

"Una cultivar autoctona, particolarmente resistente, che copre le pendici Nord-occidentali del Monte Amiata con oliveti secolari che si estendono fino ai 600 metri sopra il livello del mare; un aroma e un gusto singolare, quello dell'"olivo di montagna"; le sue proprietà nutritive e curative, caratterizzate da un'alta percentuale di sostanze antiossidanti e vitamina E."



TUTTI I PRODUTTORI DI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA **SEGGIANO DOP**
VI ASPETTANO



PER FARVI CONOSCERE UN OLIO E
UN TERRITORIO **STRAORDINARI**



olearie
L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SEGGIANO DOP

Per informazioni e prenotazioni
CONSORZIO TUTELA OLIO SEGGIANO DOP
Località Colonia - 58031 Arcidosso (GR) - Italia
Tel. (+39) 0564 965259 - Fax (+39) 0564 965202
segreteria@consorzioolioseggiano.it -
f Consorzio Tutela Olio Seggiano DOP
www.consorzioolioseggiano.it

SERVIZIO NAVETTA GRATUITO

Partenza > **Piazzale La Fonte** • Arrivo > **Centro Storico**

con il patrocinio del



Comune di
Seggiano



FONDAZIONE
LE RADICI
DI SEGGIANO



olearie LEVENTO
NELL'EVENTO

21-22
aprile

olearie
2018
L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SEGGIANO DOP



Degustazioni
Convegni
Cena di Gala
al Castello di Potentino

SEGGIANO
Monte Amiata

SABATO 21 APRILE

ore 9.30 • Ex Municipio, primo piano • P.zza Umberto I > Esposizione e degustazione aperta al pubblico, a cura delle aziende certificatrici, dei dieci oli extravergine di oliva Seggiano DOP. • **Oleoteca, piano terra • P.zza Umberto I >** Apertura corner shop • **P.zza La Fonte >** Apertura book shop su paesaggio, arte e cultura locale.

ore 9.30 • P.zza Umberto • Piazzetta del Cisternone > Apertura del *Fuori Olearie*. Degustazione e vendita di vino, olio extravergine di oliva IGP Toscano e Biologico, miele, formaggi, carbone di faggio dell'Amiata e tanti altri prodotti.

ore 9.45 • Piazzetta del Cisternone > Convegno
SEGGIANO DOP: LA COSTRUZIONE DEL PAESAGGIO RURALE DELL'OLIO. FRA PATRIMONIO CULTURALE, IDENTITÀ LOCALE, AMBIENTE, ECONOMIA E MARKETING TERRITORIALE.

Saluti del Sindaco di Seggiano Ing. Gianpiero Secco
Saluti del Presidente del Consorzio olio extravergine di oliva Seggiano DOP Luciano Gigliotti

Interventi:

Mauro Agnoletti > Dipartimento di gestione dei sistemi Agrari, Alimentari e Forestali - *Università di Firenze*
Gianluca Brunori > Dipartimento di scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali - *Università di Pisa*

DOMENICA 22 APRILE

ore 9.30 • Ex Municipio, primo piano • P.zza Umberto I > Esposizione e degustazione aperta al pubblico, a cura delle aziende certificatrici, dei dieci oli extravergine di oliva Seggiano DOP. • **Oleoteca, piano terra • P.zza Umberto I >** Apertura corner shop • **P.zza La Fonte >** Apertura book shop su paesaggio, arte e cultura locale.

ore 9.30 • P.zza Umberto | Piazzetta del Cisternone > Apertura del *Fuori Olearie*. Degustazione e vendita di vino, olio extravergine di oliva IGP Toscano e Biologico, miele, formaggi, carbone di faggio dell'Amiata e tanti altri prodotti.

ore 9.45 • Piazzetta del Cisternone > Convegno
TERRITORIO E INSEDIAMENTI DI SEGGIANO E DELL'AMIATA NEI SECOLI

Introduzione dell'Av. Daniele Rossi - *Fondazione Le Radici di Seggiano*
Relatori: Dott. Sam Scaramucci, Prof. Marco Pistoi, Prof. Enzo Fazzi, Arch. Nello Nanni

Antonio Balenzano > Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Sveva Di Martino > Museo Le Radici di Seggiano

Francesco Di Jacovo > Dipartimento di scienze veterinarie - Università di Pisa

Miranda Brugi > Sindaco del comune di Semproniano

ore 12.30 Conclusioni e fine convegno

In caso di maltempo il convegno si terrà presso L'Ex Municipio, piano secondo

ore 16.00 • Piazzetta del Cisternone > Presentazione
Presentazione e raccolta preadesioni al corso di Primo e Secondo Livello AICOO, Sommelier dell'olio.

ore 20.30 • Castello di Potentino > Cena di gala
Saluti della famiglia Green. A seguire cena a cura dello Chef *Fabio Magini* del ristorante La Scottiglia di Pescina. Le pietanze saranno accompagnate da una selezione di vini del territorio di Seggiano servita dai sommelier AIS Grosseto e dall'olio extravergine di oliva Seggiano DOP raccontato dall'AICOO di Siena. **Costo della cena: € 45,00 a persona.**



ore 17.00 • Podere Montale > chiusura Evento
Saluti, ringraziamenti e arrivederci ad *Olearie 2019* con assaggi di vino, olio e prodotti locali.

🏠 Per tutta la durata dell'evento sarà possibile visitare il Museo dell'Olio di Seggiano e il Giardino di arte contemporanea di Daniel Spoerri con un unico biglietto del costo di € 5,00.

🚌 Per lo spostamento tra il museo e il Giardino è previsto un servizio navetta gratuito.

🍴 Sarà possibile inoltre pranzare e cenare nei ristoranti del territorio comunale di Seggiano con menù dedicato ad *Olearie 2018* e all'olio extravergine di oliva Seggiano DOP.



olearie 21-22
L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SEGGIANO DOP
aprile