



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

*Delegazione della Versilia Storica*

**CONVEGNO**

*“L’Olivo Quercetano” come fulcro della  
cucina Versiliese*



Con la collaborazione

**FONDAZIONE**  
**TERRE MEDICEE**



**12 Aprile 2014 ore 10.00**

**Sala del Caminetto  
Palazzo Mediceo  
Seravezza (Lucca)**



**PROGRAMMA**

Ore 10.00: Sala del Caminetto,  
Palazzo Mediceo - Seravezza (LU)

Lorenzo e Chiara Viani  
*Ristoratori*

“Lorenzo e “Il Missionario dell’olio” ”

**Saluto delle Autorità**

Filippo di Bartola  
*Ristoratore*

**Presenta e modera:**

Anna Ricci  
*Delegata della Versilia Storica dell’A.I.C.*

“L’utilizzo dell’olio in una “Cucina Moderna”  
e le esigenze della “Nuova Clientela” ”

**Intervengono:**

Lamberto Tosi  
*Agronomo*  
*Vice Presidente dell’Associazione*  
*“Olivo Quercetano”*

**Conclude:**

Paolo Petroni  
*Segretario Generale e Presidente*  
*del Centro Studi “Franco Marenghi”*  
*dell’Accademia Italiana della Cucina*

“Storia, ricerca genetica e valorizzazione  
di una pianta emblema del nostro territorio”

Grazia Bartolucci  
*Guida del Parco della Alpi Apuane*  
*Cultrice delle tradizioni del territorio*

**Ore 13.00: Conviviale**

Ristorante “La Barca”  
Viale Italiceo 3  
Forte dei Marmi (LU)

“L’olio fra credenza e sapienza”

**COFFEE BREAK**

**Ore 16.30:**

Visita facoltativa agli Oliveti  
Storici del territorio