



# Prím. OLLIO

a Bagno a Ripoli:  
perchè no?



## ANTICO SPEDALE DEL BIGALLO

**Domenica 23 Novembre**

**orario dalle ore 11 alle ore 17**

### **DOMENICA MATTINA:**

breve corso di formazione dedicato agli assaggiatori presenti all'iniziativa tenuto da esperti della **CCIAA** e dell'**ANAPOO** a cui abbiamo chiesto di partecipare

### **DOMENICA POMERIGGIO:**

interventi di:

**Sonia Donati**, coordinatrice regionale della guida olio extravergine di Slow Food e tecnico assaggiatore dell'olio sul tema "il buono, il pulito e il giusto dell'olio extravergine di oliva: come affrontare un'annata difficile";

**Aleandro Ottanelli**, tecnico olivicolo, sul tema "la specificità del territorio nella produzione dell'olio extravergine di oliva";

**Giacomo Trallori** medico gastroenterologo sul tema "la salute vien dall'olio";

**Gianni Salvadori** Assessore Regionale all'Agricoltura.

**Nell'arco della giornata verranno organizzate iniziative gastronomiche con spuntini, merende e aperitivi che valorizzino l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva nella preparazione di ricette tradizionali e innovative. La degustazione sarà accompagnata da pani fatti con l'utilizzo di grani antichi di Bagno a Ripoli.**