

# Presentazione Extravergini 2023 Villa Adriana



15 aprile 2023 ore 10

Santuario di Ercole Vincitore - Tivoli

**ore 10 - saluti istituzionali**

**ore 10.30 - workshop a cura di Biodea**

**Dalla natura per l'olivicoltura ambientalmente sostenibile**

Prof. Stefano Loppi - Dipartimento di Scienze della Vita - Università di Siena  
*Come superare gli stress abiotici da caldo e siccità oltre le alte concentrazioni di ozono*

Luca Palazzoni  
Assistente Prof. Angelo Frascarelli - Economia Agraria - Università degli studi di Perugia  
*Ecosistemi e nuova PAC 2023-27. Contributi per aziende olivicoltori a tutela del paesaggio e agricoltura non intensiva*

Francesco Barbagli - CEO Bio-Esperia srl

*Filosofia in agricoltura sostenibile*

Modera: Francesco Sottile - Tecnico Progetti Biodiversità Slow Food Italia

**ore 11.30 - presentazione**

Federico Varazi, Vicepresidente Slow Food Italia

Francesca Baldereschi, curatrice di Guida agli extravergini 2023

A seguire assegnazione delle menzioni speciali e degli attestati ai Presidi Slow Food; premiazione delle aziende che hanno ottenuto la Chiocciola e degli oli che hanno ricevuto il riconoscimento di Grande Olio Slow e Grande Olio.

Al termine della presentazione siete invitati a fermarvi per un saluto conviviale con le produzioni del territorio.

*È necessario registrare la propria presenza compilando questo modulo.*

*Se stai consultando questa pagina da un dispositivo mobile clicca su Richiedi la versione desktop per visualizzare correttamente il modulo.*

\* Campo obbligatorio

Form is locked, data could not be updated