



San Casciano capitale italiana dell'olio extravergine di oliva

San Casciano, città nazionale dell'olio. La passione per l'oro verde che si racconta attraverso la storia, la promozione dei territori, le eccellenze culturali ed enogastronomiche del Chianti fa tappa nel comune toscano. Il Girolio d'Italia, in occasione del XXIII anno dalla nascita dell'associazione nazionale costituita da una rete di 350 enti territoriali tra comuni, province, camere di commercio e comunità montane, è l'ospite d'onore della Valdipesa. Il primo fine settimana di dicembre, tra sabato 2 e domenica 3, San Casciano si incorona capitale della cultura e del patrimonio olivicolo italiano. Per promuovere l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta, i prodotti di eccellenza, i territori di produzione e le loro tradizioni millenarie il Comune, in collaborazione con l'associazione Pro Loco e in sinergia con tutti i soggetti e i partner della manifestazione, organizza una rassegna che celebra la prestigiosa vetrina nazionale caratterizzata da una girandola di iniziative dedicate all'olio.

Tra gli eventi di maggior rilievo di questa edizione, focalizzata sul tema "Dieta mediterranea e Paesaggio", il convegno che sabato 2 dicembre si terrà alle ore 16:00 presso l'Auditorium di ChiantiBanca. L'argomento su cui si confronteranno esperti e rappresentanti istituzionali tra cui Marcello Bonechi, vicepresidente vicario e coordinatore regionale Città dell'olio, ed Enrico Lupi presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'olio, l'olivicoltura in Toscana, luci e ombre della filiera olivicola. "La nostra tappa - spiega l'assessore all'Agricoltura Consuelo Cavallini - offre un viaggio di conoscenza, esperienza e promozione del mondo olivicolo attraverso i protagonisti, i produttori, le aziende agricole e i frantoi. L'obiettivo è quello di valorizzare le proprietà e le qualità dell'olio extravergine d'oliva e di avvicinare questo prodotto alle comunità, di portarlo sulle tavole delle famiglie e dei ristoratori. Uno degli ingredienti principe della dieta mediterranea e della tradizione toscana che si esprime nelle diverse declinazioni culturali e culinarie". San Casciano si animerà con il mercato agroalimentare e il coinvolgimento dei produttori di San Casciano, Greve, Tavarnelle, Barberino, Castellina, Castelnuovo Berardenga, Radda arricchito dall'esposizione di prodotti tipici locali e artigianali. "Saranno gli agricoltori - aggiunge l'assessore Cavallini - a raccontare l'identità rurale del nostro territorio rimarcando l'importanza di continuare a produrre olio extravergine di oliva di qualità".

Il Girolio d'Italia, edizione 2017, è un'occasione di degustazione e di contatto diretto tra azienda e consumatori. Molti sono gli eventi che esaltano la magnificenza del gusto di questo prodotto tra gli spazi pubblici, i luoghi della cultura come il Museo Giuliano Ghelli, la Torre de Chianti, il Teatro Niccolini, la biblioteca comunale, le piazze le tavole dei ristoranti, i circoli. Nel ricco programma della tappa sancascianese figurano una mostra con gli elaborati degli studenti di San Casciano, l'iniziativa "Oliovagando" che propone una serie di percorsi guidati, affiancati da momenti di degustazioni ed assaggi di olio nei luoghi culturali di San Casciano, "Bimbolio" che consiste in uno spazio di intrattenimento dedicato ai bambini presso il Circolo ricreativo Arci di San Casciano, caratterizzato da



Associazione Nazionale Città dell'Olio

attività ludiche ed educative legate all'olio e alla pianta dell'olivo. A mettere al centro della cultura olivicola il baby consumatore è anche l'evento "Fav...oleose", letture itineranti di racconti, fiabe e veglie della tradizione a cura dei nonni favolosi rivolte ai bambini e agli adulti negli spazi dei ristoranti del centro storico. Nelle corde dell'olio c'è anche il rock. Ed ecco che Girolio diventa un'esperienza musicale, un palcoscenico privilegiato per le giovani band del territorio che propongono cover e brani inediti. Nel corso della due giorni il Comune organizza la rassegna musicale Rockolio dedicata a progetti musicali e sperimentali messi in campo da formazioni giovanili. Il Comune invita le band toscane, interessate ad esibirsi, a contattare i numeri 055 8256341 - 335 1601893. Immancabile l'olio da tavola che sale in cattedra, sfila nei laboratori del gusto e si rivela negli Show cooking in piazza con la partecipazione di chef locali. L'evento permetterà di trasmettere al pubblico segreti e ricette della tradizione toscana incentrata sull'utilizzo dell'oro verde. La manifestazione aprirà i battenti sabato 2 dicembre sotto le mura, in piazza della Repubblica, alle ore 9.30 a suon di musica, anzi di banda. Il corpo musicale Oreste Carlini intonerà canti popolari alla presenza del sindaco Massimiliano Pescini. Info: www.sancascianovp.net.