

• ELEIVA.

Il Progetto Eleiva (Università di Siena) Prof. Andrea Ciacci

Eleiva: origini e dissuasione dell'olivicoltura in Etruria

Lo studio dell'olivicoltura antica si è basato fino ad ora sullo studio delle fonti storiche ed archeologiche. Questo approccio, fondato sulle discipline umanistiche e nonostante i recenti apporti dell'archeologia della produzione dei beni in rapporto alle risorse ambientali, non è tuttavia sufficiente a rispondere ai molti interrogativi sulle origini della domesticazione della pianta nel territorio italiano.

Per orientare nuove linee di ricerca a carattere multidisciplinare è nato il Progetto "Eleiva, Oleum, olio. Un progetto multidisciplinare nell'area Amiata - Val d'Orcia per contribuire alle origini del patrimonio olivicolo toscano".

Al pari delle tracce lasciate dalle attività umane, anche l'ambiente conserva nella vegetazione attuale alcuni caratteri sviluppati nel corso della crescita e dello sviluppo demografico di un sito archeologico.

Il progetto prevede l'utilizzo di una metodologia di indagine che, integrando le conoscenze prodotte dall'archeologia, dalla botanica e dall'analisi biologico-molecolare, ha l'obiettivo di documentare e studiare, attraverso le analisi del profilo genetico e di pari passo con la storia dei siti archeologici selezionati, le persistenze nei loro di olivi rinsevatichiti e piante plurisecolari.

Queste potrebbero rappresentare i relitti delle antiche coltivazioni, offrendo la possibilità di ripercorrere l'evoluzione storica dell'olivicoltura e, attraverso la caratterizzazione in termini di identità, di relazioni di similarità genetica e di pedigree, consolidare i legami con i territori d'origine. L'area geografica scelta come laboratorio per la ricerca è il comprensorio della Val d'Orcia-Amiata che vanta una lunga tradizione olivicola oltre che un ottimo stato di conservazione dell'ecosistema, fattore fondamentale per la riuscita del Progetto.

L'indagine potrebbe tuttavia essere ampliata con successo ad altre aree della Toscana, in particolare costiera, ricca di antichi insediamenti agricoli e produttivi, spesso caratterizzati da una lunghissima vita - come ad esempio le villae romane - che costituirebbero indubbiamente un eccezionale contesto di studio.

Web

www.cittadellolio.it

Twitter

#giolio2015

#giolio2015toscana

Facebook

citta dell'olio

Turismo in Comune Rosignano Marittimo

REFERENTE SUL TERRITORIO



**COMUNE DI
ROSIGNANO
MARITTIMO**

Assessorato
Turismo e Agricoltura

Comune di Rosignano Marittimo
Via dei Lavoratori, 21
Tel 0586 724111

IN COLLABORAZIONE CON

Scuola Alberghiera "E.Mattei" di
Rosignano Marittimo

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



Associazione Nazionale Città dell' Olio
S.da di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (SI)
Tel +39 0577 329109 ■ Fax +39 0577 326042
info@cittadellolio ■ www.cittadell'olio.it

Con il Patrocinio di
EXPO
MILANO 2015
MILANO 2015
MILANO 2015

Con il patrocinio della
Rappresentanza in Italia
European
Commission

Comune di Rosignano
Marittimo
Assessorato
Turismo e Agricoltura

**GIOLIO
D'italia**

**ROSIGNANO
MARITTIMO**

CONFERENZE | COOKING SHOW | DEGUSTAZIONI | CORSI DI ASSAGGIO
27 | 28 | 29 NOVEMBRE 2015

Logo of the Comune di Rosignano Marittimo

Logo of the Associazione Nazionale Città dell'Olio

Logo of the Banca di Credito Cooperativo di Castagneto Carducci

Logo of Confagricoltura Livorno

Logo of AIR.O. Toscano

Logo of VERDE ORO

Logo of CCN

DA EXPO ALLA TOSCANA

Girolio d'Italia SPECIALE EXPO 2015

TAPPA TOSCANA
28 - 29 NOVEMBRE 2015

ANTEPRIME - MARTEDÌ 24

Work Shop - L'olio che si produce
Expo-Taste Domanda/Offerta Olio Regionale.

Villa Pertusati.

10:00

18:00 Evento riservato a ristoratori e produttori ambito interregionale.

Incontri domanda-offerta corsi demo mini-taste.

18:00 Premiazione corso avanzato assaggiatori olio a cura di Ass. AIRO.

www.associazioneauro.com

ANTEPRIME - MERCOLEDÌ 25

Bimboil - L'Olio nella Scuola.

09:00 Giornata riservata agli alunni delle scuole elementari e dell'infanzia ai loro insegnanti per la conoscenza dell'olio EVO e della sana alimentazione. Visita al frantoio "molino a vento".

10:00 *Villa Pertusati.*

L'agriturismo "Pane e Vino" effettuerà una dimostrazione sul tema "tintura naturale con foglie di olivo". Saranno offerti biscottini preparati con olio evo.

ANTEPRIME - GIOVEDÌ 26

L'olio che si guarda.

Villa Pertusati.

Percorso fotografico a tema a cura dell'associazione 'Fabbrica Immagini' www.fabbricaimmagini.it

VENERDÌ 27 NOVEMBRE

L'olio che si conosce - L'olio Evo, Quello Vero.

11:00 Corso introduttivo per assaggiatori riservato agli istituti alberghieri.

Interverrà chef stellato a cura di A.I.R.O.

15:00 Apertura mostra mercato, fino a termine manifestazione.

20:30 **A Cena con Vissani: il grande chef coordina il lavoro degli allievi dell'Istituto Alberghiero. Presentazione e premiazione dei piccoli chef della Scuola media G. fattori**

L'olio secondo la tradizione: nei piatti, nel gusto e nella salute. Cena aperta al pubblico, con prenotazione, presso *area feste L'Oliveta.*

SABATO 28 NOVEMBRE

Convegno Città dell'Olio.

09:00 *Sala Nardini.*

Assemblea regionale Slow Food.

10:00 *Piazza Carducci.*

Inaugurazione ufficiale della tappa da parte delle autorità e della banda cittadina.

11:00 *Villa Pertusati. Sala congressi.*

**Città dell'Olio - Incontro dedicato all'Expo Universale, alla firma della Carta di Milano ed alle tematiche alimentari di attualità, alla presenza delle autorità
Rinnovo del Patto di Gemellaggio con la città di Pardubice in occasione del 50° anniversario.**

12:00 *Villa Pertusati. Sala congressi.*

Assemblea regionale Associazione Città dell'Olio.

17:00 **L'olio extra vergine, eternamente nel futuro!**

Talk show tematico tra varie esperienze internazionali di settore. Interverranno: Marchese di Griñón **Carlos Falcó** - ingegnere agronomo, autore

dott. **Giovanni Goglia** ICQRF Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi

dott. **Fabrizio Filippi**, presidente IGP Toscano
Asa Johansson, giornalista viaggi e gastronomica - Svezia
Faith Willinger, giornalista enogastronomica - Usa
Elisa Poli, Giornalista enogastronomica D.it, La Repubblica
Mediatore: **Anna Maria Tossani**

Il Progetto Eleiva. Origini e dissuasione dell'olivicultura in Etruria. Prof. **Andrea Ciacci** - Università di Siena (vedi allegato).

20:30 **L'olio che si mangia.** Cena tematica con lo chef **Paolo Ciolli e gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Castiglioncello** aperta al pubblico, con prenotazione, presso *area feste L'Oliveta.*

DOMENICA 29 NOVEMBRE

Palio dei Frantoi.

10:00 *Villa Pertusati.*

Convegno Associazione A.I.R.O. con presentazione concorso.

15:00 **Laboratorio del 'Pane Toscano' a cura di Slow Food** aperto al pubblico - ingresso gratuito.

16:15 **Pinzimonio D'autore.** Laboratorio degli odori, dei sapori e delle essenze nell'olio a cura di Associazione APOT - dott. **Claudio Volpi** e **Mario Caciagli**, chef e artista.
Aperto al pubblico - ingresso gratuito.

17:30 **L'olio quello dolce - Alchimie di gusto tra dolce e salato.** Show cooking con degustazione con gli chef **Marco Parillo** ristorante Casale del Mare, **Castiglioncello**
Roberto de Franco ristorante Volver, **Rosignano S.**
presenta **Titti Celico**
ifood.it - pasticceriaclandestina.it
Aperto al pubblico - ingresso gratuito.

20:30 **Palio dei Frantoi.** Quattro chef e quattro frantoi locali, tutti per un menù: grande cena e premiazione dei frantoi di Rosignano, orgoglio locale. Cena aperta al pubblico su prenotazione.