



OLEA

FORUM DELL'OLIO EVO

**21-22-23
NOVEMBRE 2025**

**CENTRO PER LA CULTURA
DEL TERRITORIO "I LECCI"**

MONTESPERTOLI

VENERDÌ 21 NOVEMBRE 2025

ORE 18:00 - **INAUGURAZIONE**

OLEA PROJECT - 7° FORUM DELL'OLIO EVO

CENA CON PIZZA

E ABBINAMENTO CON OLIO DICIANNOVE

Per prenotazioni: 389 6643649 – 327 8219056

SABATO 22 NOVEMBRE 2025

AUDITORIUM MAURO MARCONCINI

ORE 9:30 - **OLEA PROJECT DIDATTICA**

ORE 9:30 - 12:00

DICIANNOVE

Nascita e sviluppo del brand EVO di Montespertoli

Saluti istituzionali con il Sindaco di Montespertoli, **Alessio Mugnaini** e **Alessia Gallerini** Consigliera comunale con delega all'agricoltura

"Dal prodotto al territorio: Diciannove"

Silvio Menghini - Dagri UniFi

"Comunicare un nuovo brand nell'era digitale"

Dott.ssa **Sandra Salvato** - Salvato Comunicazione

"Le proprietà salutistiche e aspetti produttivi innovativi degli oli EVO di alta qualità: il caso degli oli monovarietalì" - **Lorenzo Cecchi** - Dagri UniFi

"Senti chi parla: l'etichetta ci racconta l'olio extra vergine di oliva – aspetti pratici e normativi"

Dott. **Vincenzo Giannoccaro** – ICQRF Firenze

Conclusioni e **assaggio degli oli DICIANNOVE 2025**

DALLE ORE 15:00 ALLE ORE 20:00 **STAND APERTI PER DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO**

ORE 16:00

PIETRO LEOPOLDO A MONTESPERTOLI

Visita Guidata al MuTer. Museo del Territorio in compagnia di una guida speciale. Attività gratuita. Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 0571600255 o scrivendo a ufficioturistico@comune.montespertoli.fi.it

ORE 17:00

PROGETTO OLIO NOSTRO

Premiazione della migliore etichetta

ENOTECA

ORE 16:00 E ORE 18:00 - **OLEA DEGUSTAZIONE**

"L'olio extravergine d'oliva è un alimento, conosciamolo meglio!"

Degustazione aperta a tutti a cura di **Federica Grillo** di AIRO. Evento gratuito, durata 40 minuti, info e prenotazioni: federica@associazioneairo.com cell. 320 0385445.

SABATO 22 NOVEMBRE 2025

ORE 20:00

CENA CON ABBINAMENTO OLIO DICIANNOVE

Per prenotazioni: 389 6643649 – 327 8219056

La cena sarà accompagnata da musica dal vivo con i **FRATELLI MARELLI**

DOMENICA 23 NOVEMBRE 2025

ENOTECA

ORE 9:00 - **OLEA DEGUSTAZIONE**

Degustazione guidata e alla cieca degli oli delle aziende partecipanti ad Olea 2025, a cura di AIRO
Capo panel Prof. **Alessandro Parenti**
Riservata ai produttori.

AUDITORIUM MAURO MARCONCINI

ORE 11:30 - **OLEA PROJECT DIDATTICA**

Introduce **Enrico Roccato**, Slowfood Empolese Valdelsa.

"I valori dell'olivicoltura toscana: Il contributo di slowfood", **Lamberto Tosi**, Slowfood Toscana.

DALLE ORE 15:00 ALLE ORE 20:00 **STAND APERTI PER DEGUSTAZIONE E VENDITA DELL'OLIO EVO**

ORE 15:00

INCONTRO CON IL COMITATO ALBERI E NATURA

Passaggiata **"Olivo e territorio - Storie di una relazione secolare"**.

Un percorso ad anello nei dintorni del MuTer per scoprire il legame tra l'olivo, il territorio e la comunità di Montespertoli a cura di **Gianluca De Benedictis**. Per prenotazioni Ufficio Turistico: 0571 600255
Ritrovo presso il Centro per la cultura del Territorio "I Lecci"

ORE 16:00 - **"L'Ulivo, tra fiaba, mito e infinite proprietà"**, presentazione della mostra **"La fiaba dell'Ulivo, Albero di Pace"** con **Roberta Barboni**, erborista e floriterapeuta.

ENOTECA

ORE 16:00 - **OLEA DEGUSTAZIONE**

"L'olio extravergine d'oliva è un alimento, conosciamolo meglio!"

Degustazione aperta a tutti a cura di **Mario Basile** di AIRO. Evento gratuito, durata 40 minuti, info e prenotazioni: federica@associazioneairo.com cell. 320 0385445.

AUDITORIUM MAURO MARCONCINI

ORE 17:00

"Il pane dei grani antichi Montespertoli incontra DICIANNOVE" con la Dott.ssa **Patrizia Ducci**, presidente della Comunità del cibo e dei grani antichi di Montespertoli.

ORE 18:00 PREMIAZIONI E CHIUSURA EVENTO



COSA TROVERAI A **OLEA**?

DEGUSTAZIONI GUIDATE
SEMINARI E **INCONTRI** TECNICI
OLIO NOSTRO PER IL SAHARAWI
CENA CON L'OLIO EVO
ASSAGGIO E **VENDITA** OLIO EVO NUOVOC



PRODUTTORI **OLIO EVO** PRESENTI A **OLEA**

TENUTA **MAIANO**

AZIENDA AGRICOLA **VALLEPRIMA**

LE TERRE DI **POLDO**

CANTINA SOCIALE **COLLI FIORENTINI**

TENUTA **BARBADORO**

PODERE **GHIOLE**

PODERE **SAN MICHELINO**

AZIENDA AGRICOLA **SOLAIA**

PODERE DELLA **FALCOLE**

FATTORIE **PARRI**

PODERE **MONTBORNIO**



A OLEA POTETE TROVARE IL
PANE DELLA COMUNITÀ DEL CIBO
GRANI ANTICHI DI MONTESPERTOLI
E I PARTNER TECNICI



LOTTI
PIANTE
MONTESPERTOLI



VISITA IL **MUTER** – MUSEO
DEL TERRITORIO E SCOPRI LA
MOSTRA D'ARTE DEDICATA A
GINO TERRENI.

PROGETTO OLIO NOSTRO 2025

scoperte a
macchia
d'olio

SABATO 22 NOVEMBRE ALLE 17:00 SI TERRÀ L'INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DON LORENZO MILANI, CON **PREMIAZIONE DELLA MIGLIOR ETICHETTA** REALIZZATA DAGLI STUDENTI. L'ESPOSIZIONE INCLUDE LAVORI DEI BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA. DOPO LA CERIMONIA, IL COMITATO GENITORI OFFRIRÀ UNA MERENDA A BASE DI PANE E OLIO.

LE BOTTIGLIE D'OLIO SARANNO ACQUISTABILI E LA MOSTRA SARÀ APERTA ANCHE:

SABATO 22 NOVEMBRE DALLE 17:00 ALLE 19:00

DOMENICA 23 NOVEMBRE DALLE 10:00 ALLE 12:00 E DALLE 15:30 ALLE 19:00

IL RICAVATO DELLA VENDITA DELL'OLIO ANDRÀ
A **SOSTEGNO DEL POPOLO SAHARAWI.**

