

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



Incontri su "Olivicoltura e olio: le prospettive"



Club per l'Unesco Vinci
Leonardo da 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 Diparti-
mento 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

