

## Torna Verde Oro: dal 27 al 29 ottobre a Rosignano Marittimo

L'olio di oliva è protagonista assoluto di "**Verde Oro**", la manifestazione dedicata all'olio d'oliva e ai prodotti tipici locali, che si svolge nel borgo di Rosignano Marittimo dal 27 al 29 ottobre. La rassegna, promossa dal Comune di Rosignano Marittimo con l'Associazione Nazionale Città dell'olio e in collaborazione con la Pro Loco di Rosignano Marittimo, si presenta come un'esplorazione dell'olio d'oliva e dintorni, un **viaggio tra cibo, degustazioni e forum, con cene a tema** in compagnia di chef della costa. Per l'appuntamento il borgo medievale di Rosignano Marittimo presenta i suoi scorci dalle mura del castello, offre strade e piazzette dove riscoprire le radici della storia, passando per le stanze del Museo Archeologico di Palazzo Bombardieri, aperto per l'occasione. La tredicesima edizione di "Verde Oro" guarda oltre i confini del territorio, verso le culture del Mediterraneo, ospitando l'**evento di promozione dei prodotti di eccellenza di Toscana, Sardegna, Corsica e Var**, territori partner del progetto "**Food&Wine Market Place**", finanziato nell'ambito del Programma di cooperazione Interreg Italia-Francia Marittimo 2014-2020, con risorse del Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale. L'evento, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, valorizza le tipicità delle sponde opposte del Mediterraneo per favorirne l'esportazione sul mercato europeo. In linea con questa vocazione internazionale **debutta "La giostra dell'olio"**, primo **campionato mondiale di bruschetta**.



Il programma inizia **venerdì 27 ottobre** alle ore 17 con l'inaugurazione, l'apertura degli stand del territorio e dei partner europei del progetto "Food&Wine Market Place", l'esposizione degli oli di produttori delle province di Livorno e Pisa. Alle 18 si svolge il convegno "Ambiente, paesaggio e qualità alimentare uguaglianze e differenze fra prodotti tipici di diversa provenienza" (Fattoria Arcivescovile) con Claudio Volpi (APOT), alle 19 si prosegue con "L'Aperitivo dell'olio" con Daniela Gamberucci (AIBES), mentre alle 21 l'area feste L'Oliveta ospita la cena tematica "L'Olio ed il mare", con lo chef Gabriele Rosini (Ristorante La Banchisa).

**Sabato 28** gli stand aprono alle 10, si può partecipare al corso gratuito "Il corretto abbinamento cibo e olio" a cura di A.I.R.O (Associazione Italiana Ristoranti dell'Olio). Alle 17 nella sale del castello si svolge "**La giostra dell'olio**", il campionato del mondo di bruschetta, cui possono partecipare sia i buongustai che i professionisti del settore (per iscrizioni scrivere a: [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it)). I candidati devono preparare bruschette in stile classico o fantasioso (fancy), dichiarando al momento dell'iscrizione tutti gli ingredienti usati, incluso il tipo di olio extravergine e il pane, e consegnandole entro le ore 15. Una giuria di esperti gastronomici e giornalisti del settore capitanata da **Federico Quaranta**, chef de "La prova del



cuoco" e "Linea verde", assegnerà in premio i "Castelli" alla bruschetta versione "classic" (sezione popular e professional), e alla miglior "fancy" (categoria popular e professional). Alle 21 presso L'Oliveta si può gustare la cena tematica "L'Olio e la terra", con la chef Silvia Volpe (Slow Food Costa degli Etruschi), introduce Massimo Bibbiani (Slow Food).

**Domenica 29** di primo mattino (ore 9) è possibile partecipare alla prima **camminata nazionale tra gli olivi** organizzata dal Comune con Città dell'olio, poi fermarsi agli stand, aperti nel borgo dalle 10. Il pomeriggio alle 17 alla Fattoria Arcivescovile si svolge il forum "Aneddoti sull'olio. Credenze, leggende e tradizioni sull'oro verde dall'antichità ad oggi" con Edina Regoli, direttrice del Museo Archeologico di Rosignano Marittimo, e un'esperta sugli antichissimi riti legati sull'uso dell'olio contro il malaugurio, cui segue una piccola degustazione esplicativa. Si chiude con la cena tematica presso l'area feste, con la partecipazione del Consorzio dell'Olio di Andria e la chef Teresa Colia (Ristorante Rodomonte), introduce il giornalista enogastronomico Marco Marucelli. Durante la cena viene celebrato il "Palio dei Frantoi" con la premiazione dei Maestri dell'Olio.

"Con questa rassegna intendiamo iniziare un vero e proprio percorso ragionato con l'obiettivo di creare un sito internet gratuito dedicato all'olio - afferma l'assessora comunale al turismo e commercio Licia Montagnani - e offrire una panoramica di tutte le produzioni della provincia di Livorno e di Pisa corredate di schede di provenienza, cultivar, caratteristiche e prezzi, per la promozione dell'olio. A mio avviso questa produzione deve assumere la stessa importanza del vino e quindi occorre iniziare un percorso di crescita e promozione da proseguire anche nel futuro".

"L'Associazione Città dell'Olio è orgogliosa di sostenere iniziative come queste che hanno il merito di valorizzare le nostre produzioni di olio e al tempo stesso di promuovere la cultura dell'extravergine attraverso progettualità a lungo termine - ha dichiarato Antonio Balenzano, direttore delle Città dell'Olio - inoltre crediamo che inserire l'evento nazionale di cui siamo promotori - la Camminata tra gli olivi - all'interno di un programma più vasto sia stata una scelta vincente per coinvolgere tutto il territorio".