



“Olio e Contorni” prima edizione con tante novità

Tante le novità che caratterizzeranno la prima edizione di “Olio e Contorni”, la manifestazione  dedicata all'olio e all'oliva di Peranzana che si terrà a Torremaggiore da venerdì 26 a domenica 28 ottobre. Non solo spettacoli, come quelli già annunciati che vedranno esibirsi nella città torremaggiorese Gene Gnocchi, Federica Carta, Margherita Principi e La Banda della Ricetta, ma anche tante altre iniziative volte a una valorizzazione più variegata del territorio e delle sue specificità.

L'evento è organizzato dal Comune di Torremaggiore, patrocinato dall'Associazione Nazionale “Città dell'Olio”, cofinanziato dalla Regione Puglia. Hanno contribuito all'organizzazione l'Associazione e il Consorzio della Peranzana, la Confcommercio, le aziende agricole e le attività commerciali del territorio che hanno collaborato assieme al comitato organizzatore.

Il concorso “Miglior etichetta di olio Evo” è dedicato al mondo della scuola e vuole coinvolgere alunni e insegnanti nella creativa attività di realizzare un'etichetta destinata alla bottiglia di olio extravergine di oliva. La passeggiata tra gli ulivi, in programma il 28 ottobre e alla quale parteciperanno le scuole del territorio, è promossa dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio e mira far conoscere ai partecipanti le fasi della raccolta della Peranzana. I corsi per adulti e bambini, attraverso giochi, riconoscimenti e degustazioni per i più piccoli e momenti di maggior professionalità per i più grandi, saranno una buona occasione per scoprire il mondo dell'olio. Una sfida da “guinness” quella in programma il 27 ottobre, allorché in corso Matteotti alle 19 ci sarà una “bruschettata” di 70 metri per deliziare i palati di tutti i partecipanti con pane e olio di Peranzana, accompagnati dalle olive da mensa del territorio. Tutti i panifici torremaggiorese avranno inoltre il compito e l'onore di presentare il loro pane e di preparare delle bruschette che saranno accompagnate dall'immane olio extravergine di Peranzana. Non solo enogastronomia ma anche promozione dei beni culturali locali. Il 27 e il 28 ottobre sarà possibile, nel Museo del Castello Ducale, osservare e toccare con mano oggetti, utensili e piccoli gioielli ritrovati durante gli scavi a Castel Fiorentino, dimora storica di Federico II.



Inoltre, una guida turistica descriverà il luogo partendo dalla torre di avvistamento fino ai resti della  Cattedrale per poi osservare da vicino la Domus dell'Imperatore e i resti della cinta muraria. Infine, una passeggiata panoramica lungo il percorso di arrivo a Castel Fiorentino dove si potrà godere di un incantevole panorama. Sarà lo chef Roberto Pepe, su un Apecar allestito con un forno a bordo, a preparare una deliziosa pizza bianca condita con olio di Peranzana appena franto. La giusta occasione per arricchire la passeggiata con uno spuntino naturale, biologico e caposaldo della dieta



Mediterranea. Una delle tappe dell'itinerario turistico sarà la visita al frantoio "Nonno Vittorio" il cui olio ha ottenuto il primo premio in Italia tra i "monocultivar" di Peranzana al concorso "Oro d'Italia" e "Oro del Mediterraneo 2018". Sarà l'occasione per osservare da vicino le fasi di lavorazione dell'Evo e per assaggiare un prodotto di tradizione antica sinonimo di gusto e dal sapore ricco e genuino. Il "Miglior albero di ulivo di Peranzana" è il premio che ha lo scopo di favorire la salvaguardia dell'ambiente e che permetterà ad ogni agricoltore di poter mostrare il suo albero più bello, valorizzando un lavoro che è passato, presente e futuro. Infine, per il tour è prevista la possibilità di usufruire gratuitamente del servizio navetta, mentre per i camperisti provenienti da altre zone d'Italia è stata predisposta un'area attrezzata. Per ulteriori e dettagliate informazioni sulle varie iniziative e sul come aderire, prenotare e partecipare, è possibile consultare il sito www.oliocontorni.it oppure la pagina Facebook www.facebook.com/oliocontornitorremaggiore/