

Relatori

C. ACIDINI – già Soprintendente Polo Museale
Fiorentino

E. CINI – Università degli Studi di Firenze

G. MARACCHI – Accademia dei Georgofili

P. PASQUALI – Villa Campestri Olive Oil Resort

A. PELLE – Accademia Italiana della Cucina



**Accademia
dei Georgofili**



**Accademia Italiana
della Cucina**



Convegno su

***L'Olivo e l'Olio di Oliva
come mezzo di valorizzazione
del territorio toscano
e della sua arte***

ACCADEMIA DEI GEORGOFILII
Logge Uffizi Corti
50122 FIRENZE
Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754
e-mail: accademia@georgofili.it
www.georgofili.it

18 novembre 2014

Accademia dei Georgofili
Logge Uffizi Corti
Firenze

PROGRAMMA

Il Convegno riporta l'attenzione sull'olio di oliva, alimento principe della dieta mediterranea e vanto della Toscana. L'olivo e il prezioso alimento che ne deriva fanno ormai parte non solo della cucina e del paesaggio, ma anche della letteratura, della pittura, cioè della cultura italiana.

Il Convegno pone l'accento su questi aspetti a dimostrazione, attraverso la descrizione dell'iconografia dell'olivo, dell'esistenza di questo legame plurisecolare, anche per far meglio comprendere le opportunità che possono nascere dal coniugare arte e olio di oliva, alimento prezioso per la nostra salute, frutto di una tradizione millenaria.

Verranno presi in esame anche altri temi, che vanno dalla scienza alla tecnica, dall'economia al piacere della tavola, in un contesto ambientale e sociale in continua evoluzione.

Il Convegno precede la manifestazione "ROTAROLIO" che si terrà il giorno 24 gennaio 2015, promossa dal Rotary Club Mugello.

Ore 16.00 – Inizio dei lavori

Clima e olivo

Giampiero Maracchi

Iconografia dell'olivo attraverso i secoli

Cristina Acidini

L'olio tra bellezza e mercato

Paolo Pasquali

L'oro liquido: un cardine del mangiare

Alfredo Pelle

La sostenibilità del frantoio aziendale: risparmi e recuperi

Enrico Cini

Discussione

Ore 18.30 – Chiusura dei lavori