO

Il progetto, finanziato con i fondi FEASR - Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 Regione Toscana, si propone di attivare una pluralità di meccanismi informativi volti a stimolare gli attori economici della filiera olivicola di Fiesole e delle colline fiorentine verso la sistematizzazione e diffusione delle conoscenze necessarie a rafforzare le loro competenze e il trasferimento dell'innovazione.

Il principale aspetto innovativo è la diffusione di un protocollo di coltivazione specifico e di un sistema di tracciabilità della filiera dell'olio biologico di Fiesole, che garantirà la qualità del prodotto olio extravergine biologico, la sua origine, le sue caratteristiche organolettiche.

In sinergia con l'Amministrazione comunale e con il supporto scientifico dell'Istituto di BioEconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche, sono stati inoltre individuati nelle aziende e in terreni pubblici (Teatro Romano) dei fenotipi di olivo peculiari del territorio fiesolano, da cui sono stati ricavati due oli di altissima qualità, "Olio della Biodiversità" e "Olio del Teatro", che esaltano la biodiversità del territorio e sono garanzia di equilibrio e sostenibilità. A questo si deve aggiungere la diffusione di buone pratiche di coltivazione in regime biologico e di difesa dalle avversità, sia di tipo fitopatologico che climatico. Un ulteriore aspetto di innovazione riguarda il tema della multifunzionalità dell'azienda agricola che può essere la via preferenziale per promuovere e realizzare pratiche basate sulla tutela e la fruizione dell'ambiente e del paesaggio, valorizzandone il ruolo nel mercato del turismo di qualità e dei servizi pubblici.



# Oliv.OIL

*Le Buone Pratiche Culturali per un  
Olio Extravergine Biologico di Qualità*

PSR 2014-2020 della Regione Toscana

Progetti Integrati Di Filiera Agroalimentare (Pif) - Annualità 2017



Regione Toscana



PROGRAMMA DEGLI INCONTRI



# OLIV.OIL



## PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

27 gennaio 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Franco Pasquini

«Come riconoscere un olio extravergine di oliva di qualità: analisi sensoriale, frodi e contraffazioni»

10 febbraio 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Nadia Mulinacci – Lorenzo Cecchi

«Olio di oliva: un alimento nutraceutico»

16 febbraio 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Graziano Sani

«Le fitopatologie dell'olivo, prevenzione, buone pratiche agronomiche e lotta biologica»

28 febbraio 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Franco Pasquini

«Le fitopatologie dell'olivo, prevenzione, buone pratiche agronomiche e lotta biologica (la mosca dell'olivo)»

7 marzo 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Marco Pampaloni – Andrea Giovannetti

«Salvaguardia degli oliveti e del paesaggio: rinnovamento dei vecchi impianti, tecniche di potatura e sicurezza sui luoghi di lavoro»

15 marzo 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Graziano Sani

«Salvaguardia degli oliveti e del paesaggio: gli adattamenti climatici»

24 marzo 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Franco Pasquini

«Come riconoscere un olio extravergine di oliva di qualità: analisi sensoriale, frodi e contraffazioni»

06 aprile 2022 ore 17:00 – 20:00

### INCONTRO TEMATICO

Alessandro Parenti – Lorenzo Guerrini

«Mantenere la qualità: tecniche di conservazione dell'olio»

21 aprile 2022 ore 17:00 – 20:00

### PRESENTAZIONE PUBBLICA

Silvia Mantovani

«L'olivo delle colline fiorentine: storia e simbolo del paesaggio rurale toscano»

12 maggio 2022 ore 17:00 – 20:00

### PRESENTAZIONE PUBBLICA

Silvia Mantovani

«L'olivo delle colline fiorentine: storia e simbolo del paesaggio rurale toscano»

gli incontri si terranno presso

azienda **BUONAMICI**

Via Montebeni, 11 Fiesole