



“Aspettando MareDiVino”
C'è Olio e Olio

Sabato 12 Novembre dalle ore 15:30

*Presso La sede di Slow Food Livorno
Via Calafati n. 7 - Livorno*

Dal Manifesto Slow Food in difesa dell'olivicoltura italiana:

“Un immenso oliveto, esteso per oltre un milione di ettari dalla Sicilia alle Prealpi, costituisce da secoli uno dei caratteri distintivi del paesaggio agrario italiano: nessun altro Paese del Mediterraneo può vantare tante varietà, tanti diversi ambienti e adattamenti locali.

[...] Legata all'olivo e all'olio, si è sviluppata un'economia fatta di complessi rapporti tra olivicoltori, frantoiani e mercanti, capace di “segnare” il territorio, di determinare usanze e comportamenti, di costruire attraverso i secoli una civiltà dell'olivo giunta quasi inalterata fino ai giorni nostri.”

L'olio Extra Vergine di Oliva è considerato ancora oggi, purtroppo, un semplice “attore” non protagonista sulla nostra tavola.

- *Quale olio scegliere?*
- *Perché scegliere un olio extra vergine di qualità?*
- *Qual è la soglia sotto la quale il prezzo di un olio extra vergine di qualità non è più “Giusto”?*

Ne parleremo insieme al *Dr. Lamberto Tosi*, responsabile del [presidio Olivo Quercetano](#) e componente del gruppo Terra Madre Olive Toscana

Parleremo inoltre delle problematiche attuali dell'olivicoltura e dell'andamento della stagione olivicola toscana

Seguirà la degustazione di varie tipologie di olio extra vergine toscano, tra le quali anche quella del presidio

Evento gratuito con prenotazione obbligatoria

Prima della degustazione, per chi lo desidera, sarà possibile [associarsi o rinnovare l'adesione](#)