


Girolio d'Italia fa tappa in Liguria. Oggi la presentazione alla stampa

Girolio d'Italia, il tour dell'extravergine promosso dall' *Associazione Nazionale Città dell'Olio* fa  tappa in Liguria. Dal 2 al 4 dicembre le città di Sestri Levante, Lavagna, Leivi e Ne ospiteranno un ricco e articolato calendario di eventi che hanno lo scopo di promuovere la cultura dell'olio e la conoscenza delle eccellenze gastronomiche liguri. Convegni di approfondimento sul mondo dell'extravergine e sulla tutela del paesaggio olivicolo, mercatini dell'olio e gastronomici, cooking show e cene a tema, corsi di assaggio, visite agli uliveti storici, dimostrazioni pratiche di molitura e laboratori per bambini. Ma anche mostre fotografiche, spettacoli musicali che celebrano la canzone popolare e rappresentazioni teatrali in dialetto genovese. Infine, l'attesissima IV edizione del Torneo di Pesto al Mortaio. Testimonial di tappa Romeo Benetti, ex calciatore di Milan, Juventus e Nazionale. La tappa del Levante ha dato particolare risalto al tema principe dell'edizione 2016 *Dieta Mediterranea e Ristorazione* coinvolgendo i produttori di olio di oliva e ben cinquanta locali delle quattro città in un progetto di serate gastronomiche, atte a valorizzare l'olio extravergine di oliva locale. Tutte le realtà coinvolte: agriturismi, aziende agricole, attività alimentari, trattorie e ristoranti proporranno nelle tre sere di Girolio un piatto o un intero menù con protagonisti i prodotti tipici del nostro territorio e l'olio Evo. Il progetto nato alla fine dell'estate si è concretizzato in una rivista specialistica dedicata all'olio d'oliva ed alle sue proprietà nutrizionali con redazionali a cura di studiosi del settore ed enogastronomi. Forse primo esempio di rivista interamente dedicata

ad una Tappa della manifestazione Girolio è stata stampata in circa 4.000 copie e diffusa anche oltre regione. Sarà omaggiata dai ristoratori a tutti coloro che vorranno degustare il menù a tema nelle serate di Girolio. Ai promotori del *progetto Med Diet*, nel rispetto dei principi dell'autentica *Dieta Mediterranea* è stata riservata la partecipazione ad un breve seminario di degustazione dell'olio Extravergine di oliva dedicato ai professionisti della ristorazione che si terrà a Lavagna ed a Sestri Levante nei giorni della manifestazione. "E' motivo di grande soddisfazione ospitare la tappa ligure di Girolio d'Italia nella Riviera di Levante, con il coinvolgimento dei Comuni Città dell'Olio di Sestri Levante, Lavagna, Leivi e Ne. L'auspicio è che questa manifestazione possa costituire un importante riferimento per progetti futuri all'insegna della valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva del nostro territorio" ha dichiarato Mauro Battilana consigliere nazionale dell'*Associazione Città dell'Olio*. La carovana di Girolio Liguria parte venerdì 2 dicembre da Lavagna con un seminario di degustazione dell'extra vergine dedicato ai professionisti della ristorazione, che si terrà alle 14.30 presso la Scuola Alberghiera. Nell'occasione è previsto l'assaggio comparato dei cinque migliori olii provenienti dal Premio Leivi 2016 a cura del *Panel di Assaggio del Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure* e in collaborazione con la *Cooperativa Agricola Lavagnina* (il seminario sarà ripetuto a Sestri Levante il 7 Dicembre Sala Ginestra, Ex Convento dell' Annunziata, dalle 14.30 alle 17.00). In serata alle 21.00 presso Auditorium G.B. Campodonico, si terrà lo spettacolo teatrale *La Giara*, commedia dialettale in genovese presentata dall'*Associazione culturale I Senzapretese*. Nella stessa giornata a Sestri Levante si inaugurerà la mostra *ArT'Olive*, un percorso didattico dei bambini della *Scuola dell'Infanzia di Ne*, a cura di *ArTura dalla Terra*



al Cielo (ore 17.30 inaugurazione alla Torre dei Doganieri; ore 18.15 inaugurazione Atrio Sala Agave - Ex Convento dell'Annunziata Baia del Silenzio). Dalle 20.00 in poi sono in programma le cene di degustazione della manifestazione "Pane e Olio" in cui la tappa Girolio è inserita con gli chef del territorio. Protagoniste le tipicità e la cucina della Val Graveglia. Sabato 3 dicembre ci si sposta a Sestri Levante per il taglio del nastro della manifestazione in programma alle 10.00 in Piazza Matteotti alla presenza delle autorità locali che porteranno il loro saluto subito dopo la tradizionale cerimonia dell'alzabandiera che avrà l'accompagnamento musicale della Filarmonica di Sestri Levante. Il programma proseguirà nella Sala Agave - Ex Convento dell' Annunziata - Baia del Silenzio con il convegno sul tema "L'olio extra vergine d'oliva Riviera di Levante tra il mare e i paesaggi

rurali storici" moderato dal giornalista enogastronomo *Virgilio Pronzati* al quale intervengono Daniele Maviglia dell'Azienda agricola biologica La Quercia di Ne, Pollyanna Zamburlin Biologa nutrizionista, Francesco Bruzzo Capo Panel della Camera di Commercio di Genova, Riccardo Gucci Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Enrico Lupi Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio. Le conclusioni saranno affidate all'assessore all'Agricoltura della Regione Liguria *Stefano Mai*. Sempre sabato ma a Leivi è prevista alle 13.30 una degustazione dell'olio nuovo, testaiu e vini del territorio presso il *Frantoio Solari Mauro*. Sarà anche possibile partecipare ad una visita all'uliveto vincitore del Premio Leivi 2016 - Miglior Uliveto e all'attesa premiazione del III Concorso Nazionale di Poesia Leivi Città dell'Olio che si svolgerà alle 16.00 presso il *Monastero delle Sorelle Carmelitane Scalze di San Bartolomeo*. La seconda giornata di Girolio si concluderà alle 20.00 con la cena di gala I sapori dell'Olio, a cura dello chef *Alessandro Dentone*. Gran finale domenica 4 dicembre a Lavagna con la IV edizione del Torneo di Pesto al Mortaio in memoria di *Denis Alushaj*, tappa ufficiale del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio, valida per il VII Campionato del Mondo, organizzato dall'Associazione dei Palatifici alle ore 10.30. Gli appassionati di cucina e food apprezzeranno anche l'appuntamento Lavagna nel piatto, degustazione di specialità della tradizione lavagnese: le trenette al pesto mondiale con fagiolini e patate, il prebuggiun de coi con farinata, la focaccia e Torta dei Fieschi (ore 12.00 - Porticato Brignardello, Piazza Marconi). Una curiosità del programma è rappresentata dalla dimostrazione pratica di molitura delle olive e mini-corso di assaggio al frantoio mobile che si terrà alle 11.00 e alle 16.00 a Sestri Levante in Viale Dante angolo Corso Colombo, a cura di OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri e della Cooperativa Olivicoltori *Sestresi*. Il pomeriggio della domenica continua all'insegna di degustazioni e laboratori: quello di cucina, alle ore 15.30, Le ricette dell'olio nuovo: lo stoccafisso in zimino, a cura di *Giuliana Parma dell' Antica Trattoria dei Mosto* di Consenti e quello didattico per bambini Pescaimparo, alle ore 16.30, a cura di *Luigi Sartor*, pescatore ed educatore ambientale e *Mare in Italy*. Chiude la manifestazione lo spettacolo musicale che celebra la canzone popolare e dialettale ligure di *Nicola Rollando e i Nuovi Disertori con special guest Alberto "Napo" Napolitano*, vincitori del primo premio del XV Festival San Giorgio della Canzone Dialettale Ligure 2016. Girolio d'Italia è anche l'occasione per promuovere mostre a tema: dal 27 novembre al 4 dicembre resterà aperta l'esposizione Stone Balancing - Personaggi del mare con creazioni e fotografie a cura di *Giuseppe Tortoriello* presso la Sala Rocca di Lavagna; dal 3 all' 11 dicembre a Sestri Levante sarà visitabile la mostra fotografica di Una Penisola di Luce, a cura dell'Associazione *Carpe Diem*. Durante tutta la manifestazione sono previste cene a tema di valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva del territorio nei

ristoranti che hanno partecipato al seminario di degustazione, nel rispetto dei principi dell'autentica *Dieta Mediterranea*. Girolio è inserito nella grande manifestazione "Pane e Olio" di Sestri Levante che, tra le tante iniziative proposte, sabato 3 e domenica 4 dicembre prevede dalle 10.00 alle 20.00 in Via



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Asilo Maria Teresa il Mercatino Pane e Olio, realizzato dalle associazioni di categoria *Cia* e *Coldiretti*, *Cooperativa Olivicoltori Sestresi* e con la presenza degli stand istituzionali dei *Comuni dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio*, e in Corso Colombo la mostra mercato di prodotti di eccellenza ligure ed italiana realizzata in collaborazione con Associazione La Compagnia dei Sapori.