

Evo in Siena, due giornate per conoscere la produzione olivicola toscana

29 Novembre 2024

di **Redazione**



SIENA – Siena si prepara a diventare il palcoscenico dell’olio extravergine di oliva della Toscana con Evo in Siena, l’evento promosso dall’Unione provinciale Agricoltori di Siena con il patrocinio e contributo del Comune di Siena dedicato all’eccellenza gastronomica che si terrà domenica 1 e lunedì 2 dicembre presso il suggestivo Santa Chiara Lab.

Un’occasione imperdibile per immergersi nelle tradizioni e nei sapori della Toscana, scoprendo i segreti dell’olio extravergine d’oliva della Toscana di alta qualità e alle denominazioni Dop Terre di Siena, Dop Chianti Classico, Dop Seggiano, Dop Lucca, Igp Toscano. Grazie a degustazioni, masterclass, convegni e momenti di confronto, l’evento offre

un'esperienza unica tra gusto, cultura e innovazione.

Evo in Siena nasce con l'obiettivo di valorizzare l'olio extravergine d'oliva, simbolo della gastronomia toscana e pilastro del territorio, promuovendo al contempo Siena come destinazione enogastronomica di eccellenza. L'evento coinvolgerà produttori, esperti del settore e appassionati, offrendo una piattaforma di incontro e scambio sulle sfide e opportunità del settore oleario.

Il programma

1 dicembre: Tradizioni senesi in primo piano

- Press Tour (ore 14:30): tour esclusivo per giornalisti nei musei delle contrade di Siena, per esplorare storia e cultura locali.
- EVO Think Tank (ore 17:30): tavoli di lavoro tematici per produttori e operatori, un'occasione di confronto su qualità e mercato dell'olio.
- Apericena a base di olio EVO (ore 19:30): un momento conviviale con piatti tipici preparati con i migliori oli extravergini della Toscana.

2 dicembre: approfondimenti e degustazioni

- Convegno EVOLUZIONE: esplorazione dello sviluppo del settore oleario, con ospiti istituzionali e esperti.

Saluti Istituzionali (ore 10:00)

o Nicoletta Fabio – Sindaco del Comune di Siena

o Stefania Saccardi – Vicepresidente della Regione Toscana

o Simone Lorenzo Signorini – Presidente Provinciale Agricoltori di Siena

o Patrizio Giacomo La Pietra – Sottosegretario di Stato al Ministro dell'Agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste

o Roberto Di Pietra – Rettore Università degli Studi di Siena

Prima Sessione (ore 10:30): Coltivare per produrre qualità e quantità

Durante questa sessione, esperti del settore agricolo e dell'industria olearia discuteranno le pratiche e le sfide nella coltivazione dell'olivo per garantire alta qualità e alta resa.

o Palma Esposito – Responsabile Settore Vitivinicolo Confagricoltura

o Gennaro Giliberti – Responsabile di Settore Produzioni Agricole, Vegetali e Zootecniche, Regione Toscana

o Aleandro Ottanelli – Assistente tecnico presso il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA) dell'Università di Firenze

o Cristiana Tozzi – Project Manager Spoke 9 Agritech

Seconda Sessione (ore 11:15): Il mercato e i consumatori

Focus sulle dinamiche di mercato dell'olio extravergine di oliva e le preferenze dei consumatori, con un'analisi delle tendenze emergenti nel settore.

o Mario Casabianca – Direttore Vicario Promo Firenze

o Pietro Ciccotti – Founder di Excellence Events ed Editore di Excellence Magazine

o Luca Toschi – Direttore del Centro Ricerche “scientia Atque usus” per la Comunicazione Generative ETS, Università di Firenze

Chiusura lavori (ore 12:30)

- Light Lunch (ore 13:00): un pranzo dedicato ai sapori autentici della cucina toscana.

- Masterclass “Gusto EVOcante”: sessioni guidate da esperti con degustazioni e approfondimenti sulle denominazioni e i territori dell'olio della Toscana. Ore 14:30 degustazione guidata da Adua Villa e Aleandro Ottanelli dei prodotti di: Marchesi Mazzei, Nonno Adamo, Palazzo Bove, Castello di Montegonzi, Bagnassorra, Podere del Pari. Ore 16:00 degustazione guidata da Adua Villa e Marco Colognese dei prodotti di: MPS Tenimenti Poggio Bonelli, Fattoria di Busona, Frantoio di Massarosa, Le Capanne.

Evo in Siena non è solo celebrazione, ma anche promozione: l'evento mira a rafforzare il legame tra olio e territorio, attirando visitatori e valorizzando le eccellenze locali, con ricadute positive per il turismo e l'economia senese.