

## Grande successo per Verde Oro””

### L'OLIO DI OLIVA PROTAGONISTA ASSOLUTO DELLA MANIFESTAZIONE CHE SI È SVOLTA NEL BORGO DI ROSIGNANO MARITTIMO.

L'olio di oliva è stato il protagonista assoluto di “**Verde Oro**”, la manifestazione dedicata all'olio d'oliva e ai prodotti tipici locali, che si è svolta 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, è stata 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 ci ha regalato i suoi scorci dalle mura del castello, strade e piazzette dove è stato possibile 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” ha anche guardato 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, ha valorizzato le tipicità delle sponde opposte del Mediterraneo per favorirne l'esportazione sul mercato europeo. In linea con questa vocazione internazionale ha **debuttato “La giostra dell'olio”, primo campionato mondiale di bruschetta.**

Il programma ha avuto inizio **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 è svolto 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 hanno aperto alle 10, e in tanti hanno partecipato 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 c'è stata “**La giostra dell'olio**”, il campionato del mondo di bruschetta, a cui hanno partecipato sia i buongustai che i professionisti del settore (per iscrizioni scrivere a: [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it)). I candidati hanno preparato 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 consegnando tutto 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”, ha assegnato 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 è tenuta 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) grande partecipazione alla prima **camminata nazionale tra gli olivi** organizzata dal Comune con Città dell'olio. Il pomeriggio alle 17 alla Fattoria Arcivescovile si è svolto 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. “Verde Oro” si è chiusa 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 è stato celebrato il “Palio dei Frantoi” con la premiazione dei Maestri dell'Olio.

“Con questa rassegna abbiamo iniziato 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 stata orgogliosa di sostenere iniziative come queste che hanno il merito di valorizzare le



## Associazione Nazionale Città dell'Olio

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".