



EVOluzione

Coltivare l'olivo oggi significa unire tradizione e innovazione. Attraverso gli interventi di docenti dell'Università di Pisa e rappresentanti di Slow Food, approfondiremo la figura dell'agricoltore custode e il futuro dell'eccellenza olivicola in Toscana.

L
I
V
I
C
O
L
A



Saluti

Cristina Nali

Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Angelo Chiantelli

Presidente Rotary Pisa Pacinotti



Introduce e coordina i lavori

Simone Gorelli

Presidente incoming Rotary Pisa Pacinotti



Intervengono

Giovanni Caruso

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa
Nuovi modelli per l'olivicoltura toscana: tra sostenibilità, innovazione digitale e identità territoriale

Angelo Canale

Direttore Centro di Ricerche Agro-ambientali "E. Avanzi"
Sfide e strategie: la gestione dei parassiti dell'olivo tra cambiamento climatico e una intensificazione colturale sostenibile

Massimo Rovai

Presidente Slow Food Toscana
La qualità oltre la produzione per salvaguardare biodiversità e paesaggio nella sfida del superintensivo

Francesca Venturi

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa
Prima Rassegna Olio Rotary Pisa Pacinotti



28 ottobre 2026



inizio lavori ore 18.00
seguirà aperitivo di networking



Hotel Bagni di Pisa

Largo P. B. Shelley, 18, 56017 San Giuliano Terme (PI)



Per la registrazione contattare il Prefetto del Rotary Club
Pisa Pacinotti: Francesco Benvenuti 338 8784616
prefetto@rotarypisa-pacinotti.it

