



En Toscane, il y a plus de 5 millions d'oliviers abandonnés, très souvent parce que les producteurs sont devenus trop âgés et les nouvelles générations n'ont plus envie de travailler la terre comme il le faudrait. Depuis 2017, Riccardo Galardi & Marco Pecorini ont décidé de remettre en production ces oliviers avec l'association MyOlive.org; les techniques utilisées sont bio et permettent d'obtenir une huile d'olive 100% toscane de qualité, produite sans pesticides ni altérations avec d'autres huiles.

"Grâce à nos partenaires, nous pouvons maintenir une chaîne d'approvisionnement courte, garantissant un produit final unique en quantité limitée, qui répond ainsi aux besoins des familles et ne se plie pas à la distribution à grande échelle."

Cette soirée est l'occasion de vous faire déguster MyOlive, mais aussi de vous faire découvrir la Toscane à travers une exposition photos de ses paysages, qui seront par ailleurs disponibles à l'achat. Le produit de cette vente ira à l'association MyOlive.org, afin d'acquérir de nouvelles terres abandonnées et de continuer de ramener à nos tables une huile unique, excellente pour nous et nos enfants.

Plus d'informations sur : www.myolive.org





