

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

QUOTIDIANI LOCALI ▾ | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV |



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU



# IL TIRRENO

 EDIZIONE  
**PONTEDERA**


Cerca nel sito



COMUNI: [PONTEDERA](#) [CASCINA](#) [PONSACCO](#) [SAN MINIATO](#) [SANTA CROCE SULL'ARNO](#) [VOLTERRA](#) [PISA](#) [TUTTI I COMUNI](#) ▾

**CAMBIA EDIZIONE** ▾

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

TOSCANA ECONOMIA

ITALIA MONDO

DAGLI ENTI

FOTO

VIDEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI ▾

PRIMA

SI PARLA DI [TUTTOCUOIO](#) [PONTEDERA CALCIO](#) [LAVORO](#) [PIAGGIO](#)

Sei in: [PONTEDERA](#) > [CRONACA](#) > [PROF ALLA SCOPERTA DELL'OLIO](#)

PROGETTO ERASMUS+

## Prof alla scoperta dell'olio

**VOLTERRA.** I professori del progetto [Erasmus+](#) "Green Skills for Social Agriculture", accolto dall'Itcg "Niccolini" e sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra, sono stati alcuni giorni...

17 marzo 2018

VOLTERRA. I professori del progetto [Erasmus+](#) "Green Skills for Social Agriculture", accolto dall'Itcg "Niccolini" e sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra, sono stati alcuni giorni in missione a Volterra per scoprire i segreti della produzione dell'olio extravergine d'oliva. "Competenze verdi e buone pratiche dell'agricoltura sociale" è il percorso di recupero e di formazione ad ampio raggio, animato da un partenariato composto da sei scuole appartenenti a vari paesi europei, rivolto agli studenti dai 6 ai 18 anni. L'azienda principe, quella che la guida enogastronomica **Massimo Pasqualetti** definisce "pioniera" proprio nell'interfaccia tra questa carta d'identità e il mondo, è il Frantoio dei Colli Toscani di **Annamaria Barberini**.

Riconosciuto olio extravergine di oliva toscano Igp Volterra, nel 2017, dal relativo Consorzio di tutela, il prodotto ispira anche il progetto "VolaTerra" di **Jonni Guarguaglini**, il figlio di Annamaria Barberini e stockholder di [Erasmus+](#), che allarga, con un concept store e il ristorante gourmet "Osteria Fornelli", in centro

### ASTE GIUDIZIARIE



**Appartamenti Pontedera Via Filippo Corridoni, 22 - 72000**

[Tribunale di Pisa](#)  
[Tribunale di Livorno](#)  
[Tribunale di Grosseto](#)  
[Tribunale di Lucca](#)

[Visita gli immobili della Toscana](#)

### NECROLOGIE



**Borghini Armida**  
[Lucca, 17 marzo 2018](#)



**Dallimonti Pier Luigi**  
[Livorno, 17 marzo 2018](#)



**Serra Felice**  
[Verona, 17 marzo 2018](#)

città e con la casa vacanze adiacente al Frantoio, la comunicazione, in modalità contemporanea, della forza della tradizione.

Dalla Grecia alla Spagna, per coglierne anche le differenze rispetto alle produzioni autoctone, ma anche da Bulgaria e Romania, sui banchi questa volta non c'erano gli studenti del progetto, ma gli stessi insegnanti. La prima lezione didattico-esperienziale si è svolta il 5 marzo, a Casa VolaTerra; la seconda lezione presso la suggestiva Sala Leonardo della Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra, mercoledì 7 marzo. Conclusione al ristorante I Papi dell'Hotel San Lino a Volterra.

©RIPRODUZIONE RISERVATA .

17 marzo 2018



**Pepe Carmela**

Livorno, 17 marzo 2018



**Mungai Piero**

Lucca, 17 marzo 2018



**Paolini Gianpaolo**

Livorno, 17 marzo 2018

CERCA FRA LE NECROLOGIE

**PUBBLICA UN NECROLOGIO »**

CASE

MOTORI

LAVORO

ASTE



**Appartamenti Veduggio Con Colzano Tremolada**

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)



[Tutti i cinema »](#)



Seguici su



**ILMIOLIBRO**