



Programma Olivicoltura Padiglione Spadolini

Tutti i giorni

Eccellenza Toscana: presentazione e degustazione dei 55 oli extravergini di oliva DOP e IGP della Toscana
Orario continuato (*Camera di commercio di Firenze*) *Metropoli*

Giovedì 12 Settembre

Panel dei piccoli (giochi ed attività per far conoscere l'olio extravergine di oliva ai più piccoli)
16.30 - 17.00

Conoscere l'olio extravergine di oliva, caratteristiche principali, produzione e assaggio guidato
17.30 - 18.00

Metropoli Camera di Commercio di Firenze

Invasatura di talee di olivo - Il sapone come una volta: preparazione del sapone
17.30 - 18.00 *Tuscany Biolab*

Venerdì 13 Settembre

Panel dei piccoli (giochi ed attività per far conoscere l'olio extravergine di oliva ai più piccoli)
10.30 - 11.00 e 15.30 - 16.00

Conoscere l'olio extravergine di oliva, caratteristiche principali, produzione e assaggio guidato
17.30 - 18.00

Metropoli Camera di Commercio di Firenze

Invasatura di talee di olivo - Il sapone come una volta: preparazione del sapone
10.00, 11.30, 14.30 e 17.00 *Tuscany Biolab*



Sabato 14 Settembre

Dimostrazioni di innesto delle piante d'olivo

10.00 - 12.00 e 17.00 - 18.00 *CORIPRO*

Energia da nocciolino di sansa

10.30 - 11.00 *Fattoria didattica Frantoio Neri e Fattoria Didattica Il Faggeto.*

Conoscere l'olio extravergine di oliva, caratteristiche principali, produzione e assaggio guidato

11.30 - 12.00 e 15.00 - 16.00

Invasatura di talee di olivo. Il sapone come una volta: preparazione del sapone

11.00 - 11.30, 16.00 - 17.00 e 18.00 - 19.00 *Tuscany Biolab*

La raccolta tra tradizione e innovazione

14.00 - 15.00 *Federazione Toscana Ordini Dottori Agronomi e Dottori Forestali.*

Panel dei piccoli (giochi ed attività per far conoscere l'olio extravergine di oliva ai più piccoli)

16.30 - 17.00

Metropoli Camera di Commercio di Firenze

Olio cucina e salute

17.30 - 18.30 *Metropoli Camera di Commercio di Firenze, Azienda Agricola Il Faggeto e ARS (Agenzia Regionale di Sanità)*

Degustazione guidata, Strada dell'Olio Borghi e Castelli della Valdinievole

18.30

Domenica 15 Settembre

Panel dei piccoli (giochi ed attività per far conoscere l'olio extravergine di oliva ai più piccoli)

10.30 - 11.00, 16.00 alle 16.30 *Metropoli Camera di Commercio di Firenze*

Invasatura di talee di olivo. Il sapone come una volta: preparazione del sapone

11.00 - 12.00, 16.00 - 17.00 e 17.30 - 18.00 *Tuscany Biolab*

L'oro verde incontra le erbe aromatiche

11.30 - 12.00 *Azienda Agricola Margherita*

l'olio extravergine toscano, produzione e qualità

14.00 - 15.00 *Federazione Toscana Ordini Dottori Agronomi e Dottori Forestali.*

Energia da nocciolino di sansa

15.00 - 16.00 *Fattoria didattica Frantoio Neri e Fattoria Didattica Il Faggeto.*

Olio cucina e alimentazione

17.30 - 18.30 *Metropoli Camera di Commercio di Firenze, Azienda Agricola Il Faggeto e ARS (Agenzia Regionale di Sanità)*

Dimostrazioni di innesto delle piante d'olivo

17.00 - 18.00 *CORIPRO*