



Cantine aperte a Cetona

GRANDE SUCCESSO PER L'INIZIATIVA PROMOSSA DAGLI OLIVICOLTORI LOCALI

Grande successo per il percorso itinerante nelle cantine del Centro Storico di Cetona (SI) dove il 28, 29 e 30 dicembre, gli olivicoltori del Monte Cetona hanno esposto l'olio locale offrendo al pubblico gustosi assaggi. Una formula che ha unito la degustazione di prodotti tipici a base di olio extravergine - pinzimonio, bruschette all'olio e pomodoro, cavolo e verza, minestra bugiarda, fagioli e ceci all'olio - alla rappresentazione di antichi mestieri e alla realizzazione di laboratori sensoriali interattivi. Oltre alle cantine aperte e ai menù a tema nei ristoranti della città, presso la Sala Polivalente Comunale è stata allestita anche la mostra "Le origini dell'olivicoltura in Toscana. Il Progetto Eleiva", curata da Andrea Ciacci dell'Università degli Studi di Siena. Obiettivo del "Progetto Eleiva", nome etrusco dell'olio, è quello di mettere in luce con tecnologie avanzate la persistenza dell'olivo in Etruria, attraverso l'applicazione di metodi integrati tra archeologia, botanica e biologia molecolare. Prima dell'esposizione cetonese, la mostra è stata ospitata a Siena nei locali dell'Accademia dei Fisiocritici.