

Programma del seminario di formazione del 5-6-7 settembre
relativo ai temi della seconda annualità del progetto “Ti v’Olio Bene”
c/o la sede di Qualità e Servizi, via del Colle 78, Calenzano (FI)

Giovedì 5 settembre

8.45 Accoglienza e presentazione seminario – *Annalisa D’Onorio e Giovanna Licheri, di Slow Food*

9.15 Il percorso didattico dell’anno scolastico 2019/2020 – *Barbara Nappini, formatrice Slow Food, esperta di educazione ambientale*

Introduzione alle schede didattiche tematiche: biodiversità

10.45 Pausa

11.00 Introduzione alle schede didattiche tematiche: la biodiversità dell’oliva, la filiera dell’olio, le etichette, la storia dell’olio

13.00 Pranzo

14.00 La filiera dell’olio extravergine di oliva – *Sonia Donati, formatrice Slow Food, esperta di olio*

16.00 Pausa

16.15 La comparazione tra oli diversi, l’etichettatura dell’olio

18.00 Conclusione della giornata

Venerdì 6 settembre

9.00 La tradizione: cos’è, perché riscoprirla, perché le tradizioni contadine sono importanti per tutti. I cibi rappresentativi di una cultura – *Gianpaolo Fassino, antropologo, lavora presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, coordina il progetto “Granai della memoria”*

10.45 Pausa

11.00 La cultura dell’olio e quella del burro a confronto. Testimonianze tratte da “I granai della memoria”

12.00 L’olio nella tradizione contadina toscana – *Zeffiro Ciuffoletti, Professore di storia presso l’Università di Firenze, Accademico Emerito dei Georgofili*

13.30 pranzo

14.30 La biodiversità: che cos’è, perché tutelarla

I progetti di Slow Food a tutela della biodiversità, il Presidio dell’olio extravergine di oliva – *Francesca Baldereschi, agronoma, lavora in Slow Food ai progetti sulla biodiversità*

16.30 Pausa

16.45 La vocazione del territorio, le produzioni in passato e ai giorni nostri – *Antonio Ciappi, esperto di ristorazione collettiva, esperto delle produzioni del territorio toscano*

18.30 Conclusione della giornata

Sabato 7 settembre

8.30 I beni comuni, suolo e acqua – *Marco Matassoni, agricoltore, promotore di agricoltura organica e rigenerativa*

10.30 Pausa

10.45 Introduzione alle schede didattiche tematiche: la coltivazione, i beni comuni, la storia del territorio, la festa finale

13.00 Saluti, evaluation e chiusura del seminario

Per informazioni e urgenze:

Annalisa D'Onorio – Ufficio Educazione di Slow Food Italia

3357435185 a.donorio@slowfood.it