



**VENERDI' 7 GIUGNO 2024 | ORE 09:00**

# L'Olio Evo Toscano: qualità, sostenibilità e biodiversità

**Foro Boario – Via Caduti di Montelungo  
Borgo San Lorenzo**

Per partecipare scrivere a: [c.piacenti@cia.it](mailto:c.piacenti@cia.it)

# PROGRAMMA INCONTRO TEMATICO

ORE **09:00** / Registrazione dei partecipanti

## Saluti iniziali

**SANDRO ORLANDINI** - *Presidente Cia Toscana Centro*

## Modera

**FILIPPO LEGNAIOLI** – *Presidente Frantoio del Grevepesa (San Casciano V.P.)*

## Interventi:

- **Coltivazione dell'olivo e scelta varietale per la produzione di Olio Evo di qualità**
- **L'Olio Evo: impariamo a conoscerlo e riconoscerlo**
- **L'analisi sensoriale**
- **Assaggio guidato con campioni di Olio Evo mono varietale e campioni difettati**

**Dott.ssa Lucia Tacconi** - *Sp. in olivicoltura e assaggiatrice di Olio Evo*

- **L'educazione alimentare: l'importanza di consumare Olio Evo di qualità**  
**Chiara Ciccotelli** – *Presidente Slow Food Mugello*

## Dibattito

## Saluti finali e conclusioni

**ANDREA PAGLIAI** – *Rappresentante AIE - Settore Olivicolo*

ORE **13:00** / **Chiusura lavori**