



Sperimentare la coltura biodinamica-sinergica tra olio e leguminose autoctone

Il gruppo operativo Biosynol vi invita a partecipare alla

VISITA DI STUDIO PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA LUGODORO DI VILIANI MAURIZIO - SAN VINCENZO (LI)

GIOVEDÌ 13 OTTOBRE 2022 - ORE 15:00

Per partecipare alla visita di studio è necessario iscriversi al seguente link:
<https://form.jotform.com/222692157594364>

P R O G R A M M A

LUOGO, PERIODO E CONTENUTI DELLA VISITA

La visita si svolgerà presso l'**Azienda Agricola Lugodoro di Villani Maurizio** in via del Castelluccio 173 a San Vincenzo (LI).

PROGRAMMA DELLA VISITA

- Ore 15 / Presentazione dell'azienda a cura di **Maurizio Villani** e visita agli oliveti e strutture aziendali
- Ore 16 / Il progetto Biosynol, obiettivi e i risultati raggiunti per la valorizzazione delle qualità salutistiche dell'olio EVO:

OLIO e Leguminose: principi attivi naturali da Olea per la realizzazione di alimenti naturalmente fortificati e prodotti innovativi per la salute e lo sport

Silvia Urcioli e Chiara Vita, Laboratorio Phytolab, DISIA, Università degli Studi di Firenze

Prodotti innovativi biodinamici sinergici per l'oliveto

Roberto Morana, Dottore Agronomo Libero Professionista

- Oleoturismo una opportunità di crescita per le aziende olivicole, **Alessandra Alberti**, Cia Toscana
- Seguirà una degustazione di oli e prodotti locali.

(continua nella pagina successiva)





Sperimentare la coltura biodinamica-sinergica tra olio e leguminose autoctone

(segue dalla pagina precedente)

L'azienda Lugudoro è stata fondata nel 1982, da Andreina e Maurizio.

Partita quasi dal nulla, con terreni aziendali in abbandono da anni, coperti da rovi e pieni di pietre e oltre novanta olivi secolari. Condotta secondo i dettami dell'agricoltura biologica dagli anni 80, la filosofia aziendale è stata quella di produrre olio extravergine di oliva di elevata qualità seguendo metodi di una agricoltura naturale.

Negli anni di attività sono stati piantati molti olivi di varietà toscane, oggi ben 17, alcune poco conosciute ma molto interessanti per le loro caratteristiche qualitative. Dal 2018 è stato installato un frantoio aziendale di piccole dimensioni, fondamentale per produrre oli di elevata qualità. Nel 2021 l'azienda è entrata nella guida Slow Food nella categoria "Grandi Oli" con la varietà "Lazzerò". Maggiori informazioni su: www.lugudoro.it

Nel corso della visita di studio, oltre alla presentazione dell'azienda e all'illustrazione delle tecniche produttive utilizzate sia in campo che al momento della frangitura delle olive, da parte del titolare, è previsto un approfondimento sulle attività di degustazione dell'olio con illustrazione della normativa da poco approvata dalla Regione Toscana sull'oleoturismo.

NUMERO E TIPOLOGIA DI PARTECIPANTI AMMESSI

La visita di studio prevede la partecipazione di un numero di partecipanti compreso tra 8 e 10. Per i partecipanti, appartenenti alle categorie sotto elencate, come indicato dal bando Gruppi Operativi della Regione Toscana, la visita e la degustazione sono gratuite:

- Imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA, inclusi i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS, anche a tempo determinato.
- Titolari di imprese forestali, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese e che abbiano una attività principale o secondaria con codice ATECO che inizi con A 02, inclusi i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS, anche a tempo determinato.
- Amministratori e dipendenti, anche con funzioni dirigenziali, di gestori del territorio, rappresentati da Comuni, Enti Parco ed enti pubblici gestori dei siti della Rete Natura 2000.

INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni sulla visita di studio vi rimandiamo ai seguenti contatti:

- Dott.ssa Alessandra Alberti – a.alberti@cia.it
- Dott. Cosimo Righini – c.righini@cia.it

Per approfondimenti sul progetto Biosynol: www.biosynol.ciatoscana.eu

