

Manifestazione organizzata con il contributo di:



BETTI VETRO SRL



CLEMENTE



Sbano Corrado & C sas
SERVIZIO ALFA LAVAL



Sapori d'Autunno

*Rassegna di olii novelli
della Costa degli Etruschi*

*2 Dicembre 2012
DONORATICO (LI)*

Domenica, 2 Dicembre 2012

Talk Show

Saper fare e saper comunicare

*Nuovi percorsi per la valorizzazione
dell'extra vergine Toscano*

Intervengono:

- ***Luciano Scarselli***
Presidente ASCOE e Capo Panel
- ***Cinzia Chiarion***
Medico internista e curatrice *olioesalute.it*
- ***Stefano Polacchi***
Coordinatore Gambero Rosso e curatore
Oli d'Italia 2012
- ***Rossano Pazzagli***
Storico del Turismo e dell'Agricoltura
Università del Molise
- ***Massimo Carlotti***
Responsabile qualità Terre dell'Etruria

Coordinatore:

- ***Alberto Grimelli***
Teatro Naturale

Programma:

- Ore 10,00** **Talk Show**
Saper fare e saper comunicare
- Ore 12,30** Piazzetta Terre dell'Etruria
**Pranzo contadino con degustazione
olii novelli**
*(Obbligatoria la prenotazione entro il
28 Novembre 2012)*
- Ore 15,00** **Degustazione di bruschette e altre delizie
agroalimentari**
*(Con possibilità di acquisto dei prodotti
della cooperativa)*
- Ore 16,00** **Conoscere l'olio extravergine di oliva
Degustazione degli oli conferiti dai produttori**
- Ore 16,30** **Premiazione Olii Novelli della
Costa degli Etruschi**
*a seguire, premiazione alunni delle Scuola Primaria
di Castagneto Carducci*

Durante tutto il pomeriggio:

- ◆ *Visita al frantoio e alla linea di produzione
dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP*
- ◆ *Mostra grafica dei ragazzi della Scuola
Primaria di Castagneto Carducci dal titolo
"L'olivo: simbologia e utilizzo"*
- ◆ *Giocolivo: laboratorio ecologico sull'olivo:
pianta la tua pianta, in collaborazione con
Società Pesciatina d'Orticoltura.*
- ◆ *Esposizione di attrezzature per la raccolta e
la potatura*