



## Tutti pazzi per “MedDiet Village” il Villaggio della Dieta Mediterranea a Buti “

**IN TANTISSIMI IN PIAZZA GARIBALDI PER IL CONTEST DI RICETTE DELLA TRADIZIONE REALIZZATE DALLE DONNE DELLE SETTE CONTRADE DI BUTI, IN UNA ATMOSFERA DI FESTA CON CANTI E BALLI POPOLARI, DEGUSTAZIONI E DIMOSTRAZIONI DI ANTICHI MESTIERI.**

Tutti pazzi per “MedDiet Village” a Buti in provincia di Pisa, dove la cittadinanza ha risposto con grande entusiasmo e partecipazione all'ultimo dei cinque grandi eventi del progetto “MedDiet - Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali”, promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio, dalla Regione Toscana e dal Comune di Buti che ha festeggiato il suo ingresso nella rete delle Città dell'Olio con la tradizionale consegna della bandiera delle Città dell'Olio da parte del presidente delle Città dell'Olio Enrico Lupi al sindaco della città Alessio Lari durante il convegno di apertura della manifestazione dedicato al tema della Dieta Mediterranea come stile di vita.

“Il successo di MedDiet Village a Buti ci dà conferma che siamo sulla strada giusta, che insieme alle Regioni, ai Comuni e alla gente del nostro Paese possiamo fare rete per proseguire nell'impegno comune di promuovere il nostro straordinario patrimonio olivicolo - ha dichiarato Enrico Lupi presidente delle Città dell'Olio - un impegno che come abbiamo dimostrato con il progetto strategico MedDiet passa anche dalla valorizzazione della Dieta Mediterranea che non significa solo cultura del cibo ma anche dello stare insieme, senso delle tradizioni e della comunità, valori questi, che chiamano in causa la nostra identità, l'identità di tutte le Città dell'Olio italiane”.

“Siamo molto orgogliosi che Buti sia diventata Città dell'Olio e che sia stata scelta come simbolo della Dieta Mediterranea quale villaggio ideale per il suo stile di vita improntato all'autenticità, alla convivialità e al rispetto delle tradizioni - ha commentato il sindaco di Buti Alessio Lari - La città ha risposto molto bene, partecipando con grande entusiasmo a questo evento. E non poteva essere altrimenti perché questo borgo è immerso negli oliveti e l'ottimo olio che produciamo è il nostro prodotto tipico per eccellenza. Quindi eventi come questo sono importanti e necessari, perché possono rappresentare un volano per l'economia locale”

In tantissimi hanno affollato Piazza Garibaldi per prendere parte al contest di cucina tradizionale butese nel quale si sono sfidate le donne delle 7 Contrade della città a colpi di zuppa alla frantoiana, trippa alla butese e torta di riso. A decretare la vittoria della Contrada San Rocco sono stati Gilberto Rossi, patron dei ristoranti Pepe Nero e Peperino a San Miniato (PI) e chef della “Prova del Cuoco” e il giornalista enogastronomico Carlo Cambi. Nella grande tensostruttura allestita al centro della piazza del paese, si sono svolte le degustazioni di olio, miele e prodotti tipici. Gli stand sono stati presi d'assalto e grande curiosità hanno destato le dimostrazioni degli antichi mestieri. Il pubblico ha potuto vedere all'opera, massaie, filatrici e fabbri e arrotini e apprezzare la lavorazione delle antiche ceste butesi grazie alla presenza di Mario Barzacchini, l'ultimo cestaio di Buti. Grande coinvolgimento dei ristoranti locali che hanno aderito all'iniziativa proponendo menù tipici e di tutte le associazioni butesi. Si è respirato un clima di festa anche per le vie del centro dove si sono svolti i festeggiamenti della Contrada di Pievania che ha vinto il Palio, con spettacoli pirotecnici, musica a e balli. Spazio poi anche alla formazione con i corsi di assaggio dell'olio e il corso di cucina con le massaie locali presso la suggestiva Villa Medicea che ha fatto



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

da cornice dell'evento conclusivo nel quale l'intera comunità si è riunita intorno alla tavola della Dieta Mediterranea, durante il tradizionale pranzo della domenica.

“MedDiet Village” è la tappa in Toscana dei cinque grandi eventi pianificati da “MedDiet - Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali”, progetto strategico finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013. Con un budget complessivo pari a circa 5 milioni di euro e una durata di 30 mesi, il progetto mira a promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'Unesco nel 2010. Oltre all'Italia, che partecipa con Unioncamere in qualità di capofila, il Centro Servizi per le imprese della Camera di Commercio di Cagliari, il Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio e l'Associazione nazionale Città dell'Olio quali partner, il progetto coinvolge altri 5 Paesi del Mediterraneo (Egitto, Grecia, Libano, Spagna e Tunisia).