



**BANCA di
CAMBIANO**
Credito Cooperativo
dal 1884

23 APRILE 2015

Banca di Credito Cooperativo di Cambiano.
Piazza Pulidori, Empoli

L'olio che verrà. Senza passato non c'è futuro.

Un chiaro confronto fra il vecchio
e nuovo modello di olivicoltura.

PROGRAMMA

ore 09.30

Saluti di Paolo Regini

Presidente Banca di Credito Cooperativo di Cambiano

Fabrizio Filippi

Presidente Consorzio per la tutela dell'olio Toscano IGP

ore 09.45

Puntare sulla tradizione funziona ancora

Paolo Di Gaetano

Frantoio Fonte di Foliano

ore 10.15

Il mondo cambia e l'olivicoltura pure. Un esempio virtuoso

Enza Giganti, Alessandro Mersi

Azienda agricola Oliviera Sant'Andrea

ore 10.45

L'importanza del frantoio nella filiera di qualità dell'olio extravergine

Piero Gonnelli

Presidente AIFO (Associazione Italiana Frantoi Oleari)

ore 11.15

Una riflessione sull'olivicoltura toscana

Luciano Zoppi

Settore Produzioni Agricole Vegetali Regione Toscana

Saluti di Gianni Salvadori

Assessore all'Agricoltura Regione Toscana

ore 11.45

Dibattito

ore 12.00

Chiusura dei lavori

Fabrizio Filippi

Presidente Consorzio per la tutela dell'olio Toscano IGP

A seguire aperitivo

In un contesto assai critico come quello della campagna olearia attuale, il Consorzio percepisce ancor più l'esigenza di organizzare un incontro di riflessione per affrontare i temi prioritari del settore con lo scopo di dare nuovi stimoli ed impulsi all'intero comparto.

Il momento di dibattito vuole perciò porre l'accento sullo stato di salute delle nostra olivicoltura toscana in un positivo confronto fra il passato e il futuro, tra la tradizione e l'innovazione. Parleranno dunque gli operatori del settore con le loro preziose testimonianze contrapposte da diversi approcci e sistemi produttivi, basati sul mantenimento del classico sistema di coltivazione piuttosto che sul rinnovamento e nelle nuove logiche di produzione, per giungere al ruolo fondamentale svolto dal frantoio in una filiera virtuosa dell'olio.

Tutti quanti però accomunati dall'obiettivo di ottenere un prodotto di qualità e dalle origini sicure e garantite, espressione delle caratteristiche di un olio Toscano IGP.