

Come raggiungere Santa Paolina

L'Azienda è situata nel comune di Follonica, sulla vecchia Aurelia a metà del rettilineo compreso tra l'incrocio Bicocchi (a nord) e l'incrocio Rondelli (a sud, area di servizio dell'Eni).

Per chi viene da nord uscire allo svincolo di Follonica Nord, immettersi nella S.P. 152 in direzione sud (Grosseto) e percorrerla senza uscire per Km 4,800 m. il fabbricato dell'azienda si troverà sulla destra lungo la carreggiata.

Per chi viene da sud uscire allo svincolo di Follonica Est, immettersi sulla S.R. 439 Sarzanese Val d'Era in direzione di Follonica, giunti alla rotatoria sulla S.P. 152 Vecchia Aurelia prendere la direzione nord verso Livorno, dopo circa 900 m il fabbricato si trova sul lato sinistro della carreggiata.

Coordinate GPS 42° 56' 02"N 10° 45' 52"E



INFO E ISCRIZIONI

Claudio Cantini | cantini@ivalsa.cnr.it | T +39 0566 52356 - 329 7479906
www.ivalsa.cnr.it



“SANTA PAOLINA DAY”

VENERDÌ 4 DICEMBRE 2015 dalle ore 10.45

CNR-IVALSA
AZIENDA SPERIMENTALE DI S. PAOLINA
Via Aurelia 49 | FOLLONICA (GR)

www.ivalsa.cnr.it



Consiglio Nazionale
delle Ricerche



CNR-IVALSA
TREES AND TIMBER INSTITUTE



Dipartimento di Scienze
Bio-Agroalimentari





GERMOPLASMA, AMBIENTE, ALIMENTAZIONE: LA PRODUZIONE OLEICOLA ITALIANA DI QUALITÀ SECONDO IL CNR

La stazione sperimentale Santa Paolina di Follonica e le attività a favore delle aziende agroalimentari del settore olivicolo oleario

L'Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree del Consiglio Nazionale delle Ricerche conserva a Follonica, in provincia di Grosseto, una delle più vaste collezioni mondiali di varietà di olivo ed è impegnato da anni in progetti innovativi legati alla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva sviluppati insieme a importanti imprese del settore agro-industriale. Uno scambio proficuo tra aziende private e mondo della ricerca che sta dando i suoi frutti.

Venerdì 4 dicembre, a partire dalle ore 10.45, il Cnr-Ivalsa presenta Santa Paolina e le attività svolte in collaborazione con istituzioni, imprese, agricoltori e territorio per fare sistema, valorizzare, proteggere e innalzare la qualità dell'olio extravergine di oliva italiano. In programma percorsi di educazione al gusto e di riconoscimento delle caratteristiche tipiche e organolettiche degli oli monovarietali.

AGENDA ore 10.45-13.30

SALUTI

Mauro Centritto (Direttore dell'Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree IVALSA-CNR)

Luigi Nicolais (Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche)

Francesco Loreto (Direttore del Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del CNR)

Andrea Benini (Sindaco di Follonica)

Oreste Giurlani (Sindaco di Pescia e Presidente UNCEM Toscana)

Max Mizzau Perczel (moderatore e Senior Advisor CNR)

PRESENTAZIONI

Claudio Cantini (Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree IVALSA-CNR)

L'Azienda Sperimentale Santa Paolina e gli oli extravergini monovarietali toscani: ricerca, collaudo e trasferimento dell'innovazione

Gianfranco Peluso (Istituto di Bioscienze e Biorisorse IBBR-CNR)

I bersagli molecolari dei polifenoli dell'olio di oliva

Gian Luigi Russo (Istituto di Scienze dell'Alimentazione ISA-CNR)

Approcci innovativi per migliorare l'effetto salutistico dell'olio extravergine d'oliva

LA PAROLA ALLE AZIENDE

AEB GROUP | Mario Tomasoni

DIAGRO Srl | Franco Tettamanzi

MANICA Spa | Michele Manica

VESTRI CIOCCOLATO | Daniele Vestri

CO.RI.PRO-OLIVI DI PESCIA | Mario Pacini

MANNI® | Armando Manni

Domande e risposte

ASSAGGIO GUIDATO AGLI ALIMENTI (a cura di **Claudio Cantini** e **Graziano Sani**): Oli monovarietali dal germoplasma, Cacao all'olio extravergine

Dalle ore 13.30 Buffet toscano