

L'Olivone di Montebenichi: significativa testimonianza delle positive azioni per la tutela e la valorizzazione della Valdambra

30 Novembre 2016

ore 10.00: Istituto comprensivo di Bucine - Laboratorio didattico
a cura di IVALSA - CNR

**Scoprire il territorio della Valdambra attraverso un prodotto
prezioso: l'Olio EVO.**

ore 17.30: Teatro Comunale di Bucine - Saluto del Sindaco
Presentazione del Progetto:

L'Olivone di Montebenichi significativa testimonianza delle positive azioni
per la tutela e la valorizzazione della Valdambra

**Dal Granduca Pietro Leopoldo alla tutela e valorizzazione della biodiversità
e dell'identità di una comunità.**

Relatore: Paolo Pestelli IVALSA-CNR

L'Olivone di Montebenichi: recente storia di una pianta secolare

Relatore: Graziano Sani IVALSA - CNR

3 Dicembre 2016

Concorso "Olio Nuovo della Valdambra" tra i produttori locali

Ore 17.00 Presentazione dell'iniziativa presso l'Abbazia di Badia a Ruoti

Ore 17.30 **Pregi e difetti di un olio extravergine di oliva**

Relatore Roberto Marchesini Capo panel del Comitato di Assaggio Olio
della Camera di Commercio di Arezzo

L'olio a tavola

Relatore Giulio Bisaccioni Presidente AICOO
(Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva)

Ore 19.00 Proclamazione dei primi tre classificati al concorso
"Olio Nuovo della Valdambra"

Al termine della manifestazione sarà possibile
degustare piatti tradizionali in abbinamento
con alcuni oli selezionati dal Panel.

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 1 dicembre 2016

Tutte le informazioni per il Concorso sono reperibili nel sito del Comune
di Bucine www.comune.bucine.ar.it/turismo e nel sito
dell'Associazione per la Valdambra www.valdambra.org

Corso di formazione e di informazione sull'olio e la sua filiera: "Olio di Territorio – Consumo consapevole"

1° Incontro: **Sabato 26 Novembre 2016** dalle ore 9.00 alle ore 13.00
DEGUSTARE L'OLIO

Cenni sulla normativa nazionale e comunitaria

Pregi e difetti degli oli Evo

La scheda sensoriale

Relatore: Dott. Roberto Marchesini – Capo Panel presso la
Camera di Commercio di Arezzo

2° Incontro: **Sabato 10 Dicembre 2016** dalle ore 9.00 alle ore 13.00
TRASFORMAZIONE DELL'OLIVA IN OLIO

Visita ad un frantoio

Sistemi di estrazione

3° Incontro: **Sabato 11 Febbraio 2017** dalle ore 9.00 alle ore 13.00
LA PIANTA DELL'OLIVO

Visita ad un'azienda agricola

La coltivazione dell'olivo: sesto di impianto tradizionale e nuovo

Riconoscimento delle cultivar

Le malattie dell'olivo e dell'oliva: metodi di lotta

Relatore: Dr.ssa Agr. Elena Ciampelli titolare dell'Azienda Venere Giardini

4° Incontro: **Sabato 25 Febbraio 2017** dalle ore 9.00 alle ore 13.00
TECNICHE DI POTATURA

Dimostrazione pratica delle tecniche di potatura

In ogni incontro sono previste prove di assaggio di oli EVO.

La partecipazione al corso è gratuita ed è riservata ad un massimo di 25 partecipanti.

Il modulo di iscrizione è scaricabile direttamente dal sito del comune
www.comune.bucine.ar.it/turismo e dovrà essere rinviato all'indirizzo
e-mail g.mazzola@comune.bucine.ar.it entro il 23 novembre 2016.

Per ulteriori informazioni contattare il numero 055/9912727.

