MERCATO PRODUTTORI OLIO EVO DELLA VALDISIEVE
PIAZZA VERDI - PADIGLIONE SI.EVO

SHOW COOKING
PIAZZA VERDI - AREA TALK SI.EVO

INCONTRI SULL'OLIO
PIAZZA VERDI - AREA TALK SI.EVO

MERCATINO ARTIGIANO
VIA GHIBERTI - LUNGOSI.EVO

ATTIVITÀ PER BAMBINI
VILLA POGGIO REALE
PIAZZA VERDI, PIAZZA BOETANI

MUSICA
PIAZZA XIV MARTIRI

CIBO
PIAZZA VERDI, PIAZZA XIV MARTIRI
VIA GHIBERTI, PIAZZA BOETANI

ORTO D'AUTUNNO
PIAZZA BOETANI

DELIZIE DI SIEVO

In occasione del Festival dell'Olio sarà possibile gustare i "piatti di Si.Evo", specialità dedicate all'**olio extra vergine di oliva della Valdisieve**: primi, secondi, dolci, pizze, gelato e altro che potrai gustare nelle attività che hanno aderito a **Delizie di Si.Evo.**

Segui la pagina FB Si.Evo e la pagina IG sievovaldisieve per scoprire dove gustare i piatti Sievo.

Con il supporto di:

BCC Pontassieve · Publiacqua · PLURES

Con il patrocinio di

Regione Toscana · Città Metropolitana di Firenze

In collaborazione con:

Associazione Nazionale Città dell'Olio · Slow Food · Associazione Il Pomario · Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino · ANAPO

Si ringrazia:

Mister Garden · Vivaio di Rosano · Società Pesciatina d'Olivicoltura SPO

Si.Evo

sievovaldisieve

INFORMAZIONI

sievovaldisieve@gmail.com

Maggiori info sui siti web istituzionali dei comuni di Pelago, Pontassieve e Rufina

Comune di Pelago · Comune di Pontassieve · Comune di Rufina

SI.EVO

2° edizione

Festival dell'Olio della Valdisieve

BORGO DI **PONTASSIEVE**
SAN FRANCESCO **PELAGO**
VILLA POGGIO REALE **RUFINA**

6·7·8 NOVEMBRE 2026

Con il patrocinio di

Regione Toscana · Città Metropolitana di Firenze

PROGRAMMA

VENERDÌ 6 NOVEMBRE

Ore 18.00 *Sala Emilio Rombenchi Villa Poggio Reale, Rufina* - **Inaugurazione 2^ edizione di Si.Evo.** Presentazione corso ANAPOO per capo panel che si terrà sul territorio della Valdisieve, dal 22 al 26 febbraio 2027; a seguire **fettunta e bollicine**;

Ore 20.00 *Enoteca Villa Poggio Reale, Rufina* - **Cena di SI.EVO** con un percorso per le aziende olivicole della Valdisieve, i giornalisti del settore enogastronomico e le istituzioni;

SABATO 7 NOVEMBRE

Ore 10.00 e ore 12.00 *Sala Emilio Rombenchi Villa Poggio Reale, Rufina* - **Corsi gratuiti per assaggiatori olio dedicati ai bambini** dagli 8 ai 13 anni, a cura di **ANAPOO.** Prenotazioni sul sito del Comune di Rufina;

Ore 10.00 "Giro d'Olio" Trekking con visita al **frantoio La Gramigna** con *"I Sentieri di Arianna"*. Ritrovo ore 9.45 al parcheggio Sieci di sotto - passeggiata facile – 3,5 km – dislivello 100 metri – aperto a tutti (bambini sopra i 5 anni). Gratuito su prenotazione *isentieridiarianna@gmail.com* – 3342126444;

Ore 10.30 "Pallone d'Olio", 1° Torneo *primi calci* con ASD Pontassieve Calcio, USD Pelago Calcio, Audax Rufina presso lo Stadio comunale di Pontassieve;

Ore 14.30 *Ponte Mediceo* - **Apertura manifestazione** con taglio del nastro, fettunta per tutti.

Ore 15.00 *Padiglione Si.Evo (piazza Verdi) e LungoSi.Evo (via Ghiberti)* - **apertura stand produttori olio EVO della Valdisieve**, **mercatino artigianale e stand enogastronomici;**

Ore 15.00 *Pallaio, via Sanzio Pontassieve* - 1° torneo di bocce di Si.Evo, **"Boccino d'Olio"**. Iscrizione gratuita al 339/2827961, Associazione l'Pallaio. Aperto a tutti, premi ai vincitori;

Ore 15.00 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - ***LEONARDO ROMANELLI*** con il monologo di **"Ce l'ho con l'olio"**, vizi e virtù di un prodotto che rasenta la sacralità;

Ore 15.30 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - Incontro **"Olio in evoluzione, nella vita e nel design"** con dott. ***Giacomo Trallori*** gastroenterologo, dott.ssa **Daria Orlandini**, pediatra dirigente Medico ASL Toscana Centro, ***Francesca Baldereschi*** Responsabile nazionale Guida Oli extravergini Slow Food, ***Francesca Bellacci***, presidente Slow Food Valdarno e Valdisieve, ***Marta Sansoni***, architetto e designer di Alessi. A seguire degustazione di oli;

Ore 15.30 *Orto d'Autunno (piazza Boetani)* - **Laboratorio per bambini "Zucche d'autore"** a cura di *L'Orto di Vaggio*. Contributo di € 5.00 a bambino, su prenotazione;

Ore 16.30 Piazza Verdi - **Laboratorio di origami**

Ore 16.30 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* **Show cooking** con ***ANDREA PERINI*** chef AIRO e con ***DAVIDE SCIARRONE*** Caffè Cairoli. Presentano ***Leonardo Romanelli, Ottavia Parenti*** di ANAPOO Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva e ***Sonia Donati*** di Slow Food;

Ore 17.30 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - **Cooking show** con ***SIMONE BONECHI Bonè Gluten Free Lab***, con *Sonia Donati* di Slow Food;

Dalle ore 18.00 alle ore 24.00 *Piazza XIV Martiri* **Polinight per Si.Evo - love-drink-music**. DJ set e aperitivi in collaborazione con Polisportiva Sieci;

Ore 18.15 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - **Casa SI.EVO**, 4 chiacchiere con i protagonisti: ***Andrea Bongi*** Pizzeria Centrale e ***Lorenzo Tanini*** Azienda Il Piano **"Un progetto nato da Si.Evo"**

DOMENICA 8 NOVEMBRE

Ore 9.00 "SI.EVO in Bici" - 2^ edizione della Pedalata attraverso gli oliveti della Valdisieve con sosta alla **Fattoria Il Balzo** che offrirà un assaggio del nuovo olio. Organizzata da ***ASD Bicipedia*** in collaborazione con ***A.C. MTB Rufina***. Evento aperto a: GRAVEL, MTB, eGRAVEL, eMTB;

Ore 9.00 "Giro d'Olio" Trekking fino al **Castello di Nipozzano** e visita al frantoio della **Fattoria Camperiti** con *"I Sentieri di Arianna"*. Ritrovo ore 8.45 a Le Palaie - 10 km – dislivello 400 metri. Gratuito su prenotazione *isentieridiarianna@gmail.com* 334/2126444;

Ore 11.00 *Orto d'Autunno (piazza Boetani) e Lungosievo (via Ghiberti)* - Apertura **mercatino artigianale**, **stand enogastronomici, street food**, dolci tipici autunnali e prodotti agricoli;

dalle ore 11.00 *Piazza XIV Martiri* - **Live set DJ Mikha;**

Ore 11.30 *Padiglione Si.Evo (piazza Verdi)* - **Apertura stand produttori olio EVO della Valdisieve**;

Ore 11.30 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* Incontro **"Olio nell'alimentazione e nella cosmesi"** con la dietista e specialista in scienze dell'alimentazione dott.ssa ***Martina Barbieri*** e con ***Antonio Pieri*** di Idea Toscana, azienda produttrice di cosmesi naturali con olio EVO toscano IGP;

Ore 12.15 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - **Show cooking** con ***STEFANO FRASSINETI*** chef del Bistrot di Agricola Toscana: "La farinata di «Ferruccio»". Presenta ***Francesco Sorelli***;

Ore 14.00 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - **Casa SI.EVO**, 4 chiacchiere con i protagonisti: ***Nico Sartori***, *Fattoria di Altomena*, azienda con olio incluso nel presidio Slow Food degli olivi secolari e con ***Renata Conti*** *Azienda agricola La Gramigna* certificazione olio biologico reg.UE848/2018;

dalle ore 15.00 *Itinerante* **- Coro Genitori Giuntini**;

Ore 15.00 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - **"Prima lo conosci e poi lo mangi"** incontro e assaggi con **Sonia Donati** di Slow Food, **Sandro Bosticco** di Slow Food e **Gianluca Sottani** Gelateria Sottani

Ore 15.30 *Piazza d'Autunno (piazza Boetani)* - **Laboratorio per bambini "Zucche d'autore"** a cura di *L'Orto di Vaggio*. Contributo di € 5.00 a bambino, su prenotazione;

Ore 16.00 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - **Casa SI.EVO**, 4 chiacchiere con i protagonisti: ***Sandro e Leonardo Nencetti*** *Pizzeria da Sandrino;*

Ore 16.30 *Piazza Verdi* - **Laboratorio di origami**

Ore 16.30 *Area Talk Si.Evo (piazza Verdi)* - **Show cooking** di ***SONIA PERONACI***, cuoca, conduttrice televisiva e blogger italiana, fondatrice del sito Internet di cucina Giallo Zafferano. Con **Eva Edili**.