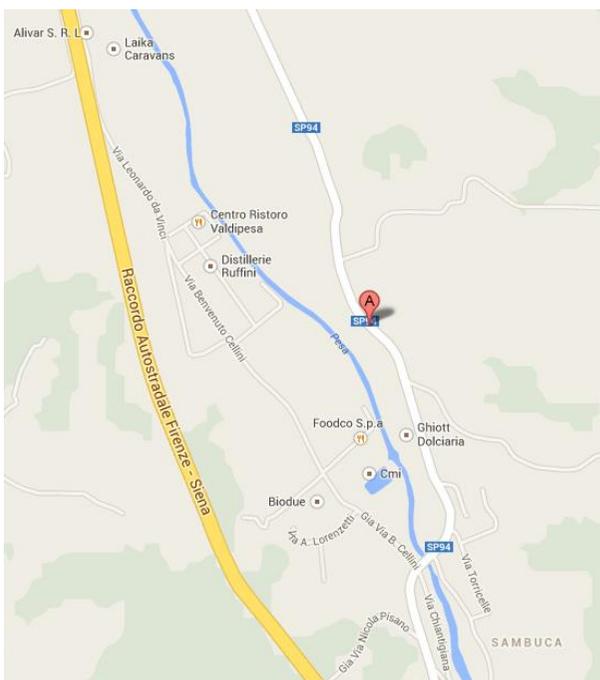




Indicazioni per raggiungere la sede

Uscita Tavarnelle della superstrada Firenze Siena, direzione Sambuca, dopo il ponte seguire indicazioni a destra per Castellina. La strada è via Sangallo (SP94) la sede si trova al Km 2,2.



Per informazioni:

Frantoio del Grevepesa Scarl

Filippo Legnaioli
mail: info@grevepesa.it
Tel. 055 821353

Consorzio Chianti Classico

Fiammetta Nizzi Grifi
mail: oliodop@chianticlassico.com
Tel. 055 8228544 Fax 055 8282535

FIZONACLASSICO

FILTRAZIONE IN LINEA E ZONAZIONE OLIVICOLA PER OTTIMIZZARE E DIVERSIFICARE LA QUALITA'

Progetto inserito nel P.I.F. L'ORO DOP DEL CHIANTI CLASSICO

Soggetti attuatori

Frantoio del Greve Pesa SCARL
(capofila)

Consorzio olio DOP Chianti Classico

Frantoio Pruneti Srl

Azienda Agricola Di Montepaldi Srl

Felsina Spa Soc. Agr.

IVALSA CNR

Valoritalia Laboratori srl

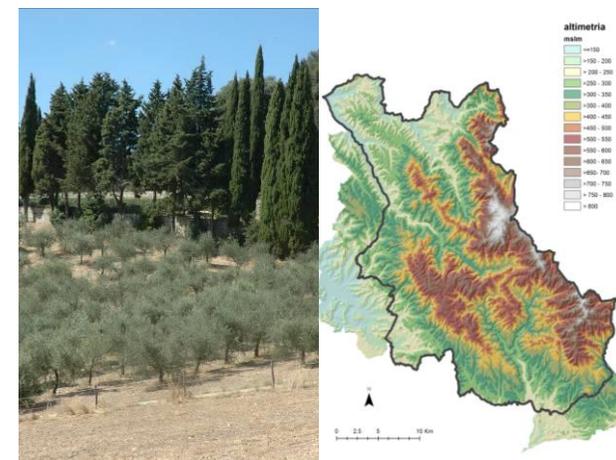
PromoFirenze Az. Spec. Camera Commercio
Firenze



Comunità Europea
Fondo Europeo agricolo
per lo sviluppo rurale (FEASR)
L'Europa investe nelle zone rurali



Incontro Tecnico



Giornata di presentazione dei

RISULTATI FINALI del PROGETTO "FIZONACLASSICO"

Venerdì 6 Febbraio 2015

*Sede del Consorzio del Chianti Classico
Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca
50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)*

Programma

La misura 124 del Piano di Sviluppo Rurale PSR 2007-2013 prevede la Cooperazione tra soggetti pubblici e privati per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale.

Il Frantoio del Greve Pesa ha partecipato in qualità di capofila alla misura 124 del bando regionale sui Piani Integrati di Filiera fase 2 – 2012 con il progetto denominato FIZONACCLASSICO - FILTRAZIONE IN LINEA E ZONAZIONE OLIVICOLA PER OTTIMIZZARE E DIVERSIFICARE LA QUALITA’

Obiettivi generali del progetto:

1. Innalzare la qualità dell’olio extravergine in frantoio applicando la filtrazione immediata del prodotto;
2. Classificare mediante zonizzazione gli oliveti e le aree della DOP Chianti Classico;
3. Individuare gli strumenti per razionalizzazione gli impianti esistenti, programmare nuovi impianti, personalizzare a livello aziendale gli interventi agronomici riducendo l’impatto ambientale.

Attraverso questo incontro tecnico si intende comunicare ai Soci del Consorzio, agli Operatori del settore e a tutti gli olivicoltori e tecnici interessati i risultati pratici del progetto ed illustrare le innovazioni introdotte, il loro funzionamento, l’applicazione non solo sul territorio interessato.

L’incontro vuole anche offrire l’occasione per alcune importanti riflessioni tra gli operatori riguardo il futuro della olivicoltura chiantigiana alla luce di quanto emerso dai lavori.

10.00 Registrazione dei partecipanti

10.15 Apertura dei lavori
Presiede e Coordina
Carlo Chiostrì
Dirigente Regione Toscana

Indirizzo di saluto
Carlo Salvadori
Presidente
Consorzio del Chianti Classico

Filippo Legnaioli
Presidente
Frantoio del Grevepesa Scarl
Capofila del Progetto

Relazioni

10.45 Il PIF l’Olio DOP del Chianti Classico e la Misura 124 del PSR
Fiammetta Nizzi Grifi - *Consorzio Olio DOP Chianti Classico*

11.00 Zonazione agro-fisiologica per l’olivicoltura del Chianti Classico
Tomaso Ceccarelli - *CNR IVALSA*

11.30 Lo strumento Web GIS a disposizione del Consorzio e degli Imprenditori
Simone Maffei - *Terra Nova Srl*

12.00 Indicazioni e soluzioni tecniche scaturite dal Progetto e possibili sviluppi per il futuro
Claudio Cantini - *CNR IVALSA*

Interventi e Discussione

12.30 **Conclusioni da parte dell’Assessore Regionale all’Agricoltura e Foreste**
Gianni Salvadori

12.45 Cerimonia di assegnazione del **Premio Touring Club Italiano** all’olio extra vergine di oliva **DOP Chianti Classico**
Il premio sarà conferito da **Massimo Conti Donzelli**, Console Provinciale T.C.I. Firenze e Provincia

13.00 **Colazione di lavoro**

Per motivi organizzativi si richiede la preiscrizione all’incontro, inviando richiesta di partecipazione entro il giorno 31 Gennaio via mail: oliodop@chianticlassico.com oppure inviando il seguente modulo via fax al numero 055 8228535

Richiesta Partecipazione Giornata di Presentazione Risultati Finali Progetto FIZONACCLASSICO

Cognome _____

Nome _____

Via _____

Località _____

Città _____

Ente _____

Azienda _____

Numero eventuali partecipanti associati _____