Festival dell'Olio

2026

FIESOLE

28-29 NOVEMBRE

Piazza Mezzadri (Caldine)
Foyer del Teatro di Fiesole
Piazza del Mercato

Seconda edizione

Due giorni per scoprire e celebrare l'olio di Fiesole, tra paesaggio, tradizione e qualità. Passeggiate, incontri, produttori locali, gare e sapori del territorio, con il **Mercato della Terra** nella giornata di domenica.

Festival green
Materiali e gadget compostabili e a basso impatto ambientale

CON IL PATROCINIO DEL:

IN COLLABORAZIONE CON: Slow Food Firenze

ORGANIZZATO DA: DISTRETTOBIOLOGICO FIESOLE

PROGRAMMA

Prenotazioni e informazioni:
segreteria@distrettobiologicofiesole.it
www.distrettobiologicofiesole.it

Sabato 28

PIAZZA MEZZADRI, CALDINE

09.30

Passeggiata inaugurale del sentiero "Dove il Tempo Cammina 001 – Valle del Mugnone"

Una passeggiata alla scoperta del paesaggio agricolo della Valle del Mugnone, lungo il nuovo sentiero realizzato grazie al bando del Comune di Fiesole 2024.

*Il percorso prevede visite alle aziende agricole e degustazioni dei loro oli, accompagnati dalla guida ambientale **Lorenzo Foggi**, che illustrerà le caratteristiche del paesaggio, e da **Sandro Bosticco**, esperto di oli di Slow Food, che guiderà i partecipanti alla scoperta delle peculiarità delle diverse produzioni.*

→ **Gradita prenotazione**

Domenica 29

PIAZZA DEL MERCATO, FIESOLE

09.00 / 16.30

Mercato della Terra – Edizione speciale

Una giornata dedicata ai prodotti del territorio, con i banchi del Mercato della Terra di Fiesole e gli stand dei produttori di olio.
Un'occasione per incontrare le aziende agricole, conoscere le loro produzioni e scoprire la qualità dell'olio locale.

FOYER DEL TEATRO DI FIESOLE

09.30 / 13.00

"ORO COMUNE" Alta qualità dell'olio, reti d'impresa e connessioni tra aziende e cittadinanza

*Un **convegno** dedicato alla qualità dell'olio extravergine di oliva e al valore della collaborazione tra produttori, imprese e territorio.*

Saluti istituzionali:
***Tommaso Rossi**, Assessore all'Ambiente*
***Tommaso Manzini**, Assessore all'Agricoltura*
***Silvia Cantini**, Presidente dell'Associazione del Distretto Biologico di Fiesole*

"Perché la rete come scelta di qualità"
***Matteo Arnetoli**, Presidente della rete Olio di Fiesole*

"Olio e le sue caratteristiche: come fare alta qualità nell'olio e nel packaging"
***Nico Sartori**, ANAPOO*

"L'esperienza della nascita della Rete Diciannove/MontEspertOlio"
***Alessia Gallerini**, titolare dell'azienda capofila della rete di imprese Diciannove/MontEspertOlio*

"La Guida agli Extravergini e la tutela del territorio"
***Sonia Donati**, referente toscana per la guida agli oli extravergini di Slow Food*

FOYER DEL TEATRO DI FIESOLE / PIAZZA DEL MERCATO, FIESOLE*

12.30

"IL RE OLIO INCONTRA LA DOLCEZZA" Gara della migliore torta cucinata con l'olio

Una sfida all'insegna del gusto e della creatività, dedicata alle torte preparate utilizzando l'olio tra gli ingredienti.
I partecipanti potranno presentare la propria torta, accompagnata dall'elenco completo degli ingredienti utilizzati.
Consegna delle torte alle ore 12.00

→ **Gradita prenotazione**

PIAZZA DEL MERCATO, FIESOLE

14.30

Gara dell'Olio

*Una competizione dedicata agli oli delle aziende agricole del territorio fiesolano e dei produttori presenti al **Mercato della Terra**.*
La gara sarà condotta dagli esperti di Slow Food, per valorizzare la qualità e le caratteristiche delle diverse produzioni.
A cura di Slow Food.

**La sede sarà definita in base alle condizioni meteorologiche.*

Il programma potrebbe variare:
seguiteci sulle pagine social del Distretto Biologico di Fiesole per tutte le novità in tempo reale!