

Olio Colato

“L'OLIO NOVO” DELLA COSTA TOSCANA
Cultura, Alimentazione e Salute.



9 dicembre

WORLD WINE TOWN

Castagneto Carducci

“OLIO COLATO- L'OLIO NOVO DELLA COSTA TOSCANA- Cultura, Alimentazione Salute”

promosso dalla World Wine Town di Castagneto Carducci, insieme a Terre dell'Etruria con la collaborazione di AIS e del Consorzio La Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi, avrà come location la World Wine Town di Castagneto Carducci nei suoi ampi spazi museali, insieme all'edificio del centro conferenze ed al reparto di ristorazione del Casone Ugolino.

L'evento si terrà il 9 Dicembre 2017 con orario 10:00-19:00. Il biglietto d'ingresso sarà costituito da un buono d'acquisto di euro 6,00 da spendere al momento dell'acquisto di olio e di altri prodotti in esposizione e darà diritto alla partecipazione di tutti gli eventi collaterali. Gli espositori sono selezionati tra gli associati della Cooperativa Terre dell'Etruria. Inoltre parteciperanno Oliveto Fonte di Foiano e l'Associazione Pandolea, Associazione Donne Dell'Olio. I produttori esporranno in stand appositamente allestiti con possibilità di vendere i loro prodotti.

PROGRAMMA:

10:30 . Apertura dell'evento e presentazione in anteprima dei corsi di degustazione professionale di olio tenuti da AIS che si terranno a partire dal 2018 alla World Wine Town di Castagneto Carducci.

10:45 . PILLOLE DI OLIO Degustazione guidata a cura di relatori AIS abilitati.

11:30 Visita al frantoio Terre dell'Etruria su prenotazione.

12:00 . Dibattito “Olio-- -Cultura e marketing” parteciperanno Oliviero Toscani, Marco Remaschi-Assessore Agricoltura Regione Toscana, Piermarco Meletti Cavallari, Prof Gucci Presidente dell'Accademia dell'olivo e dell'olio. Moderatore Luigi Caricato

14:30 Visita al frantoio Terre dell'Etruria su prenotazione.

15:00 . Conferenza sulla nutraceutica “Nutrafood” a cura dell'Università di Pisa: Prof Giovannetti: inquadramento del concetto di nutraceutica, Prof Marchi: effetti positivi dell'olio di oliva sulla salute, Prof Macchia: risultati degli studi già effettuati e nuove acquisizioni.

16:00 . Conferenza “Il cambiamento climatico e il futuro della coltivazione dell'olivo” a cura del Prof. Attilio Scienza.

16:30 . L'olio e la ristorazione - corso per ristoratori: come abbinare olio/cibo [tenuto da Andrea Magara - Responsabile Panel Olio CCIAA].

17:30 . PILLOLE DI OLIO Degustazione guidata a cura di relatori AIS abilitati

- Mostra fotografica a cura di Simone Poli sulla civiltà contadina del territorio, con particolare riferimento alla storia, ai paesaggi, ai frantoi e alla produzione di olio.

- L'area ristorazione del Casone Ugolino [Ristorante Mercato del Borgo, Pizzeria Metri O, Osteria Vinality] sarà interamente dedicata all'olio e alle sue ricette. All'interno nel negozio SiamoNoi sarà allestita l'esposizione e la vendita di prodotti collegati all'olio d'oliva dei produttori: Idea Toscana, Divinoessenza, Peccianti di Bibbona, Podere Giovane di Suvereto e altri, che naturalmente potranno vendere i loro prodotti.

- Ogni anno la manifestazione avrà un testimonial d'eccezione. Per l'anno 2017 è stato proposto Oliviero Toscani, da sempre attento alla preservazione del territorio olivicolo e produttore egli stesso di olio.

La promozione della manifestazione avverrà attraverso portali internet relativi all'olio [olio officina, Flos Olei, Olitaly ecc], social, distribuzione volantini, esposizione in almeno 150 negozi della Costa di importante cartello vetrina che verrà esposto insieme a bottiglia di olio di alcuni produttori, un corner apposito per la promozione dell'evento sarà installato il 2/3 dicembre presso la Stazione Leopolda Firenze in occasione dell'importante evento “FOOD & WINE IN PROGRESS”.



CASONE UGOLINO
sino 1823

MUSEM
Museo Sensoriale
Multimediale del Vino

Terre dell'Etruria
DOMANI COME UNA VOLTA

Associazione Italiana Sommelier
& l'olio



Olio Colato

"L'OLIO NOVO" DELLA COSTA TOSCANA Cultura, Alimentazione e Salute.

OFFERTA PACCHETTO BASE: *Produttori di olio della Costa Toscana*

- Spazio espositivo (primo piano Musem) – Nello spazio espositivo sono inclusi: sedia, cavaliere con il nome dell'azienda ed il numero del tavolo, tovagliato.

- 10 biglietti omaggio

- costo spazio espositivo per 1 gg **€ 90,00 + IVA**

- Video intervista professionale su richiesta, durata 3 minuti da utilizzare su sito web e social, si rilasciano diritti di utilizzo per proprie finalità **€ 120,00 + IVA**

Per l'evento sarà pubblicata una guida con una descrizione delle aziende produttrici presenti a Olio Colato, distribuita a tutti i visitatori; la guida sarà uno strumento che aiuterà i visitatori nel corso dell'evento e rimarrà come mezzo promozionale delle aziende. A pagamento è previsto l'inserimento di pagine pubblicitarie.

- I produttori potranno effettuare la vendita dei propri prodotti direttamente nella propria postazione.

Orario stand degustazione: **sabato 9 dicembre** dalle ore 10.00 alle ore 19.00

REGOLE DI ADESIONE ALL'EVENTO:

- La prenotazione all'evento si intende accettata previo ricevimento via email a: commerciale@coagri.it del modulo di adesione unito alla presente con allegata copia del bonifico intestato a: COSTA TIRRENICA srl Banca di Credito Cooperativo di Castagneto Carducci - IBAN: IT16 S084 6170 6890 0001 0527851 Si ricevono le adesioni sino al completamento dei posti disponibili.

LUOGO DI SVOLGIMENTO DELL'EVENTO:

WORLD WINE TOWN Via di Casone Ugolino 24, 57022 Castagneto Carducci (LI) ITALY
Tel. +39 0565 775110 - info@worldwinetown.com - www.worldwinetown.com - www.casoneugolino.it



Modulo di adesione a "OLIO COLATO"

L'Azienda _____

Sede in via _____ CAP _____ Città _____ Prov _____

Tel. _____ Fax _____ P.IVA _____ C.F. _____

E mail _____ Sito internet _____

In rappresentanza dell'Azienda saranno presenti i Sigg. _____

Barrare con una X la casella interessata:

- | | |
|---|-------------------|
| A) Spazio espositivo | euro 90,00 + IVA |
| B) Video Intervista professionale (<i>a richiesta</i>) | euro 120,00 + IVA |
| C) Pagina su catalogo f/to a A5 a colori (<i>a richiesta</i>) | euro 150,00 + IVA |

Totale euro _____ + IVA 22%

Etichette degli oli

1

2

3

4

5

In allegato inviamo copia bonifico

BANCA

Dati per la fatturazione: (se diversi da sopra): RAGIONE SOCIALE _____

INDIRIZZO _____ P.IVA _____ CF _____

(Da compilare ed inviare via mail a: commerciale@coagri.it)