

EVENTI - 19 NOVEMBRE 2017

L'Extravergine d'oliva nel segno della qualità a San Quirico d'Orcia

Un quarto di secolo nel segno della qualità per l'olio extravergine di oliva di San Quirico d'Orcia. Dall'8 all'10 dicembre torna l'appuntamento con la Festa dell'Olio, e sarà un'edizione speciale, la numero venticinque, ricca di eventi, appuntamenti, novità e momenti di approfondimento. Un'idea lungimirante quella che nacque a San Quirico nel 1993, ovvero, creare un evento dedicato all'olio extravergine d'oliva. Da allora è cresciuta la qualità media e sono cresciute le aziende produttrici, in un territorio già particolarmente vocato.

Il centro storico della cittadina valdorciana vivrà un'esplosione di sapori, profumi e folclore popolare, un'occasione unica per visitare le bellezze artistiche ed architettoniche ed i paesaggi famosi nel mondo, nonché per degustare la nuovissima annata dell'olio extravergine. Fra le novità il presidio Slow Food ospite, quello della Bottarga di Orbetello che sarà abbinato all'extravergine di San Quirico con gli show cooking, dove a cucinare saranno chef locali. Il premio Extravergine 2017 guarda al sociale e verrà assegnato a Pietro Scidurlo, che ha percorso in handbike tutta la Via Francigena. Ma la Festa dell'olio sarà già un momento per respirare l'aria natalizie nelle vie e nelle piazze medievali di San Quirico; mentre le sale rinascimentali di Palazzo Chigi saranno già avvolte nella magia del Palazzo delle Fiabe, con racconti, intrattenimento e giochi a tema.

Ecco tutti gli appuntamenti in programma giorno per giorno.

Venerdì 8 dicembre - Ore 9.30, Porta Nuova - Francigena Crossing. Gara podistica ed eco-passeggiata. A cura di A.S.D. Sienarunners; Ore 9.45, Piazza Chigi, OLI mpiadi. Corsa di giovani e grandi atleti lungo le mura, a cura dell'Associazione Atletica Val d'Orcia; Ore 10 Palazzo Chigi "L'oliveto in provincia di Siena: la gestione biologica". Con Rete Qualità Toscana intervento tecnico del P.A. Federico Rovetini, Ass. Cipaa-at SR Siena. A seguire degustazione di olio extravergine di oliva IGP Toscana in collaborazione con AICOO - Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva - Siena; ore 10.30, centro storico, apertura stand produttori; ore 15.30, centro storico, Pedrasamba Streetband; ore 21, Piazza della Libertà Pe.Zza Quartet in concerto

Sabato 9 dicembre - Ore 8-19 centro storico, Mercatino dell'olio; ore 10.30, centro storico, apertura stand produttori; ore 10.30 Trekking dell'olio, passeggiata alla scoperta dei segreti di San Quirico d'Orcia attraverso l'olio con degustazione finale di bruschette, olio nuovo e vino al Parco Sorbellini; ore 10.30-18, Palazzo Chigi, InsOLItO - L'olio della Val d'Orcia incontra il presidio Slow Food della Bottarga di Orbetello; ore 11, Palazzo Chigi, degustazione Impariamo a (ri)conoscere l'olio di oliva. A cura di AICOO. Ore 16, Palazzo Chigi, «L'Extravergine 2017» Il Comune di San Quirico d'Orcia premia Pietro Scidurlo - Free Wheels Onlus; ore 15:30, centro storico Street Live Show La Compagnia dei Toscanacci: Giacomo



Rossetti One Man Band Filù Alvalenti Graficomico di Zelig, Mister Calandrino Staff; ore 16.15, Palazzo Chigi Olio a Palazzo massaggi a base di olio di oliva a cura di personale specializzato; ore 21.30, Piazza della Libertà, iDonkey - The Italian Band, concerto. Domenica 10 dicembre - Ore 10.30, centro storico, apertura stand produttori; ore 10.30 Trekking dell'olio: passeggiata alla scoperta dei segreti di San Quirico d'Orcia attraverso l'olio con degustazione finale di bruschette, olio nuovo e vino al Parco Sorbellini; ore 10.30-18, Palazzo Chigi, InsOLitO, L'olio della Val d'Orcia incontra il presidio Slow Food della Bottarga di Orbetello; Ore 12 Treno natura, arrivo del treno a vapore; ore 12, Piazza della Libertà, Olio nel vento Le bandiere del Barbarossa salutano l'olio nuovo; ore 15.30, centro storico, CiacciaBanda Streetband; ore 15.30, Palazzo Chigi, Buono come l'olio Premiazione del miglior extravergine 2017 a cura di AICOO.

EVENTI - Per tutta la durata della Festa dell'Olio sarà possibile degustare i migliori prodotti della cucina tradizionale valdorciana e gli extravergini di eccellenza.

InsOLitO - L'olio della Val d'Orcia incontra il presidio Slow Food della Bottarga di Orbetello: Sabato 9 e domenica 10 dicembre i pescatori del Presidio della Bottarga di Orbetello, saranno presenti alla Festa dell'olio con presentazioni, degustazioni e show cooking. L'appuntamento con il presidio Slow Food nasce quest'anno con il doppio intento di valorizzare a vicenda le risorse tradizionali del nostro territorio e del territorio ospite, con prodotti che, seppur geograficamente distanti, sapranno dar vita e suggerire insoliti abbinamenti e portare alla scoperta di nuovi gusti.

Show cooking - Nei tre giorni di festa il Centro storico quest'anno sarà arricchito da un punto dimostrazione, dove gli chef si alterneranno per presentare i loro piatti, di cui l'olio EVO sarà ancora una volta protagonista.

Il Palazzo delle Fiabe - Tutti i giorni dalle 15.30 alle 19.00 | Nei giorni della Festa, Palazzo Chigi si trasforma in un luogo magico, dove vivere straordinarie esperienze, fra tradizione e meraviglia. Le sale del Palazzo accoglieranno i visitatori con giochi a tema, racconti di fiabe, esperienze musicali, laboratori di creatività e personaggi fantastici. Info www.ilpalazzodellefiabe.com E l'animazione per bambini, ogni pomeriggio, invaderà anche le vie del centro storico.

Nei giorni della Festa dell'Olio sarà trasmesso il video degli alunni delle scuole di San Quirico d'Orcia.

Prorogata anche la mostra Forme nel Verde - Les chemins du bleu en Europe, con le due sezioni ospitate presso Palazzo Chigi: Il Ratto d'Europa e Il Blu dell'Europa. Visitabile fino al 10 dicembre.

Informazioni - E' gradita la prenotazione per gli appuntamenti: Degustazione: Impariamo a (ri)conoscere l'olio di oliva (gratuita); Trekking dell'olio. Partenza da Piazza della Libertà, durata 1 ora e 30 minuti circa, degustazione finale gratuita per i partecipanti (gratuita). È necessaria la prenotazione per gli appuntamenti: Olio a Palazzo; Massaggi a base di olio di oliva (a pagamento).

Info e prenotazioni - Ufficio Turistico San Quirico d'Orcia T 0577.899728-F 0577.899721, ufficioturistico@comune.sanquiricodorciasi.it aperto nel fine settimana; Biblioteca Comunale T 0577.899724-0577.899725, biblioteca@comune.sanquiricodorciasi.it. Info Treno Natura speciale Festa dell'Olio 10 dicembre, T 0577.48003 -F 0577.236724 www.terresiena.it; Conosci i produttori partecipanti e gli ospiti di questa edizione visitando il sito www.lafestadellolio.com



Associazione Nazionale
Città dell'Olio