



EXTRAOLEA

Durante la manifestazione siamo lieti di ospitare



OLIOATAVOLA  
MOSTRA FOTOGRAFICA



*Lontani ma vicini,  
uno sguardo sul Saharawi*

**OLIONOSTRO 2023**  
SABATO 18 NOVEMBRE  
ore 17

**INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA  
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DON MILANI  
E PREMIAZIONE DELLA MIGLIOR ETICHETTA**

*La mostra è composta dai lavori dei bambini e  
delle bambine della Scuola dell'Infanzia e  
Primaria e dai ragazzi e dalle ragazze  
della Scuola Secondaria.*

A seguire  
il Comitato Genitori Scuole di Montespertoli  
offrirà la merenda con pane e Olio.

**Sarà possibile acquistare le bottiglie d'Olio  
e visitare la mostra presso  
il Centro per la Cultura del Vino I LECCI**  
SABATO 18 NOVEMBRE  
dalle 17 alle 19  
DOMENICA 19 NOVEMBRE  
dalle 10 alle 12  
dalle 17 alle 19

Il ricavato della vendita dell'Olio  
della raccolta dei bambini andrà in favore  
del Popolo Saharawi

con il contributo:



partners:



5° FORUM DELL'OLIO EVO  
MONTESPERTOLI

**OLEA  
PROJECT**

Storie straordinarie  
di un alimento  
millenario



18  
SABATO



NOVEMBRE  
2023

19  
DOMENICA

È un progetto di:



Federazione  
STRADE del VINO  
dell'OLIO e dei SAPORI  
di Toscana



Slow Food  
Empolese-Valdelsa

**@STAND PRODUTTORI OLIO EVO**

**@DEGUSTAZIONI GUIDATE**

**@SEMINARI E INCONTRI TECNICI**

**@CENA DEL FRANTOIANO**

**@PROGETTO SOLIDARIETA' SAHARAWI OLIO NOSTRO**

**CENTRO PER LA CULTURA DEL VINO I LECCI**

via Lucardese, 74 MONTESPERTOLI  
per informazioni UFFICIO TURISTICO tel. 0571 600255  
www.oleaproject.it





PRODUTTORI **OLIO EVO**  
presenti a **OLEA**

Azienda Agricola **Fattoria Di Trecento**

Azienda Agricola **Solaia**

Azienda Agricola **Valleprima**

Cantina Sociale **Colli Fiorentini**

Podere **delle Falcole**

Podere **Ghiole**

**La Leccia**

**Le Terre Di Poldo**

Tenuta **Barbadoro**

Tenuta **Maiano**

**Montalbino**

Podere **Guiducci**

Podere **San Michelino**



DURANTE L'APERTURA  
DEGLI STAND SARÀ POSSIBILE  
ASSAGGIARE E ACQUISTARE  
L'OLIO DEI PRODUTTORI LOCALI  
PRESENTI ALL'EVENTO.

SABATO  
**18**

ore **10 - 13** AUDITORIUM MARCONCINI

### INAUGURAZIONE **OLEA PROJECT**

*Quinto Forum sull'Olio Extravergine Di Oliva di Montespertoli*

ore **10** **QUALITÀ E MERCATI: UN PROGETTO  
PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
DI MONTEPERTOLI**

Incontro tecnico di presentazione del progetto  
Regionale PSR 2014-2022 Sottomisura 16.2  
della Regione Toscana **MontespertOlio**  
interverranno  
**Alessio Mugnaini**  
*Sindaco di Montespertoli*  
**Gennaro Giliberti**  
*Responsabile Settore Produzioni Agricole  
della Regione Toscana*  
**Pier Paolo Lorieri**  
*Presidente della Federazione delle Strade del Vino,  
dell'Olio e dei Sapori di Toscana*  
**Enrico Roccato**  
*Condotta Slow Food Empolese Valdelsa*

ore **10,30** **DA OLEA ALL'OLIO EVO  
DI MONTEPERTOLI: 4 ANNI DI CAMMINO**

**Valentina Canuti**  
*Consigliere comunale con Delega allo  
sviluppo e alla promozione del distretto rurale*

ore **11** **L'UNIONE FA LA FORZA,  
ANCHE IN OLIVICOLTURA!**

**David e Alessio Gallerini**  
*Tenuta Barbadoro, Azienda Capofila del Progetto*

ore **11,30** **PER UNA ELAIOTECNICA  
"DI PRECISIONE": SPUNTI DI RIFLESSIONE**

**Bruno Zanoni, Lorenzo Cecchi,  
Nadia Mulinacci, Carlotta Breschi**  
*DAGRI e NEUROFARBA Università degli Studi di Firenze*

ore **12** **AZIENDE OLIVICOLE E MERCATI**

**Silvio Menghini, Bruno Fabbri,  
Veronica Alampi Sottini, Fabio Raddi,  
Fabio Boncinelli**  
*DAGRI Università degli Studi di Firenze*

ore **12,30** **DISCUSSIONE**

ore **13** **CHIUSURA DELLA MATTINATA**

SABATO  
**18**

ore **15 - 20** AUDITORIUM MARCONCINI  
STAND APERTI per  
DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO  
delle Aziende agricole di Montespertoli



ore **17** AUDITORIUM MARCONCINI

### **OLIO NOSTRO**

INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA  
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DON MILANI E  
PREMIAZIONE DELLA MIGLIOR ETICHETTA



ore **16** e ore **17** MUSEO DEL VINO

### **OLEA DEGUSTAZIONE**

**CORSO DI 40 MINUTI  
DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO**  
"L'olio extravergine d'oliva è un alimento,  
e non solo un condimento! Assaggiamo!"



aperto a tutti  
a cura delle dott.sse **Carlotta Breschi**  
e **Marta Mugelli AIRO**  
evento gratuito  
info e prenotazioni **tel. 3935338822**

ore **20** ENOTECA I LECCI

**CENA DEL FRANTOIANO**  
a cura del **GRUPPO NOVECENTO**  
info e prenotazioni  
**UFFICIO TURISTICO tel. 0571 600255**



*parte del ricavato della cena sarà devoluto al  
EMPORIO SOLIDALE di Montespertoli*

LA CENA  
sarà accompagnata da musica dal vivo con  
**FRANCESCO GIORGI TRIO**



A **OLEA** POTETE TROVARE **IL PANE  
DELLA COMUNITA' DEL CIBO  
DEI GRANI ANTICHI  
DI MONTEPERTOLI**

A **OLEA** POTETE TROVARE  
L'ESPOSIZIONE  
DEI NOSTRI **PARTNER TECNICI**



DOMENICA  
**19**

ore **10 - 11.30** SALETTA LECCINO

### **OLEA PROJECT DIDATTICA** *Istruzioni operative per le aziende*



Incontro tecnico a cura di  
**SLOW FOOD EMPOLESE VALDELSA**  
**SUPPORTO TECNOLOGICO PER  
LE RACCOLTE PRECOCI IN TEMPI  
DI CAMBIAMENTO CLIMATICO**  
interverranno  
**Domenico Fazio**  
*Agronomo*  
**Tommaso Piccardi**  
*Responsabile commerciale Alfa Laval*

ore **11.30** MUSEO DEL VINO

### **OLEA DEGUSTAZIONE**

**DEGUSTAZIONE GUIDATA E ALLA CIECA  
DEGLI OLI DEI PARTECIPANTI AD OLEA 2023**



a cura di **AIRO** riservato ai produttori

ore **15 - 20** AUDITORIUM MARCONCINI  
STAND APERTI per  
DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO  
delle Aziende agricole di Montespertoli



ore **16** e ore **17** MUSEO DEL VINO

### **OLEA DEGUSTAZIONE**

**CORSO DI 40 MINUTI  
DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO**  
"L'olio extravergine d'oliva è un alimento,  
e non solo un condimento! Assaggiamo!"



aperto a tutti  
a cura delle dott.sse **Carlotta Breschi**  
e **Marta Mugelli AIRO**  
evento gratuito  
info e prenotazioni **tel. 3935338822**

ore **17** AUDITORIUM MARCONCINI

**LA CURA DELL'OLIVO  
PER LA SOSTENIBILITÀ DEL TERRITORIO,  
DELL'AMBIENTE  
E DELLE AZIENDE PRODUTTRICI LOCALI**



Incontro con l'associazione **FIOI**  
*Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti*  
*Dialogo a tre voci con un produttore di olio*  
**EVO di Montespertoli**  
Incontro presentato insieme al  
Comitato Alberi e Natura



**SABATO 18  
NOVEMBRE**  
Ore 10-13  
AUDITORIUM MARCONCINI



## **QUALITÀ E MERCATI: UN PROGETTO PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI MONTESPertOLI**

Incontro tecnico di presentazione del progetto  
Regionale PSR 2014-2022 Sottomisura 16.2  
della Regione Toscana  
**MontespertOliO**



Ore 10,30

### **DA OLEA ALL'OLIO EVO DI MONTESPertOLI: 4 ANNI DI CAMMINO**

**Valentina Canuti**

Consigliere comunale  
con Delega allo  
sviluppo e alla promozione  
del distretto rurale

Ore 11,30

### **PER UNA ELAIOTECNICA "DI PRECISIONE": SPUNTI DI RIFLESSIONE**

**Bruno Zanoni  
Lorenzo Cecchi,  
Nadia Mulinacci  
Carlotta Breschi**

DAGRI DAGRI e NEUROFARBA  
Università degli Studi di Firenze

Ore 10  
interverranno

**Alessio Mugnaini**

Sindaco di Montespertoli

**Gennaro Giliberti**

Responsabile Settore  
Produzioni Agricole  
della Regione Toscana

**Pier Paolo Lorieri**

Presidente della Federazione  
delle Strade del Vino, dell'Olio  
e dei Sapori di Toscana

**Enrico Roccato**

Condotta Slow Food  
Empolese Valdelsa

Ore 12,30

**DISCUSSIONE**

Ore 13

**CHIUSURA DELLA MATTINATA**

Ore 11

### **L'UNIONE FA LA FORZA, ANCHE IN OLIVICOLTURA!**

**David e Alessio Gallerini**

Tenuta Barbadoro  
Azienda Capofila del Progetto

Ore 12

### **AZIENDE OLIVICOLE E MERCATI**

**Silvio Menghini  
Bruno Fabbri  
Veronica Alampi Sottini  
Fabio Raddi  
Fabio Boncinelli**

DAGRI  
Università degli Studi di Firenze



**SABATO 18  
NOVEMBRE**  
Ore 10-13  
AUDITORIUM MARCONCINI



## **QUALITÀ E MERCATI: UN PROGETTO PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI MONTESPertOLI**

Incontro tecnico di presentazione del progetto  
Regionale PSR 2014-2022 Sottomisura 16.2  
della Regione Toscana  
**MontespertOliO**

Il progetto nasce su iniziativa  
dell'**Amministrazione comunale**  
e di **15** imprese che operano nell'ambito  
della filiera olivicola olearia locale.

Ammesso a finanziamento nell'ambito  
**PSR 2014-2022 della Regione Toscana,**

il progetto biennale, che si avvale del supporto scientifico  
del **DAGRI e NEUROFARBA** dell'Università degli Studi di Firenze,  
ha per obiettivo la valorizzazione qualitativa  
e merceologica dell'olio extravergine di oliva di Montespertoli,  
esaltando l'identità del prodotto locale e, di conseguenza,

l'immagine dell'intero territorio

L'incontro del **18 novembre** è l'occasione  
per presentare il **progetto**

alla luce dei rischi e delle opportunità  
che lo scenario attuale propone a fronte  
di quelli che sono i punti di forza e di debolezza  
che caratterizzano la realtà produttiva locale.

