

CONTATTI



COLLABORAZIONI



PARTNER



CON IL PATROCINIO DI



MAIN SPONSOR



Olio 2030 in Città IN COLLABORAZIONE CON CONFCOMMERIO SIENA E CONFESERCENTI SIENA

Scopri le "proposte ghiotte" all'olio extravergine IGP Toscana nei ristoranti della città che hanno aderito all'iniziativa.

I RISTORANTI DELL'OLIO

- AI VINATTIERI, Via delle Terme n. 79 - 0577/236568 - Bruschetta di fagiano all'olio extravergine di oliva.
- ALLA SPERANZA, Piazza del Campo n. 34 - 0577/280190 - Tartare di manzo con polvere di olio
- BAGOGA, Via della Galluzza n. 26 - 0577/282208 - Pici all'aglione
- CUORICINO GOURMET, Piazza A. Gramsci n. 20 - 0577/1880920 - Tartare di vitella
- DA MICHELE, Via Massetana n. 64/68 - 0577/286110 - Semifreddo all'olio extravergine di oliva con nocciole e pistacchi
- IL MESTOLO, Via Fiorentina n. 81 - 0577/51531 - Risotto mantecato all'olio evo con scampi e rapini
- IL PARTICOLARE DI SIENA, Via Peruzzi n. 26 tel. 0577/1793209 - La ribollita del Particolare
- IL SASSO, Via dei Rossi n. 2 tel. 0577/247049 - Tartare di tonno con purea di mango, filangè di peperoncino rosso e olio evo
- IL VINAIO DI CANE E GATTO, Via Pagliesi n. 6 tel. 0577/271933 - Picio al ragu di cinta
- LA FAVORITA, Piazza Matteotti n. 32 tel. 0577/41932 - Tagliata di chianina
- LA LIMONAIA HOTEL GARDEN, Viale Custozza n. 2 tel. 0577/567111 - Ribollita e patate al cartoccio con olio
- LE SORELLINE, Via dei Rossi n. 76 tel. 0577/42148 - Controfiletto di vitello con porcino e olio
- MANGIA HOTEL ATHENA, Via Mascagni 55 tel. 0577/286313 - Capasanta scottata su crema di topinambur al tartufo con olio evo
- OSTERIA BABAZUF, Via Pantaneto n. 85/87 tel. 0577/222482 - Pappa al pomodoro, Ceci all'olio e Pici alle briciole
- OSTERIA DA TROMBICCHE, Via delle Terme n. 66 tel. 0577/288089 - Tagliata di manzo con patate
- OSTERIA DEGLI SVITATI, Via della Galluzza n. 34 tel. 0577/601755 - Crostaceo cavolo nero, fagioli conditi con l'olio
- OSTERIA DEL BIGELLI, Piazza del Campo n. 60 tel. 0577/1511456 - Cavalo nero e fagioli borlotti all'olio nuovo
- PANIFICIO SCLAVI, Via Cassia Nord n. 110 tel. 057/318355 - Ciaccino con l'olio
- SAPORDIVINO, Banchi di Sopra n. 85 tel. 0577/560111 - Pappa al pomodoro con gelato e schiuma di olio di olivastra seggianese

I negozi che hanno aderito all'evento, allestiranno le loro vetrine a tema. Scopri quali:

OLIO IN VETRINA

- ANTICA SIENA SAS, Piazza del Campo n. 28
- CAMPO DI LINO, Via del Portone n. 10/12
- CONSORZIO AGRARIO DI SIENA, Via Pianigiani n. 5
- DE MICCOLI ANTONIO, Via di Città n. 93/95
- DOLCE SIENA, Piazza del Campo n. 3/4
- IL GRAPPOLO D'ORO, Via della Sapienza n. 35
- MARTINI MARISA CERAMICHE, Via del Capitano n. 5/11
- PANIFICIO SCLAVI, Via dei Montanini n. 82 - Via dei Termini n. 45 - Via delle Terme n. 27 - Via di Pantaneto n. 137 - Via di Città n. 12
- PASSIONI, Via di Città n. 154
- PIZZICHERIA DE MICCOLI CARMELA, Via S. Pietro n. 84
- ROMBO E VAS, Via delle Terme n. 86
- ROSI ELETTROFORNITURE SNC, Via Calzoleria n. 42
- SALUMERIA ALIMENTARI ALLEANZA, Via Camollia n. 194
- TOSCANA LOVERS, Via delle Terme n. 33
- WEIN VINO WINE, Via di Pescaia n. 67

29-30-01 SIENA  
NOVEMBRE DICEMBRE 2019

PER INFORMAZIONI | info@ciudadello.it | Tel. 057732109 | www.ciudadello.it

SEMINARI TEMATICI  
TURISMO dell'olio e del cibo  
PAESAGGIO RURALE olivicolo  
CULTURA E STILE DI VITA  
IDENTITÀ territoriale  
FORMAZIONE ED EDUCAZIONE  
PRODUZIONE, MARKETING ED ECONOMIA

EVENTI  
DEGUSTAZIONI olio nuovo  
CORSI di assaggio  
LABORATORI  
RISTORANTI E VETRINE dell'olio

SANTA MARIA DELLA SCALA  
Complesso Museale di

2030  
Città dell'Olio  
Associazione Nazionale  
1994-2019

25 1994-2019  
Associazione Nazionale Città dell'Olio  
OLIO 2030

"OLIO 2030 COSTRUIRE IL FUTURO: CULTURA, IDENTITÀ, TERRITORIO, QUALITÀ E SVILUPPO SOSTENIBILE"

CELEBRAZIONI 25° ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO

In questi venticinque anni le Città dell'Olio si sono dedicate alla valorizzazione della cultura olivicola e dei territori di origine, in un'ottica di sviluppo sostenibile dove il paesaggio, l'ambiente, la biodiversità e l'identità culturale di ciascun luogo sono diventati elementi determinanti per riscoprire le proprie radici storiche. L'olivicultura italiana, nel panorama internazionale, rappresenta non solo un'eccellenza nella produzione di qualità, ma anche valori culturali di tanti, diversi e specifici territori, con una biodiversità unica al mondo.

La cultura olivicola e la sua civiltà millenaria sono le nostre origini, le identità di tante piccole comunità, le Città dell'Olio, che non devono essere perse. L'educazione e la formazione dei grandi e dei bambini è strategica perché dalla cultura dobbiamo ripartire per far sì che questo prodotto, con la collaborazione di tutta la filiera, abbia la giusta dignità culturale e commerciale. E la cultura dell'olio e dell'olivo può essere motore della riscoperta dei nostri territori attraverso il turismo dell'olio, un turismo di comunità che parta dal coinvolgimento diretto dei cittadini delle Città dell'Olio che dovranno avere la consapevolezza di vivere in un territorio dove l'esperienza di vita e lo stile di vita, della Dieta Mediterranea, è un valore aggiunto da comunicare. L'olivicultura rappresenta anche un patrimonio immateriale, fatto di valori condivisi di una comunità rurale, di un paesaggio, che vede il lavoro duro e appassionato di tanti agricoltori, olivicoltori, nel mantener viva e forte la propria identità culturale.

Vogliamo partire da qui, cercando di fare in modo che l'identità di un'origine, di una comunità e di un luogo, diventino elementi e sistema di valori che possano essere messi a disposizione di tutti gli attori della filiera per facilitare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e ragionare sul futuro di questo comparto e dei nostri territori, costruendo l'Agenda 2030 delle Città dell'Olio, con l'aiuto incondizionato di tutti coloro che ci hanno sostenuto in questi anni, a partire da quegli amministratori illuminati che hanno creduto e credono ancora che la Rete delle Città dell'Olio possa essere una opportunità ed una forza di affermazione delle proprie identità culturali.

# 29 NOVEMBRE

Complesso Museale di Santa Maria della Scala - PIANO VII - SALA ITALO CALVINO

## 09<sup>00</sup> REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

## 09<sup>30</sup> PRESENTAZIONE 25° ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO

**APERTURA LAVORI:** Enrico LUPI, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

**SALUTI AUTORITY:** Luigi DE MOSSI, Sindaco Comune di Siena; Silvio FRANCESCHELLI, Presidente Prov. di Siena; Massimo GIASCIONI, Presidente CCAA di Arezzo-Siena; Francesco FRATI, Magnifico Rettore dell'Università di Siena; Pier Paolo LORIERI, Presidente Federazione Strade Vino, Olio e dei Sapori di Toscana; Cristiano IACOPOZZI, Presidente ChiantiBanca; Marco REMASCHI, Assessore Agricoltura Regione Toscana; Aña Maria ROMERO OBRERO, Presidente ReCoMed; Giorgio MENCARONI, Vice Presidente Unioncamere Nazionale; Pier Luigi PETRILLO, Capo Gabinetto Ministro Ambiente Tutela Territorio e del Mare

**Conduce:** FEDE E TINTO, Rai Radio 2 - Decanter

## Prima Sessione

## 11<sup>30</sup> TURISMO DELL'OLIO E DEL CIBO

**Presidente:** Antonio BALENZANO, Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio

**Relazione principale:** Roberta GARIBALDI, Docente di Marketing e Tourist Management Università di Bergamo.

**Discutono:** Magda ANTONIOLI, Vice Presidente European Travel Commission; Francesco TAPINASSI, Dirigente Promozione Turismo, Commercio e Servizi Regione Toscana; Flavia COCCIA, ISNART Unioncamere

**Interviene:** Lorenza BONACCORSI, Sottosegretario di Stato Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo

# 30 NOVEMBRE

## 09<sup>00</sup> REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

Complesso Museale di Santa Maria della Scala - Piano VII

## 09<sup>30</sup> APERTURA LAVORI: Enrico LUPI, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

## Quinta Sessione

## 09<sup>45</sup> IDENTITÀ TERRITORIALE

**Presidente:** Marcello BONECHI, Vice Presidente Vicario Associazione Nazionale Città dell'Olio

**Relazione principale:** Paolo MASSOBRI, Giornalista enogastronomico

**Discutono:** Fabio MOLINARI, Giornalista professionista e storico dell'alimentazione; Angelo FRASCARELLI, Docente di Economia e Politica Agraria Università di Perugia; Gaetano TROVATO, Chef patron Ristorante Arnolfo - Colle Val d'Elsa (SI); Alberto GRIMELLI, Direttore Teatro Naturale; Antonella BELLANDI, Presidente Strade dell'Olio Borghi e Castelli della Valdinievole; Fabrizio FILIPPI, Presidente Olio IGP Toscano

## Sesta Sessione

## 11<sup>15</sup> FORMAZIONE ED EDUCAZIONE

**Presidente:** Lina NOVELLI, Vice Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

**Relazione principale:** Riccardo GAROSCI, Presidente del Comitato per l'Educazione Alimentare MIUR

**Discutono:** Evelina FLACHI, Nutrizionista, Presidente Food Education Italy; Alessandro CARASSALE, Membro Comitato Scientifico CeSA - Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione; Cristiano SANDELS NAVARRO, Segretario Generale Fondazione Italiana Educazione Alimentare; Caterina PIRA, Esperta di Educazione alimentare; Massimo NEPI, Docente e Coordinatore Corso di Laurea AgriBusiness Università di Siena

## Seconda Sessione

## 15<sup>00</sup> PAESAGGIO RURALE OLIVICOLO

**Presidente:** Roberto MACHETTI, Coordinatore Gruppo Paesaggi Rurali Associazione Nazionale Città dell'Olio

**Relazione principale:** Mauro AGNOLETTI, Coordinatore gruppo Paesaggio Mipaaf

**Discutono:** Emilio GATTO, Direttore Generale DISR - Sviluppo Rurale Mipaaf; Alfonso PECORARO SCANIO, Presidente Fondazione Univerde; Tiziano TEMPESTA, Docente Dip. Territorio e Sistemi Agro-forestali - UniPadova; Bernardino SPERANDIO, Coordinatore Paesaggio GHAS-FAO Fascia Olivata Assisi-Spoleto.

**Interviene:** Susanna CENNI, Vicepresidente XIII Commissione Agricoltura Camera Deputati

## Terza Sessione

## 16<sup>30</sup> PRODUZIONE, MARKETING ED ECONOMIA

**Presidente:** Carmine SALCE, Vice Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

**Relazione principale:** Alberto MATTIACCI, Docente di Marketing e Business Management UniSapienza Roma

**Discutono:** Fabio DEL BRAVO, Responsabile Direzione Servizi Sviluppo Rurale Ismea; Carlo Alberto PRATESI, Docente Economia e Gestione Imprese Università Roma Tre; Fabiola SFODERA, Docente Marketing strategico UniSapienza Roma; Albino RUSSO, Direttore Generale Anc - Coop; Laura SERVADEI, Responsabile Marketing - Iccrea Banca Spa; Gennaro GILBERTI, Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale Regione Toscana

## Quarta Sessione

## 18<sup>00</sup> CULTURA E STILE DI VITA

**Presidente:** Enrico LUPI, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

**Relazione principale:** Marino NIOLA, Antropologo, Scrittore, Giornalista

**Discutono:** Elisabetta MORO, Antropologa del food, Università Sant'Orsola Benincasa Napoli; Pier Luigi PETRILLO, Docente Diritto Pubblico Comparato Unitelma Sapienza Roma - Comitato Unesco Italia; Raffaele SACCHI, Docente Scienze e Tecnologie Alimentari Facoltà di Agraria Università Federico II Napoli; Livia IACCARINO, Relais Don Alfonso 1890 Sant'Agata sui due Golfi; Luciano SBRAGA, Direttore Ufficio Studi e Vice Direttore Generale FIPE

**Interviene:** Monsignor Augusto Paolo LOJUDICE, Arcivescovo Metropolita di Siena - Colle di Val d'Elsa - Montalcino

## 14<sup>30</sup> SEDE DELLA PROVINCIA DI SIENA SALA DELL'AURORA (riservato ai soci)

**Assemblea Annuale ReCoMed - Rete Città dell'Olio del Mediterraneo** (Italia, Spagna, Marocco, Slovenia, Croazia, Grecia, Albania, Turchia, Tunisia, Libano, Montenegro)

## 16<sup>30</sup> SESSIONE PLENARIA "LAGENDA 2030 DELLE CITTÀ DELL'OLIO"

**Coordina:** Enrico LUPI, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

**Partecipano:** Roberta GARIBALDI, Referente I sess.: Turismo dell'Olio e del Cibo; Mauro AGNOLETTI, Referente II sess.: Paesaggio Rurale Olivicolo; Alberto MATTIACCI, Referente III sess.: Produzione, Marketing Economia; Marino NIOLA, Referente IV sess.: Cultura e Stile di Vita; Paolo MASSOBRI, Referente V sess.: Identità Territoriale; Riccardo GAROSCI, Referente VI sess.: Formazione ed Educazione

**Interviene:** Adbellatif GHEDIRA, Direttore Esecutivo COI Consiglio Oleicolo Internazionale

Interventi di parlamentari e Associazioni di categoria invitate

**Moderà:** Anna SCAFURI, TG1 Rai - Economia

**Conclude:** Teresa BELLANOVA, Ministra delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

# 01 DICEMBRE

## 10<sup>00</sup> XLIX ASSEMBLEA NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO (riservato ai soci)

Complesso Museale di Santa Maria della Scala | Piano VII - Sala Italo Calvino

# Attività collaterali

DURANTE LE TRE GIORNATE DI EVENTO

## Assaggi d'olio novo

29 | 30 NOVEMBRE 10.00 - 18.00  
01 DICEMBRE 10.00 - 13.00

COMPLESSO MUSEALE DI SANTA MARIA DELLA SCALA - PIANO VII

## ASSAGGI D'OLIO NOVO | ANTEPRIMA DEGLI EXTRA VERGINI DELLE CITTÀ DELL'OLIO

Sarà possibile degustare in anteprima gli oli extravergini di oliva della nuova raccolta 2019 provenienti dalle Città dell'Olio italiane, che per l'occasione saranno presentati e fatti degustare da assaggiatori professionisti.

Le attività di assaggio e degustazioni saranno gestite venerdì 29 novembre da ASCOE (Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extravergine di Oliva), sabato 30 novembre da ANAPOO (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva) e domenica 1° dicembre da AICOO (Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva).

## LABORATORI DI DEGUSTAZIONE E ASSAGGIO OLIO E CIBO

L'olio extra vergine di oliva, sarà abbinato a prodotti di eccellenza del nostro territorio, con lo scopo di rappresentare la produzione olivicola e agroalimentare italiana. L'abbinamento dell'olio eva e dei prodotti gastronomici sarà l'occasione per assaporare le eccellenze italiane, ma soprattutto per ascoltare il "racconto degli artisti" di questi meravigliosi prodotti ed apprendere le tecniche di degustazione e assaggio.

## VENERDI 29 NOVEMBRE

a cura di ASCOE (Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extravergine di Oliva)

1° CORSO 09.30 - 11.00 "La merenda di una volta" in collaborazione del Consorzio Pane DOP Toscano

2° CORSO 11.30 - 13.00 "Olio e Cibo in cucina" Ristorante alla Speranza di Siena con Vellutata di castagne e rosmarino

3° CORSO 14.30 - 16.00 "Alla scoperta dell'Olio IGP Toscano" in collaborazione con il Consorzio di Tutela

4° CORSO 16.30 - 18.00 "Olio e Cibo in cucina" gastronomia Morbidi di Siena con Ribollita

## SABATO 30 NOVEMBRE

a cura di ANAPOO (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva)

1° CORSO 09.30 - 11.00 "L'Olio Riviera Ligure DOP incontra il Basilico Genovese DOP" a cura di Flavio Corazza

2° CORSO 11.30 - 13.00 "Olio e Cibo in cucina" a cura della chef Edi Dottori, Ristorante la Sala della Comitissa di Civita Castellana (VT)

3° CORSO 14.30 - 16.00 "Olio e Cibo in cucina" in collaborazione con il Consorzio del Peperone di Carmagnola (TO)

4° CORSO 16.30 - 18.00 "Olio e Cibo in cucina" in collaborazione con la Scuola di Cucina di Lella (Siena)

## DOMENICA 1° DICEMBRE

a cura di AICOO (Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva)

1° CORSO 09.30 - 11.00 "Biscotto di Roccalbenga prodotto con grani antichi e pasta madre" in collaborazione con Naturalmente Toscano, Semproniano (GR)

2° CORSO 11.30 - 13.00 "Friselle, Pomodori e Olio EVO di Coratina: una golosa storia di Puglia" in collaborazione con l'Accademia dei Tipici di Paolo Leoci



## Laboratori bambini

29 | 30 NOVEMBRE 10.00 - 15.00

COMPLESSO MUSEALE DI SANTA MARIA DELLA SCALA - MUSEO D'ARTE PER BAMBINI - PIANO TERRA

## LABORATORI SULL'OLIO EVO PER BAMBINI E RAGAZZI

Nello spazio del Museo d'Arte per Bambini sarà realizzato un laboratorio per bambini e ragazzi delle scuole elementari e medie di "conoscenza dell'olio extravergine di oliva e dei territori italiani di produzione" attraverso il percorso didattico del premio Bimboil 2019-2020.

## Mostra fotografica

29 | 30 NOVEMBRE 10.00 - 18.00  
01 DICEMBRE 10.00 - 13.00

COMPLESSO MUSEALE DI SANTA MARIA DELLA SCALA PIANO IV - SALA S. PIO

## MOSTRA "PAESAGGI RURALI STORICI ITALIANI"

La Mostra sul Paesaggio Rurale deriva da una sezione della Mostra Paesaggi Rurali Storici. Progetto di ricerca finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali che ha selezionato 123 paesaggi rurali in tutte le regioni italiane.

Dal punto di vista economico il concetto di produzione ha lasciato sempre più campo a ad un concetto di qualità integrale, che associa ogni prodotto al suo paesaggio, producendo un valore aggiunto non replicabile al di fuori dei luoghi di origine.

## I RISTORANTI DELL'OLIO & OLIO IN VETRINA

La ristorazione è un forte elemento di promozione della cultura dell'olio e della sana cucina mediterranea. Nei "Ristoranti dell'Olio" del Comune di Siena saranno proposti menù dedicati all'olio extra vergine di oliva.

"Olio in Vetrina" è invece, l'iniziativa di coinvolgimento dei negozi del Centro della Città di Siena per l'allestimento della vetrina con il materiale del XXV e una bottiglia di olio offerta dal Consorzio di Olio IGP Toscano.

Grazie all'ausilio della Concommercio e Confesercenti di Siena, per queste iniziative sono coinvolti 19 ristoranti e 19 negozi della Città di Siena.

## EDIZIONE SPECIALE SIENA 25° ANNIVERSARIO CITTÀ DELL'OLIO

L'itinerario dell'edizione speciale della Camminata tra gli Olivi a Siena prevede un trekking urbano alla scoperta del centro della Città di Siena, un percorso che unisce arte e paesaggio nell'Anno del Turismo Lento. L'itinerario si concluderà al Santa Maria della Scala per una degustazione di Pane e Olio presso l'Oil Bar.

PER INFORMAZIONI

info@cittadellolio.it | www.cittadellolio.it | Tel 0577329109

