

PROPOSTE INNOVATIVE DI PROMOZIONE DEL MONTALBANO

Giornata itinerante alla scoperta dell'Olivo Mignolo Cerretano e dei progetti di valorizzazione e inclusione

Proposta dall'Università di Pisa e dai suoi ParTner InTernazionali

Sabato 29 Novembre 2025

PROGRAMMA

Biblioteca Leonardiana di Vinci:

- ORE 16.00: Saluti Istituzionali
- *ORE 16.30:* Prof. Alessio Cavicchi – Introduzione sul lavoro di ricerca didattica svolto nel Montalbano dall'Università di Pisa
- ORE 16.45: Prof.ssa Anna Monreale – I progetti di valorizzazione del territorio realizzati dagli studenti di Intelligenza Artificiale
- ORE 17.15: Dr.ssa Varvara Smirnova dell'Université Paris cité – Il Montalbano visto dall'estero: proposte di valorizzazione
- ORE 17.30: Prof. Giovanni Caruso– Censimento e valorizzazione dell'Olivo Mignolo Cerretano
- ORE 18.00: Dr.ssa Barbara Alfei – La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali 2025-2026 e l'opportunità per l'Olivo Mignolo Cerretano
- 18.30-19.00: Spostamento verso il Frantoio Ancillotti di Cerreto Guidi

Frantoio Ancillotti di Cerreto Guidi :

- ORE 19.00-19.30 : Visita Guidata al Frantoio
- ORE 19.45 : Saluti istituzionali della Prof.ssa Cristina Nali, Direttrice dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali – Univeristà di Pisa
- ORE 20.00: Degustazione e Cena con ingrediente protagonista l'Olio di Oliva
- ORE 20.00 DURANTE LA CENA: Interverranno i relatori del pomeriggio per un approfondimento condiviso sui prossimi passi da compiere
- CONCLUSIONI: A cura di Massimo Irrati, Vice Sindaco del Comune di Cerreto Guidi.

PER PARTECIPARE ALLA VISITA AL FRANTOIO E ALLA CENA E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE AL TEL. 3388336961 O AL TEL. 3485103185

Per Info:

Ufficio Cultura: Tel.0571 - 906225

