


L'Olio Novo a Trequanda

CASTELMUZIO (TREQUANDA - SIENA) - Da venerdì 12 l'appuntamento con l'olio "novo" di Trequanda, ovvero  l'extravergine di oliva che qui raggiunge vette di eccellenza. Si comincia con un primo fine settimana a Castelmuzio, si prosegue nel capoluogo comunale per quella successiva. Nel vecchio castello, lungo le vie del borgo si troveranno i produttori locali con il loro prodotto appena franto e vini eccellenti, lo stand gastronomico con piatti casalinghi in abbinamento agli olii, mercatini, mostre d'arte. Ci saranno un convegno sull'olio innovativo, degustazioni guidate in italiano e in inglese e visite al frantoio, aperitivi e cene, giochi, musica e la domenica un bellissimo spettacolo di falconeria. Ogni sera sarà possibile prenotare (t. 3387409245) una cena speciale a base di olio novo preparata da Gaetano Di Benedetto.



Questo il programma, in dettaglio, partendo da **venerdì 12 ottobre**. Visita al frantoio e degustazione guidata d'olio in italiano e in inglese (ore 17), "A cena con lo Chef, Olio Novo e prodotti a km 0", su prenotazione (ore 20), torneo di biliardo individuale a eliminazione diretta (ore 20,30).

Sabato 13, sempre a Castelmuzio: convegno tecnico al Centro servizi per l'olivicoltura (ore 9,30), visita guidata da Castelmuzio alla Pieve di Santo Stefano a Cennano con presentazione del libro "Le Porte del Cielo" e bruschettata finale (ore 15), Gioco dell'oca lungo le vie per grandi e piccini (ore 15,30), torneo di biliardo e tennis tavolo (dalle ore 16,30), spettacolo di giocolieri e trampolieri della Compagnia dell'Arnica (ore 17,30). In serata, "A cena con lo chef, Olio Novo e prodotti a km 0", su prenotazione (ore 20) e, a seguire (ore 21,15 circa) spettacolo con fuoco della Compagnia dell'Arnica.

Domenica 14 è la giornata di chiusura, almeno per Castelmuzio. Si inizia con una passeggiata tra gli olivi di circa 5 chilometri (ore 8,30). Quindi, il concerto della corale Benvenuto Franci di Pienza a Belvedere (ore 11) e il torneo di tennis tavolo a eliminazione diretta (ore 15). Poco dopo Massimo Cenni (ore 15,30) curerà una rappresentazione sulla "Gelata dell'86", subito prima di uno spettacolo dell'Antica falconeria toscana (ore 16). Quindi, apericena dei ragazzi del castello (ore 18) e, di nuovo, "A cena con lo chef, l'Olio Novo e i prodotti a km 0", su prenotazione. Per finire (ore 21,15) spettacoli in piazza. Nel cartellone anche "Olio da strada" degustazione itinerante di piatti con l'olio "novo" e vino locale dalle 16.00 alle 19.00 di sabato e domenica con il concorso "l'olio novo più bono scelto dai consumatori".



Associazione Nazionale Città dell'Olio

Le degustazioni guidate sono a cura di Aicoo. Si potranno acquistare prodotti enogastronomici, cose del passato, mentre "AperOilBar" a cura dei ragazzi di Borgo salotto propone aperitivi all'olio extravergine e merende con bomboloni e panelle. Da segnalare infine animazioni, mostre personali di pittura noleggio bici con pedalata assistita a cura Urban Bikery e menù speciali a base di olio "novo" allo stand gastronomico.