

Torna "Olearie", l'evento dedicato all'olio extravergine di oliva Seggiano Dop

IL 27 E 28 APRILE NEL SUGGESTIVO E CARATTERISTICO BORGO DI SEGGIANO

Degustazioni, incontri, territorio e buon cibo. Il 27 e 28 aprile nel suggestivo e caratteristico borgo di Seggiano, sul Monte Amiata, torna "Olearie", l'evento dedicato alla monocultura Olivastra Seggianese e ai pregiati oli che ne derivano. Organizzata dal Consorzio Olio Seggiano DOP (una delle quattro DOP toscane), l'edizione di quest'anno, ha in programma anche il convegno "L'olivastra seggianese per la crescita del territorio. Opportunità di sviluppo per l'olivicultura di qualità" che si terrà venerdì 27 aprile. Dopo i saluti del Sindaco del Comune di Seggiano Ing. Gian Piero Secco è previsto l'intervento "Descrizione del percorso fatto dal Consorzio dalle origini allo statuto di Consorzio di tutela" a cura del Dott. Massimo Santella, Seguono gli approfondimenti sui contenuti e gli obiettivi dei progetti presentati dal Consorzio e le esperienze maturate attraverso la partecipazione alle fiere di settore a cura dei membri del Consiglio direttivo. Atteso anche l'intervento del direttore Dott. Antonio Balenzano sull'Associazione nazionale Città dell'Olio verso il 25° anniversario. Chiude il convegno la relazione "L'olio e il vino: insieme a tavola e sul mercato?" a cura di Francesca Quiriconi dell'Az. Agricola Prato al Pozzo e quello sul tema: "Il protocollo d'Intesa per la promozione e la valorizzazione dei territori e della cultura dell'olio extravergine di oliva della Regione Toscana a cura del Dott. Claudio Del Re Direttore Terre Regionali Toscane.

