PDF

Aggiungi a Calendario Google

Data evento

da Gio, 8 Giugno, 2023 - 11:00

a Gio, 8 Giugno, 2023 - 11:00

Tipo evento

Convegni

Selezione regionale degli oli extravergine d’oliva DOP e IGP della Toscana 2023

Giovedì 8 giugno alle 11.00 al Cinema La Compagnia (via Cavour 50r - Firenze) torna la Selezione regionale degli oli extravergine d’oliva DOP e IGP della Toscana 2023.

A svelare prospettive, novità, dati e trend relativi alla produzione di qualità più rappresentativa del territorio saranno **Stefania Saccardi**, vicepresidente della Regione Toscana e assessora all'agroalimentare, **Giuseppe Salvini,** segretario generale della Camera di Commercio di Firenze, **Massimo Manetti**, presidente di PromoFirenze, **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana, **Tiziana Sarnari**, analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, **Laura Mazzanti**, responsabile Laboratorio Analitycal SRL. Guest star un produttore d'eccezione: **Marco Columbro**, attore e agricoltore bio. Conduce la manifestazione **Simona Bellocci**, giornalista di Intoscana.it.

L'evento sarà trasmesso in **diretta sulla pagina Facebook** della Camera di Commercio di Firenze CameraCommercioFI.

Scarica il programma (formato PDF)

In occasione dell'evento saranno inoltre rivelati i **dati sulla produzione dell'olio extravergine d'oliva in Toscana** e delle sue potenzialità economiche, fotografati da una specifica ricerca di ISMEA realizzata ad hoc.

A consegnare i riconoscimenti alle **52 etichette premiate** insieme alla vicepresidente Saccardi saranno i presidenti dei Consorzi degli oli DOP e IGP della Toscana. Previste anche alcune menzioni speciali per la migliore **"Selezione Origine", "Selezione Bio", "Selezione Monovarietale", "Selezione Biofenoli"** e l'ultimo riconoscimento nato, la **"Selezione Packaging"**, oltre all'ambito titolo di "**Migliore olio**" per ciascuna DOP e IGP.

La Selezione degli oli nasce con l'obiettivo di evidenziare i migliori oli DOP e IGP della Toscana, allo scopo di sostenere e far crescere in Italia e all'estero, attraverso azioni promozionali economiche e di immagine, anche con iniziative plurisettoriali, il comparto olivo-oleicolo regionale, e allo stesso tempo per diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità certificata, stimolando lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto. L'olio di qualità è un patrimonio che ha sempre più importanti risvolti turistici: lo scorso anno la Toscana si è anche dotata di una legge regionale sull'oleoturismo, pensata per aiutare le imprese agricole a sviluppare le attività legate al turismo rurale.

Ultima modifica

Gio 01 Giu, 2023

Condividi

Reti Sociali