

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!



DIFENDI IL CIBO VERO.  
COI DENTI.

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  
Agricoltura, 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

