



Tracciabilità e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva

Il gruppo operativo GeoEvo App vi invita a partecipare alla

VISITA DI STUDIO PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA ELTER FRANCESCO DI CALCI (PI) MERCLEDÌ 13 LUGLIO 2022

Per partecipare alla visita di studio è necessario iscriversi al seguente link:
<https://form.jotform.com/221803470692354>

PROGRAMMA DELL'INCONTRO

LUOGO, PERIODO E CONTENUTI DELLA VISITA

La visita si svolgerà presso l'**Azienda Agricola Elter Francesco** in Val di Vico, sui Monti Pisani.

PROGRAMMA / MERCOLEDÌ 13 LUGLIO

- Ore 15.30 arrivo presso l'Azienda Elter in via Val di Vico, 11 a Calci (PI)
- Presentazione dell'azienda, **Francesco Elter**
- Il progetto Geoevo App, obiettivi e i risultati raggiunti per la caratterizzazione dell'olio evo toscano:
 - Le caratteristiche geochimiche degli oli e geodiversità dei paesaggi*
Samuel Pelacani, (DST) Università di Firenze
 - La biodiversità microbica dei suoli e delle olive toscane*
Maria Teresa Ceccherini, (DAGRI) Università di Firenze
- Oleoturismo una opportunità di crescita per le aziende olivicole, **Alessandra Alberti**, Cia Toscana
- Ore 18.00 visita del frantoio e degustazione guidata a cura di Francesco Elter e Giusy Vaccaro.

(continua nella pagina successiva)





Tracciabilità e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva

(segue dalla pagina precedente)

L'Azienda Elter è nata nel 2011, dall'idea di Francesco di coniugare l'Agricoltura con lo Sviluppo del Territorio, cercando di valorizzare un prodotto di eccellenza come l'Olio extravergine di Oliva attraverso le sue caratteristiche e la sua storia. L'azienda, costituita da 12 ettari di oliveto terrazzato tipico del luogo, che conta circa 5000 piante secolari in produzione, ha cercato negli anni di valorizzare le condizioni climatiche e pedologiche favorevoli del territorio, attraverso la ricerca di nuove tecniche di coltivazione sostenibili per l'ambiente, che hanno permesso all'olivo di differenziarsi in varietà di grande prestigio. Tra le varietà coltivate, la varietà antica Trillo di Calci da cui deriva un olio monovarietale divenuto Presidio Slow Food. In Azienda è stato predisposto un piccolo e moderno frantoio ad uso esclusivo aziendale, che consente di tenere sotto controllo ogni fase del processo produttivo. L'azienda inoltre organizza percorsi di degustazione guidata. Nel corso della visita di studio, oltre alla presentazione dell'Azienda e all'illustrazione delle tecniche produttive utilizzate sia in campo che al momento della frangitura delle olive, da parte del titolare, è previsto un approfondimento sulle attività di degustazione dell'olio con illustrazione della normativa da poco approvata dalla Regione Toscana sull'Oleoturismo.

NUMERO E TIPOLOGIA DI PARTECIPANTI AMMESSI

La visita di studio prevede la partecipazione di un numero di partecipanti compreso tra 8 e 10. Per i partecipanti, appartenenti alle categorie sotto elencate, come indicato dal bando Gruppi Operativi della Regione Toscana, la visita e la degustazione sono gratuite:

- Imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA, inclusi i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS, anche a tempo determinato.
- Titolari di imprese forestali, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese e che abbiano una attività principale o secondaria con codice ATECO che inizi con A 02, inclusi i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS, anche a tempo determinato.
- Amministratori e dipendenti, anche con funzioni dirigenziali, di gestori del territorio, rappresentati da Comuni, Enti Parco ed enti pubblici gestori dei siti della Rete Natura 2000.

INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni sulla visita di studio vi rimandiamo ai seguenti contatti:

- Dott.ssa Alessandra Alberti – a.alberti@cia.it
- Dott. Cosimo Righini – c.righini@cia.it

Per approfondimenti sul progetto GeoEvoApp:
www.geoevo.ciatoscana.eu

