



**INNOVAZIONE
E CREAZIONE
DI IMPRESA**

Olio Evo: strategie per una produzione innovativa e sostenibile

SABATO 23 APRILE 2022 / ORE 14:30-18:30

Fiera del Madonnino

Loc. Madonnino - Braccagni, Grosseto

Per partecipare è necessario iscriversi al link: <https://form.jotform.com/221040818792354>

L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anti-Covid vigenti.



P R O G R A M M A

ORE **14:30** / Registrazione dei partecipanti

Apertura dei lavori a cura di **CIA AGRICOLTORI ITALIANI TOSCANA**

Saluti

ENRICO RABAZZI *Direttore Cia Grosseto*

Interventi programmati

Innovazione della filiera olivicola in provincia di Grosseto

FABIO FABBRI *Presidente Ordine dei Dottori agronomi e forestali della Provincia di Grosseto*

**Caratterizzazione geografica dell'olio EvO: geodiversità dei paesaggi
e caratteristiche geochimiche degli oli**

SAMUEL PELACANI *Assegnista di Ricerca - Dipartimento di Scienze della Terra - DST - Unifi*

**Caratterizzazione geografica dell'olio EvO: biodiversità microbica dei suoli
e delle olive del territorio toscano**

MARIA TERESA CECCHERINI *Professore Associato - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agrarie,
Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) - Unifi*

Olio EvO DOP e IGP in Toscana: tradizione, sostenibilità e qualità

GIAMPIERO CRESTI *Esperto in olivicoltura*

Conclusioni di **CLAUDIO CAPECCHI** *Vicepresidente Vicario Cia Toscana*

Per partecipare è necessario iscriversi al link: <https://form.jotform.com/221040818792354>

L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anti-Covid vigenti.