

La Condotta Slow Food Empolese Valdelsa prosegue il suo impegno nel tenere un dibattito ed un confronto tra tutti i soggetti coinvolti nel campo dell'olivicoltura.

L'olivo ed il suo prodotto sono un elemento fondamentale del territorio sia dal punto di vista economico che paesaggistico, ma le condizioni attuali dell'olivicoltura rendono sempre più critica la sostenibilità del sistema a fronte delle sfide esistenti nel mercato e della mancanza di progetti di crescita.

Slow Food sostiene la sicurezza del cibo e della sua qualità, individuando il lavoro dei produttori agricoli il nodo fondamentale su cui lavorare per garantire uno sviluppo della produzione e la tutela del territorio. Slow Food riconosce nel cibo di qualità un evidente strumento per la prevenzione di molte patologie e l'olio extravergine di oliva un alimento di grande importanza per la nostra salute.

La Condotta, con il pieno sostegno della Amministrazione Comunale di Vinci, ha organizzato tre incontri che sono tra loro strettamente collegati: la riflessione a più voci sul ruolo dell'alimentazione, e dell'olio extravergine di oliva in particolare, nel garantire migliori livelli di salute è il presupposto per il confronto sulle prospettive della olivicoltura, aperto al contributo di tutti coloro, amministratori e produttori, che hanno a cuore il futuro del nostro territorio, completando così il quadro con alcune valutazioni tecniche e strumenti a disposizione per migliori livelli di produzione.

La Condotta Slow Food mette a disposizione di Amministratori, produttori del settore e cittadini una preziosa vetrina per un confronto aperto e ricco di contenuti.

Per informazioni
ed iscrizioni

Andrea
cell: 335 353439
mail: tongia2002@libero.it

Marco
cell 338 2081638
mail: info@marcoperuzzi.it

Slow Food Empolese Valdelsa
Cell: 3357434754
mail: slowfoodempoli@gmail.com

In collaborazione con



La Condotta Slow Food Empolese Valdelsa e l'Amministrazione Comunale di Vinci organizzano tre giornate dedicate all'olio. Tra problematiche e potenzialità a salvaguardia del nostro prezioso patrimonio olivicolo.



Incontri su "Olivicoltura e olio: le prospettive"

Vinci

DIVENTA SOCIO SLOW FOOD.
SCOPRI LA TESSERA PIÙ ADATTA A TE!



14 marzo 2015 - Aula Magna Centro Formazione ASL 11
18 aprile 2015 - Teatro della Misericordia
9 maggio 2015 - Oleificio Montalbano

14 marzo 2015

Come l'alimentazione favorisce la salute

Sede: Aula Magna Centro Formazione ASL 11
Via Oberdan - Vinci

Ore 8,30 - Registrazione partecipanti

Ore 9,30 - Introduzione al Convegno **Enrico Roccato**
Fiduciario Condotta Slow Food Empolese Valdelsa

Ore 9,45 - Prof. **Manuela Giovannetti** Dipartimento
Agriculture, Food and Environment, Università di Pisa

Cibo e salute: come, quando e perché

Ore 10,30 - Dott.ssa **Maria Giannotti** Dipartimento
Prevenzione ASL 11 Empoli

Basta educare per prevenire?

Ore 11,00 - Break

Ore 11,15 - Dott. **Domenico Palli** e Dott.ssa **Giovanna Masala** Istituto per lo Studio e la Prevenzione
Oncologica Firenze

I risultati dello studio EPIC sulla popolazione toscana

Ore 12 - Prof.ssa **Annalisa Romani** Phytolab Dipartimento ISIA Università Firenze

Peculiarità funzionali degli oli extravergine toscani

Ore 12,30 - Dibattito

Ore 13,30 - Buffet

18 aprile 2015

Olivicoltura: le prospettive nel nostro territorio

Sede: Teatro della Misericordia - Vinci

Ore 8,30 - Registrazione partecipanti

Ore 9,00 - Saluto del Sindaco di Vinci

Ore 9,15 - Saluto dell'Assessore all'Agricoltura del
Comune di Vinci **Paolo Santini**

Ore 9,30 - Introduzione al Convegno **Enrico Roccato**
Fiduciario Condotta Slow Food Empolese Valdelsa

Ore 9,45 - Moderatore **Alberto Grimelli** Dottore
agronomo e giornalista, Direttore della rivista on line
Teatro Naturale

L'olivicoltura toscana: caratteristiche e prospettive

Ore 10,30 - Prof. **Roberto Polidori** Dipartimento di
Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali
Università di Firenze

*Effetti economici delle innovazioni nella filiera
olivicola toscana*

Ore 11,00 - Break

Ore 11,30 - Interventi amministratori locali

Ore 12,00 - Dibattito

Ore 13,30 - Buffet

9 maggio 2015

Mosca delle olive e non solo. Come ottenere il massimo dall'oliveto

Sede: Oleificio Montalbano
Via Beneventi - Vinci

Ore 8,30 - Registrazione partecipanti

Ore 9,30 - Introduzione al Convegno **Enrico Roccato**
Fiduciario Condotta Slow Food Empolese Valdelsa

Ore 9,45 - Moderatore **Alberto Grimelli** Dottore
agronomo e giornalista, Direttore della rivista on line
Teatro Naturale

Ore 10 - Prof. **Riccardo Gucci** Dipartimento Scienze
agrarie, alimentari e agroalimentari Università di Pisa

Potatura, raccolta, irrigazione. L'agronomia per la difesa dell'oliveto

Ore 10,45 - Dott. **Angelo Canale** Dipartimento
scienze agrarie, alimentari e agro ambientali. Univer-
sità di Pisa

Innovazioni e metodi ecocompatibili per il controllo della mosca delle olive

Ore 11,30 - Break

Ore 11,45 - Dott. **Daniele Grifoni** Consorzio LAMMA

Prime tendenze meteo climatiche del 2015 e previsioni sulla stagione vegetativa

Ore 12,30 - Dibattito

Ore 13,30 - Buffet

