



OLEA: ALLE ORIGINI DEL PERCORSO

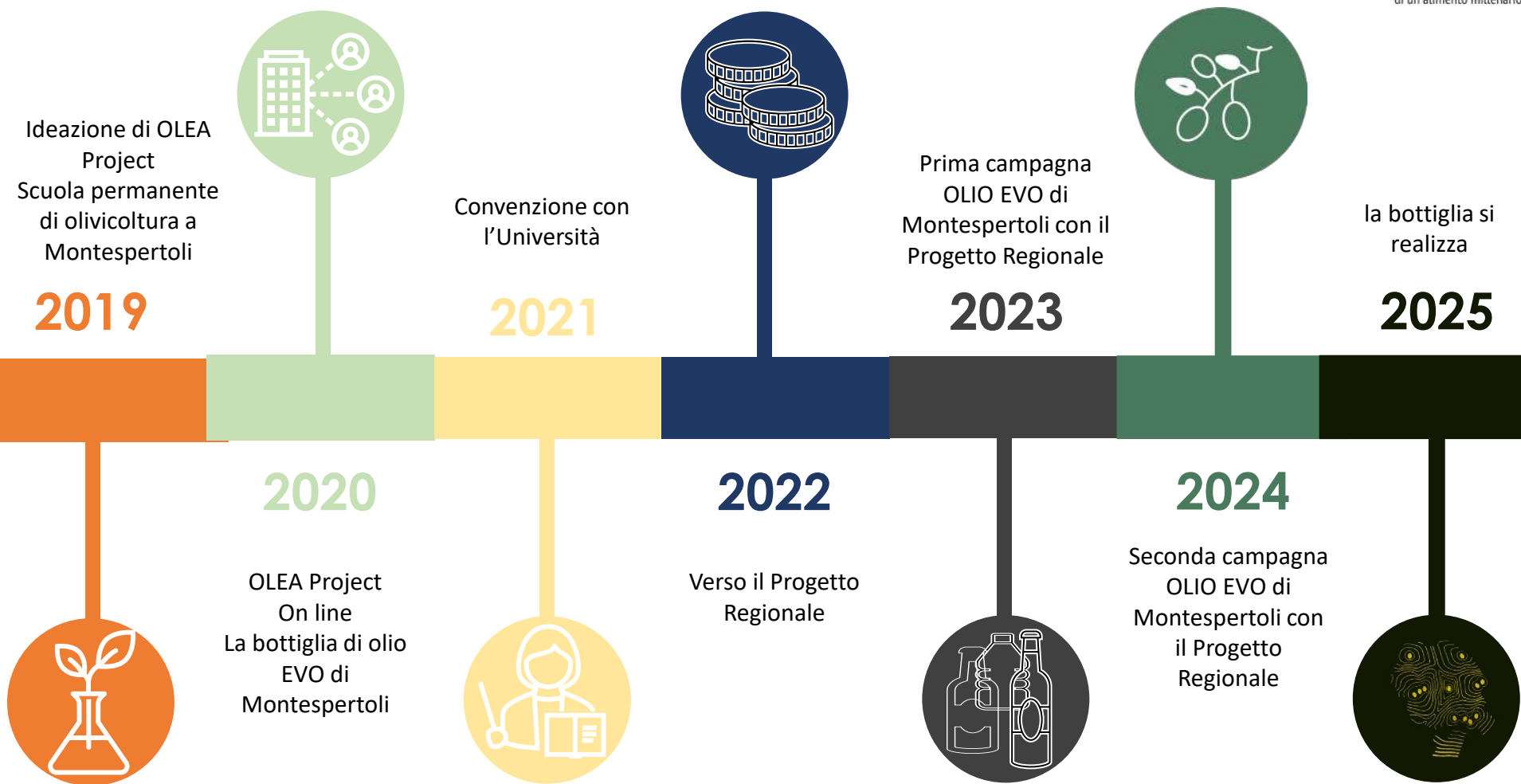


Valentina Canuti



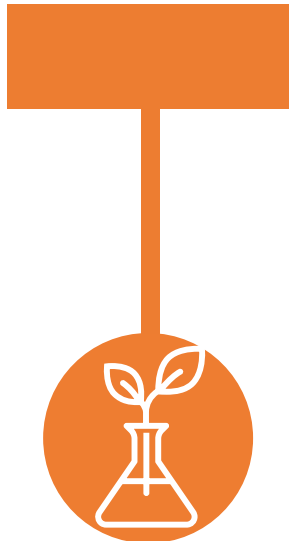
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DAGRI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNOLOGIE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI



Ideazione di OLEA
Project
Scuola permanente
di olivicoltura a
Montespertoli

2019



Slow Food[®]
Empolese-Valdelsa

OLEA
PROJECT
Storie straordinarie
di un alimento
millenario

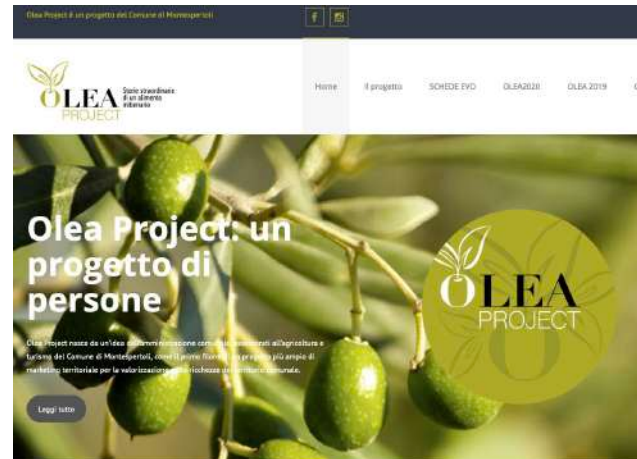
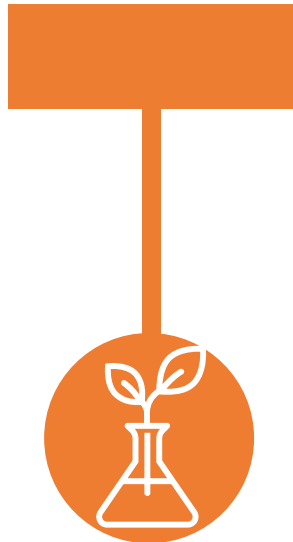


**2019 | PRIMO FORUM
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI MONTEPERTOLI**
Olea Project è tante cose, è una mostra mercato, è un convegno, è un incontro con i produttori, è una "scuola permanente" di formazione, è un premio per il migliore olio del territorio, è un evento per tutti coloro (esperti e hobbisti) che nutrono un interesse per questo prodotto ma, soprattutto, è una prima risposta ad una semplice domanda che questa Amministrazione ha rivolto a se stessa e al territorio: crediamo che i nostri prodotti siano la nostra vera ricchezza?

12 aziende

Ideazione di OLEA
Project
Scuola permanente
di olivicoltura a
Montespertoli

2019



canali social



2020

OLEA Project
On line
La bottiglia di olio
EVO di
Montespertoli



Corso seminari interrotti
con il Covid



I SEMINARI DI OLEA!
OLEA PROJECT
Storie straordinarie di un alimento millenario

4 incontri dal campo al frantoio*
passando per le caratteristiche qualitative dell'olio EVO.
Gli incontri sono rivolti ai produttori e tecnici del settore.

Centro per la Cultura della Vite e del Vino "I Lecci" - via Lucardese, 74 Montespertoli (FI)
Ore 9.30 - 13.00

Sabato 25 gennaio Olivicoltura toscana tra tradizione e il contemporaneo. Modelli agronomici a confronto. Aleandro Ottanelli DAGRI - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali. Università degli Studi di Firenze Sabato 28 Marzo Dalla gestione del frutto al prodotto finito. Loro caratterizzazione e influenza sugli aspetti sensoriali. Dott.ssa Serena Trapani Sensorial assistant presso DEOLEO e consigliere ANAPOO Dott. Lorenzo Cecchi Neurobiologia - Università degli Studi di Firenze e consigliere ANAPOO Al termine degli interventi i due relatori guideranno una degustazione tecnica	Sabato 22 Febbraio Il Frantoio, facciamo un po' di chiarezza. Cenni sul funzionamento, qualità e rendimento in olio degli impianti di molitura Tommaso Piccardi Tecnico Alfa Laval Sabato 4 aprile Visita tecnica presso la Cooperativa Agricola Terre dell'Etruria Donoratico (LI) Visita ad olivete e frantoio.
--	---

*La partecipazione agli eventi è gratuita ma è necessaria la prenotazione a info@oleaproject.it
Seguici su Facebook: <https://www.facebook.com/oleamontespertoli> e sul nostro sito www.oleaproject.it

Comune di Montespertoli | Slow Food® Empolese-Valdelsa



2020

OLEA Project
On line
La bottiglia di olio
EVO di
Montespertoli

27 aziende





2020

OLEA Project
On line
La bottiglia di olio
EVO di
Montespertoli



Convenzione con
l'Università

2021








Corso di potatura dell'olivo

17-18 Aprile 2021 Fattorie Parri
Località Urbana - Via Vallone, 4 Montespertoli

12 ore di lezioni teorico-pratiche per la gestione dell'oliveto con approfondimento della gestione semplificata a vaso policonico.

Il corso è rivolto a giovani, a operatori del settore e a appassionati che vogliono aggiornarsi sulle tecniche colturali dell'olivo

Evento a numero chiuso
(max 15 partecipanti) nel rispetto delle norme anticovid vigenti.

Quota di iscrizione: 500€ - 300€ per i giovani fino a 25 anni

Programma del corso:
Sabato 17 Aprile
Ore 9-13 Lezione teorico-pratica
Ore 14-17 Lezione pratica
Domenica 18 Aprile
Ore 9-13 Lezione pratica

Per iscrizioni e informazioni:
info@oleaproject.it
Tel. 3382386539

La quota è comprensiva del pranzo del sabato
Le iscrizioni saranno aperte fino all'11 Aprile 2021

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Argomenti trattati:
Principi sulla nutrizione e sulla difesa dell'olivo.
Teoria e pratica della potatura di riforma e di produzione dell'olivo allevato a vaso policonico.
Supporto tecnico per l'utilizzo delle attrezzature per la potatura.

Docenti:
Adriano Gasperini
Dott. Edoardo Marmeggi

Tutto il materiale per la lezione pratica di potatura sarà fornito da





Convenzione con
l'Università

2021



L'Olio extra vergine di Montespertoli

Un percorso per lo sviluppo sostenibile del comparto olivicolo-oleario locale

Gli obiettivi

Nell'ambito della Convenzione UNIFI-MONTEPERTOLI le attività che verranno sviluppate saranno principalmente rivolte all'analisi delle strategie attraverso le quali valorizzare l'intero patrimonio olivicolo comunale e la relativa produzione al fine di perseguire due principali obiettivi:



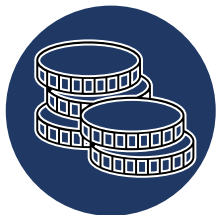
Convenzione con
l'Università

2021



14 aziende

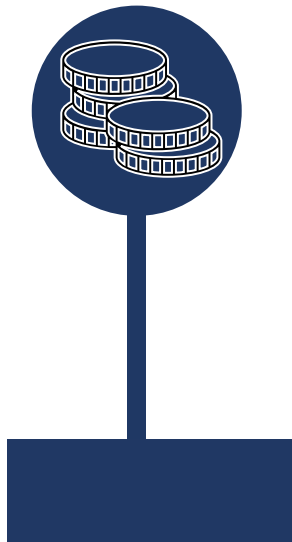




2022

Verso il Progetto
Regionale





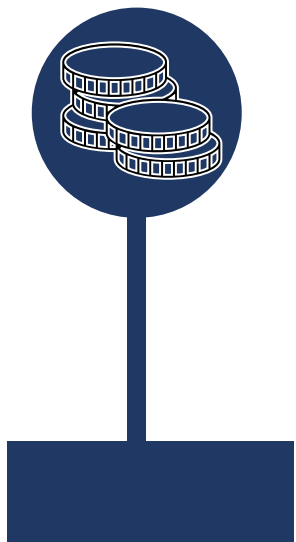
2022

Verso il Progetto
Regionale



The screenshot shows the official website of the Regione Toscana. At the top, there is a navigation bar with links to 'Uffici', 'URP', 'PEC', 'Mappa del sito', 'Amministrazione trasparente', and 'Intranet'. A search bar is also present. Below the navigation bar, the main content area is titled 'Psr Feasr 2014-2022' under the category 'Speciali • Agricoltura e Alimentazione'. A sidebar on the left lists various links: 'Cos'è', 'Notizie', 'Iscriviti alla newsletter', 'Bandi', 'Leader: metodo e bandi Gal', and 'Strumenti finanziari'. The main content area features a large banner with the text 'Sviluppo rurale: contributi per realizzare progetti pilota e progetti di cooperazione' and a sub-header 'BANDO CON ATTUAZIONE'. Below the banner, there is a detailed announcement regarding the 'Scorrimiento graduatoria (decreto del 5 maggio 2023)' and the approval of the 'graduatoria bando 2022' (decreto del 3 ottobre 2022). The announcement mentions a 100% contribution for eligible expenses and a deadline for applications by May 31, 2022.

MontEspertOlio – valorizzazione qualitativa e merceologica dell'olio extravergine di oliva e processi di territorial branding nel Comune di Montespertoli'



2022

Verso il Progetto
Regionale



Verso l'olio EVO di
Montespertoli con il
Progetto Regionale

2023




CORSO BASE DI POTATURA dell'Olivo

11-12 Marzo 2023

SABATO 11
TENUTA MAIANO Montespertoli

DOMENICA 12
AZ.AGRICOLA VALLEPRIMA Montespertoli

16 ORE DI LEZIONI TEORICHE





Verso l'olio EVO di
Montespertoli con il
Progetto Regionale

2023



CONNESSI CON L'OLIO

INCONTRI SULLE CONOSCENZE DI BASE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PROGRAMMA DEL CORSO

Durata del corso: 6h suddivise in 3 lezioni.

Luogo: Centro per la cultura del vino I Lecci, via Lucardese 74, 50025 Montespertoli (FI).

Contatti: Dott.ssa Elisa Cornelli, info@associazioneairo.com

Il costo del corso è 120 €. Per partecipare è necessario essere **Socio AIRO** (quota base bronze: 25 €). Il costo del corso deve essere saldato entro il giorno **13 marzo 2023** e non si effettuano rimborsi oltre 5 giorni precedenti l'inizio del corso. Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 15.

I Lezione lunedì 20 marzo 2023 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Capo Panel Filippo Falugiani, Presidente AIRO

1. L'ABC dell'olio: introduzione al mondo dell'olio e alla tecnica di assaggio.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di rancido e due oli extravergine di oliva.

II Lezione lunedì 17 aprile 2023 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Cristian Marinelli, Docente AIRO

1. Olive oil mixology: processo di produzione e mondo dei blend e monocoltivar.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di avvinato e due oli extravergine di oliva.

III Lezione lunedì 22 maggio 2023 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Chiara Cherubini, Docente AIRO

1. Consapevoli all'acquisto: come leggere l'etichetta, caratteristiche salutistiche e di qualità.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di riscaldo/morchia e due oli extravergine di oliva.

SPONSORS e PARTNERS:



Verso l'olio EVO di
Montespertoli con il
Progetto Regionale

2023



quotidiana qualità
MONTESPERTOLI



Verso l'olio EVO di
Montespertoli con il
Progetto Regionale

2023



Prima campagna
OLIO EVO di
Montespertoli con il
Progetto Regionale





2024

Seconda campagna
OLIO EVO di
Montespertoli con
il Progetto
Regionale



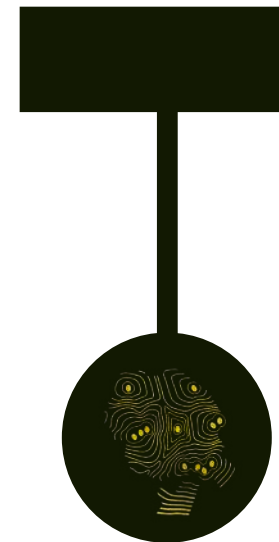
Mercato europeo Epernay

OLEA 2024



la bottiglia si
realizza

2025



**SOL – Verona
Fiera**



**Museo del
Territorio – Giugno
2025**

E dopo MontEspertOliO?



ASSOCIAZIONE OLIVICOLTORI DI MONTESPERTOLI