

A Castelmuzio e Trequanda entra nel vivo la “Festa dell’olio novo”

CASTELMUZIO (TREQUANDA - SIENA) - La “Festa dell’olio novo” di Castelmuzio (nel comune di Trequanda), continua sabato 13 ottobre, con un convegno, al mattino (dalle ore 9,30), sui problemi dell’olivicoltura nell’annata in corso. Partecipano Franco Fimiani dell’Università di Perugia insieme ai rappresentanti dei consorzi Igp Toscana e Dop Terre di Siena e al giornalista Luigi Caricato. Previsto anche un minicorso con gli assaggiatori Aico (ore 11), una visita guidata nel tratto da Castelmuzio alla Pieve di Santo Stefano a Cennano con presentazione del libro “Le Porte del Cielo” e bruschettata finale (ore 15). Quindi, il 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, viene riproposta la “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. La serata è con lo chef. Per le prenotazioni: 3387409245.

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). Poco più tardi l’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”. Le degustazioni guidate sono a cura di Aico. 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. Sabato e domenica prossimi la Festa dell’olio novo si sposta a Trequanda.