

Tutto pronto per la festa dell'olio a Serre di Rapolano

LA MANIFESTAZIONE È IN PROGRAMMA SABATO 30 NOVEMBRE E DOMENICA 1 DICEMBRE

Conto alla rovescia per la festa dell'olio extravergine di oliva che si terrà a Serre di Rapolano sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre. «Una manifestazione che offre la possibilità di coinvolgere tutti i sensi in una due giorni ricca di eventi, convegni e degustazioni». Con queste parole il vicesindaco di Rapolano Terme Antonella Sennati presenta l'appuntamento: «Sarà un'esperienza sensoriale a 360 gradi con protagonista assoluto l'extravergine di oliva di Rapolano, prodotto di spicco e di eccellenza dell'enogastronomia locale».

“Scienza, arte e musica celebrano la rinascita dell'olivo dopo la gelata dell'85” è il filo conduttore che animerà la due giorni organizzata dall'amministrazione comunale e dedicata alla produzione di olio d'oliva, letteralmente rinata dopo la straordinaria ondata di freddo che la mise in crisi nel 1985. A questa rinascita è dedicata la mostra dello scultore Massimo Scarfagna che aprirà sabato 30 novembre al Museo della Grancia di Serre di Rapolano (17.30). «In mostra ci saranno imponenti sculture lignee realizzate su interi tronchi di olivo. Gli stessi olivi che il gelo aveva seccato durante la gelata del 1985. Sono opere che arrivano dritte al cuore - spiega il vicesindaco di Rapolano Terme -, ho sentito che quegli olivi erano ancora vivi, ho potuto toccare quel legno spalmato di cera, ne ho sentito il profumo». La mostra resterà aperta fino al 31 gennaio 2014.

Sempre sabato 30 novembre, ma alle 16, al Museo della Grancia si terrà la conferenza-dibattito “La conduzione dell'oliveto a seguito della gelata dell'85”, curata dagli studenti dell'Istituto agrario Bettino Ricasoli di Siena. Alle 18.30, concerto di pianoforte al Teatro Gori del maestro Pier Narciso Masi: durante la performance di quello che viene considerato uno dei massimi esponenti della musica da camera attualmente in attività, verranno raccolte offerte da devolvere in beneficenza al “Punto Amico” di Serre di Rapolano. Il primo giorno di festeggiamenti si concluderà con una cena al Granaione a base di prodotti e olio nuovo proveniente dalle aziende del territorio, organizzata dalla Pro Loco Serremaggio (ore 20).

Domenica 1 dicembre, le vie del centro storico di Serre «saranno animate da bancarelle, mercatini e degustazioni dell'olio novo - conclude Antonella Sennati -. Saranno allestiti stand gastronomici e le vie del centro storico di Serre si animeranno di colori e di profumi». Il pomeriggio sarà allietato dall'esibizione delle allieve della scuola di danza Art Studio, arricchita e resa ancor più accattivante dall'accompagnamento delle fiaccole in uno spettacolare connubio di ballo e fuoco. Alle 16 al Museo della Grancia, l'incontro “Imparare a degustare l'olio di oliva” concluderà il programma di appuntamenti con gli esperti di Aicoo (Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva) che guideranno i partecipanti in una lunga degustazione con i migliori extravergine provenienti da tutta Italia. L'evento è organizzato in collaborazione con Associazione Serremaggio, centroCommerciale Naturale “Le terme”, la Fondazione Musei Senesi e l'Associazione Nazionale Città dell'Olio. La partecipazione è aperta e gratuita.