



“Pane e Olio in frantoio” ai nastri di partenza

FRANTOI APERTI E DEGUSTAZIONI A ROSIGNANO MARITTIMA E VADA IN PROVINCIA DI LIVORNO

Frantoi aperti e degustazioni di olio nuovo in occasione dell'edizione 2013 di “Pane e Olio in frantoio” a Rosignano Marittima e Vada in provincia di Livorno. Una manifestazione promossa dall'amministrazione comunale - Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con Istituto Alberghiero “Isis E. Mattei” e le Associazioni delle categorie agricole: Cia - Coldiretti - Confagricoltura e il patrocinio dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Turisti, curiosi e appassionati di olio potranno muoversi alla scoperta dei molini, le tecniche di spremitura e le tradizioni legate alla raccolta attraverso degustazioni e assaggi dell'olio extra vergine di oliva nuovo prodotto dalle aziende locali. Quattro i frantoi aperti dalle 10 alle 18. A Rosignano: Bini Paola in Via Gramsci, 6 e Molino a Vento in località Rivignali, 78; a Vada Il Casone in Via Aurelia, 52. Prevista anche l'apertura dell'area feste L'oliveta per pranzo e cena a base a base di prodotti tipici locali. Domenica 17 alle ore 17.00 a Villa Pertusati si terrà l'incontro “Io so cosa mangiare” con a seguire dibattito e assaggi.

Info: Servizi Agricoltura e Turismo
Tel. 0586/724317-323