

IL SAPORE *della* BIODIVERSITÀ

21 SETTEMBRE 2026



*Olio,
territorio, cultura
e ristorazione*



Un incontro dedicato al rapporto tra biodiversità, olio extravergine di qualità e ristorazione, per scoprire come la tutela dell'oliveto possa trasformarsi in cultura, esperienza gastronomica e valore per chi produce, cucina e racconta l'olio.

PROGRAMMA

10.00 – Apertura e saluti istituzionali *Comune di Bagno a Ripoli (FI)*

10.30 – Presentazione del progetto LIFE Olivares Vivos+: *un modello che coniuga recupero della biodiversità, sostenibilità economica e valorizzazione dell'olio.* Paola Semenzato, LIFE Olivares Vivos+

10.45 – Come si mangia l'olio. Filippo Falugiani, Presidente A.I.R.O. – Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

11.00 – Il progetto oleario e gli strumenti per valorizzare l'olio di qualità. Emilia Reda CREA PB, Gabriella Lofeudo già CREA OFA

11.15 – Le Città dell'Olio: *tutela e valorizzazione della biodiversità olivicola come patrimonio bio-culturale.* Federica Romano, Responsabile Patrimonio Olivicolo & Relazioni Internazionali, Associazione Nazionale Città dell'Olio

11.30 – Abandoned Grove: *un modello circolare in cui l'eccellenza dell'olio rende possibile il recupero degli oliveti abbandonati.* Fil Bucchino – Fondatore di Abandoned Grove

12.00 – LA BIODIVERSITÀ SI ASSAGGIA

Quattro portate, quattro interpretazioni dell'olio EVO.

ANTICO SPEDALE DEL BIGALLO
Via del Bigallo e Apparita 14-18,
Bagno a Ripoli (Firenze)

[Modulo di conferma della partecipazione](#)



LIFE Olivares Vivos+
LIFE20 NAT/ES/001487
Cofinanziato dall'Unione Europea

