



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 COMPRESIVO 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



È un progetto di:



Comune di  
Montespertoli



Federazione  
STRADE del VINO  
- OILY & SAPORE  
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 **Fabbi**,  
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