

15 GIUGNO 2024

Presso la Sala convegni Caravanbacci di Lavoria (PI)

“evento per i 50 anni Caravanbacci”

Giornata sull'olivicoltura e l'olio

CONVEGNO SCIENTIFICO OLIVICOLTURA

“OLIVICOLTURA, SOSTENIBILITÀ E TURISMO”

ORE 8.15 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI CONVEGNO (aperto a tutti)

Ore 8.50 **Antonino Filippo LONOBILE**, organizzatore e moderatore - *Introduzione e presentazione*

Ore 9.00 **Giorgio PANNELLI**, già CRA-Oli, direttore Scuola Potatura Olivo - *Il giusto tempo ...*

Ore 9.25 **Raffaele ANTONELLO**, formatore della Scuola Potatura Olivo, *Alleati (anche) del suolo per non darsi la zappa sui piedi*

Ore 9.50 **Raffaella PETRUCELLI**, Ibe-cnr, *Biodiversità olivicola: cosa c'è e cosa farne? opportunità di sviluppo/produzione sostenibile*

Ore 10.15 **Ruggero PETACCHI** già-Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, *L'olivo e i suoi insetti: un esempio di adattamento*

Ore 10.40 Pausa caffè

Ore 10.50 **Enrico FANCIULLI** Produttore e frantoiano. *L'esperienza senese di due metodi a confronto: Policonico della Scuola Potatura Olivo e superintensivo - 25.000 piante policoniche autogestite*

Ore 11.10 **Luigi FANCIULLI**, presidente DOP Terre di Siena - *DOP, quale futuro?*

Ore 11.30 **Vittoria BRANCACCIO**, agronomo e imprenditrice, *Olivicoltura e agricoltura multifunzionale*

Ore 12.00 **Raffaele SACCHI**, dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II (Portici, NA) - *Olivo e olio: ambiente e gastronomia mediterranea*

Ore 12.35 **Domenico D'ALESSIO**, Capo Panel CCIAA Toscana Nord Ovest, *Il perché del Panel Test*

Ore 13.00 **Francesco CHERUBINI**, Giornalista e direttore di L'Olivonews (www.olivonews.it) *Il ruolo dell'informazione a supporto di produttori e consumatori*

Ore 13,25 **Paolo BACCI** *il turismo dei VR in aziende agricole, potenzialità e regolamenti della Regione Toscana*

Ore 13.35 Spazio dibattito, domande e riflessioni

Ore 14.00 FINE Convegno scientifico

Pausa Pranzo: Buffet per i partecipanti al convegno, a cura dell'Azienda Agricola IL MOLINACCIO
<https://www.poderecortesi.it> (per il Buffet il costo a persona è di € 20, si richiede conferma di partecipazione entro il 12/06/2024 scrivendo a info@caravanbacci.com)

ASSAGGI E DIVULGAZIONE - didattica dell'OLIO

Ore 15.00 - 17.00 Alla scoperta dell'olio e della tecnica di assaggio: percorso didattico a cura di *Licia Gambini, Domenico D'Alessio e Emiliano Biagi*, Capi Panel e assaggiatori dell'associazione ASCOE e Camera di Commercio Toscana Nord Ovest. Verranno assaggiati vari oli extravergini di oliva vincitori di premi nazionali ed internazionali.

[PER IL PUBBLICO Ore 17.00: CONCERTO del CORO E LABORATORIO DELLE VOCI BIANCHE DELLA SCUOLA DI MUSICA G. Bonamici di Pisa Accompagnato dal chitarrista Franco Razzini]

ORE 17.30 Per i soli **Potatori Certificati della Scuola iscritti alle due giornate 15 +16 giugno**: potatura e valutazione di uno/più olivi commentati (in base al numero di iscritti) fino alle ore 19.30 circa (sessione 1)
RITROVO c/o AGRITURISMO SAN MARTINO - Via del Poggino, 15, 56038 Ponsacco PI

16 GIUGNO 2024

c/o AGRITURISMO SAN MARTINO - Via del Poggino, 15, 56038 Ponsacco PI

ORE 8.30 fino a pranzo (SESSIONE 2, riservata ai soli Potatori Certificati: **mattinata lunga di potatura dell'olivo e valutazione** di vari olivi con commento e allineamento - A fine pranzo consegna degli attestati.

Il programma potrà subire variazioni in base al meteo e al n. di iscritti

Saranno presenti i Formatori della Scuola Potatura Olivo

Giorgio Pannelli, Barbara Alfei, Raffaele Antonello e Antonino Filippo Lonobile



GIORGIO PANNELLI

in collaborazione con



Via G. Galilei 2 56042 CRESPIA LORENZANA (PI)

Tel 050 700313 email info@caravanbacci.com web www.caravanbacci.com