

IL PROGETTO

Il Distretto Biologico nell'ambito del progetto «Fiesoil» finanziato con i fondi FEASR, Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 Regione Toscana, ha avviato un programma di ricognizione dei fenotipi di olivo peculiari del territorio fiesolano, consapevole che la ricchezza di biodiversità è garanzia di equilibrio e sostenibilità nel tempo.

In sinergia con l'Amministrazione comunale e con il supporto scientifico dell'Istituto di BioEconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche, nel 2019 è cominciata la campagna di censimento dei fenotipi nelle Aziende così come in terreni pubblici (teatro Romano) e in alcuni Monasteri, da sempre luoghi di coltivazione dell'olivo.

Nell'autunno 2020, grazie all'abbondante produzione di frutti e alla collaborazione tra le Aziende è stato possibile raccogliere separatamente le olive di ciascuno di questi esemplari unici, frangere contestualmente adottando un sistema di estrazione all'avanguardia per l'ottenimento di oli di elevata qualità e produrre così i primi due oli, "Olio della Biodiversità" e "Olio del Teatro", che all'altissima qualità uniscono la volontà e la capacità di tutti gli attori del comparto olivicolo di Fiesole di collaborare ad un comune obiettivo di tutela e valorizzazione del territorio.

Per la produzione degli oli sono state seguite scrupolosamente tutte le procedure finalizzate sia ad un conferimento delle olive in frantoio salvaguardandone le caratteristiche qualitative, sia all'applicazione di tecnologie di frangitura all'avanguardia. Il risultato è stato quello di produrre due oli EVO biologici con caratteristiche sia chimiche che organolettiche di notevole pregio.



FIESOIL

OLIO BIOLOGICO DELLE COLLINE DI FIESOLE



PSR 2014-2020 della Regione Toscana

Progetti Integrati Di Filiera Agroalimentare (Pif) - Annualità 2017



Regione Toscana



PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

FIESOIL



PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

23 e 26 marzo 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

Graziano Sani
«L'olivo: caratteristiche, esigenze e biodiversità degli ecotipi»

12 maggio 2021 ore 14:00 – 20:00

PRESENTAZIONE PUBBLICA

Graziano Sani
«L'olio extravergine d'oliva biologico delle colline di Fiesole: valori e prospettive della filiera»

31 maggio 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

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

09 maggio 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

Alessandro Parenti – Lorenzo Guerrini
«Mantenere la qualità: tecniche di conservazione dell'olio»

25 giugno 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

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

01 luglio 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

Nadia Mulinacci – Lorenzo Cecchi
«Olio di oliva: un alimento nutraceutico»

15 luglio 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

Graziano Sani
«Le fitopatologie dell'olivo, prevenzione, buone pratiche agronomiche e lotta biologica (i funghi)»

03 settembre 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

Graziano Sani
«Le fitopatologie dell'olivo, prevenzione, buone pratiche agronomiche e lotta biologica (gli insetti)»

15 settembre 2021 ore 14:00 – 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»

24 settembre 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

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

05 ottobre 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

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

15 ottobre 2021 ore 14:00 – 20:00

INCONTRO TEMATICO

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

gli incontri si terranno presso

azienda **BUONAMICI**
Via Montebeni, 11 Fiesole