

Relatori

E. CINI – Università degli Studi di Firenze

P. PASQUALI – Villa Campestri Olive Oil Resort

P. PETRONI – Accademia Italiana della Cucina

F. SCARAMUZZI – Accademia dei Georgofili

M. VINCENZINI – Università degli Studi di
Firenze



**Accademia
dei Georgofili**



**Accademia Italiana
della Cucina**



**Rotary International
Area Medicea**

Convegno su

***L'OLIO DI OLIVA
NEL SUO CONTESTO***

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Logge Uffizi Corti
50122 FIRENZE

Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754

e-mail: accademia@georgofili.it

www.georgofili.it

5 novembre 2013

Accademia dei Georgofili
Logge Uffizi Corti
Firenze

TESTO PRESENTAZIONE

Il Convegno pone ancora una volta l'attenzione sull'olio di oliva, alimento principe della dieta mediterranea e vanto della Toscana. Vengono presi in esame diversi aspetti, che vanno dalla scienza alla tecnica, dall'economia al piacere della tavola, in un contesto ambientale e sociale in continua evoluzione.

PROGRAMMA

Ore 16.00 – Inizio dei lavori

Introduzione

Franco Scaramuzzi

Lieviti nel processo di estrazione dell'olio di oliva

Massimo Vincenzini

Sviluppi dell'impiantistica nelle filiere dell'olio di oliva di qualità

Enrico Cini

Modelli di valorizzazione dell'olio di oliva e modelli di business

Paolo Paquali

L'olio di oliva da simbolo di forza a oro della cucina

Paolo Petroni

Discussione

Ore 18.30 – Chiusura dei lavori

Aperitivo