

## RELATORI

C. ACIDINI – già Soprintendente Polo Museale Fiorentino

E. CINI – Università degli Studi di Firenze

G. MARACCHI – Accademia dei Georgofili

P. PASQUALI – Villa Campestri Olive Oil Resort

A. PELLE – Accademia Italiana della Cucina



Accademia dei Georgofili



Accademia Italiana  
della Cucina



Convegno su

***L'Olivo e l'Olio di Oliva***

***come mezzo di valorizzazione***

***del territorio toscano e della sua arte***

---

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Logge Uffizi Corti

50122 FIRENZE

Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754

[e-mail: accademia@georgofili.it](mailto:accademia@georgofili.it)

[www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

Accademia dei Georgofili

Logge degli Uffizi Corti

Firenze

Il Convegno riporta l'attenzione sull'olio di oliva, alimento principe della dieta mediterranea e vanto della Toscana. L'olivo e il prezioso alimento che ne deriva fanno ormai parte non solo della cucina e del paesaggio, ma anche della letteratura, della pittura, cioè della cultura italiana.

Il Convegno pone l'accento su questi aspetti a dimostrazione, attraverso la descrizione dell'iconografia dell'olivo, dell'esistenza di questo legame plurisecolare, anche per far meglio comprendere le opportunità che possono nascere dal coniugare arte e olio di oliva, alimento prezioso per la nostra salute, frutto di una tradizione millenaria.

Verranno presi in esame anche altri temi, che vanno dalla scienza alla tecnica, dall'economia al piacere della tavola, in un contesto ambientale e sociale in continua evoluzione.

## **PROGRAMMA**

Ore 16.00 – Inizio dei lavori

### **Clima e olivo**

*Giampiero Maracchi*

### **Iconografia dell'olivo attraverso i secoli**

*Cristina Acidini*

### **L'olio tra bellezza e mercato**

*Paolo Pasquali*

### **L'oro liquido: un cardine del mangiare**

*Alfredo Pelle*

### **La sostenibilità del frantoio aziendale: risparmi e recuperi**

*Enrico Cini*

### **Discussione**