

Si ringrazia Villa Montepaldi per
l'ospitalità accordata all'evento

VILLA MONTEPALDI
Via di Montepaldi, 12
San Casciano Val di Pesa (FI)

22 luglio 2014



Si prega di segnalare la propria
partecipazione per fax o e-mail a
Unioncamere Toscana, Elisabetta Sani, fax
055 4688298—email:
elisabetta.sani@tos.camcom.it
entro il 17/7/2014

REGIONE
TOSCANA



Regione Toscana
Via di Novoli, 26
50127 Firenze



Unioncamere Toscana
Via Lorenzo il Magnifico, 24
50129 Firenze



In collaborazione con

Azienda Agricola di Montepaldi Srl, via di Montepaldi 12,
San Casciano V.P. (FI)

Villa
MONTEPALDI

Università degli Studi di Firenze

REGIONE
TOSCANA



Scuola dell'olio

*Gli oli della
Selezione Regionale DOP e
IGP in cucina*



Villa Montepaldi

Via di Montepaldi, 12
San Casciano Val di Pesa (FI)

22 luglio 2014 — ORE 10.00

La Regione Toscana e Unioncamere Toscana organizzano da tempo attività a favore del settore olivicolo - oleario toscano. Anche quest'anno è stata svolta la Selezione degli oli extravergini di oliva DOP e IGP della Toscana, che ha visto una crescita in termini sia qualitativi che quantitativi rispetto alle annualità precedenti.

La Selezione Regionale degli oli si colloca nel programma di attività della "Scuola dell'Olio", costituitasi nell'aprile del 2013 attraverso la sottoscrizione di un protocollo di intesa tra Regione Toscana e Unioncamere Toscana.

Anche l'iniziativa odierna fa parte del programma di attività della Scuola dell'Olio e ha lo scopo di far conoscere questi oli ai cuochi toscani e di suggerirne il migliore utilizzo in cucina attraverso l'illustrazione dei risultati della ricerca "Le proprietà culinarie e le funzionalità sensoriali degli oli extra vergini toscani". Questa ricerca svolta da GESAAF-Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Firenze e da PromoFirenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, Divisione Laboratorio Chimico Merceologico, è stata anch'essa svolta nell'ambito delle attività della Scuola dell'Olio.

Saranno inoltre consegnati gli attestati alle aziende selezionate e verranno assaggiati gli oli della Selezione Regionale DOP e IGP 2013/2014.

Attraverso attività di informazione, comunicazione, formazione e aggiornamento, trasferimento delle conoscenze e promozione, la Scuola dell'Olio si prefigge di contribuire allo sviluppo qualitativo e alla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva, nonché alla diffusione della cultura dell'olio e dell'olivo.

- Ore 09,30 Registrazione dei partecipanti
- Ore 10,00 Apertura dei lavori e indirizzi di saluto:
Regione Toscana, Unioncamere Toscana, Toscana Promozione, Consorzi di tutela degli oli DOP e IGP, Azienda Agricola Montepaldi
- Ore 10,30 Valorizzare la diversità sensoriale degli oli extravergini d'oliva toscani: usi in cucina ed emozioni
*Prof. Erminio Monteleone – GESAAF UNIFI
Dr.ssa Sara Spinelli – Adacta International SemioSensory*
- Ore 11.30 Assaggio guidato di tre oli rappresentativi delle diverse tipologie oggetto della ricerca in comparazione con un olio di tipo commerciale
Dr.ssa Marzia Migliorini – PromoFirenze – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico
- Ore 12.00 Consegna degli attestati alle aziende selezionate da parte dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana Gianni Salvadori
- Ore 12.30 Degustazione libera degli oli della Selezione degli oli extravergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2013/2014
- Ore 13.00 Fine dei lavori

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da compilare ed inviare via fax o mail ad Unioncamere Toscana

COGNOME _____ NOME _____
AZIENDA _____
INDIRIZZO _____
LOCALITA' _____ PROV. _____
TEL _____ FAX _____
E-MAIL _____

Informativa e consenso ai sensi del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

Il/La sottoscritto/a _____ nel trasmettere i propri dati a Unioncamere Toscana, acconsente al loro trattamento da parte della medesima e all'utilizzo degli stessi per invio di materiale informativo o pubblicitario. L'intera informativa al consenso del trattamento dei dati può essere visionata sul sito www.tos.camcom.it //La sottoscritto/a dichiara, inoltre, che all'atto del conferimento dei dati è stato debitamente informato per quanto previsto all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, ivi compresi i diritti che, in relazione al trattamento cui acconsente, gli derivano ai sensi dell'art. 7 del suddetto decreto.

Firma _____