



## Premiati i vincitori toscani della I edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio

Oggi presso la sede dell'Associazione nazionale Città dell'Olio a Basciano (Monteriggioni) si è svolta la premiazione dei vincitori toscani della prima edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio. Ha trionfato nella categoria "Tour operator/Agenzie di viaggio", Valdichiana Living Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese di Montepulciano (Si) con l'esperienza: "Olio&Benessere: alla scoperta degli effetti benefici dell'olio". Tre giorni tra frantoi e degustazioni guidate durante le quali apprezzare le proprietà e il gusto autentico dell'olio della Valdichiana Senese, località dove il prodotto si caratterizza per due importanti qualità organolettiche: l'amaro e il pizzico, attributi tutt'altro che negativi ma bensì tipici degli oli di alta qualità. In programma una rilassante giornata a Fonteverde SPA dove scoprirete i benefici dell'applicazione del prodotto sulla pelle durante un esclusivo massaggio all'olio d'oliva. Infine, a completare la vacanza, una cooking class guidata da uno chef professionista per apprendere i segreti della dieta mediterranea e i migliori abbinamenti per valorizzare il sapore e le proprietà organolettiche dell'olio. Alla Toscana vanno altri tre Premi speciali che la giuria di esperti presieduta dalla prof. Roberta Garibaldi ha deciso di assegnare. Si tratta del "Premio speciale Tour Operator" che va a Corymbus - TasteofItaly Tour Operator di Siena per l'esperienza "Lungo i sentieri dell'extravergine/Along the Evo Trails" che ha saputo unire l'Italia con un itinerario creativo alla scoperta dei luoghi inediti dell'extravergine; il "Premio speciale Sistema Territoriale" a Fondazione Le Radici di Seggiano di Seggiano (Gr) per l'esperienza: "Le Radici di Seggiano" e il "Premio speciale Pizzeria" alla Pizzeria La Pergola di Radicondoli (Si) per l'esperienza: "Elisir" vero ambasciatore dell'olio evo nella ristorazione di qualità e il Frantoio La Seggianese di Seggiano (Gr) con l'esperienza "Un sogno racchiuso in una semplice bottiglia" che prevede workshop inserimento nel mondo olio, dimostrazioni di come si usa l'olio in cucina, passeggiate nel territorio, guidate in mezzo a oliveti con possibilità di degustare prodotti in Azienda, visita al museo dell'olio di Seggiano, esperienza formativa sul come i nostri nonni erano attivi sulla produzione dell'olio e la parte avvincente ed interattiva con il territorio, visita all'olivo che vive sospeso in una antica cisterna posta sulla cinta muraria del castello di Seggiano in aeroponica che è l'unico esempio di pianta adulta, progetto ideato e seguito da Università di Firenze Dip Agraria Prof. Mancuso.

"Siamo lieti di aver consegnato i premi a vincitori che ringraziamo per averci reso ancora una volta orgogliosi della nostra terra - ha dichiarato Marcello Bonechi, Vicepresidente Vicario e Consigliere nazionale delle Città dell'Olio della Toscana - la cultura dell'olio EVO è parte integrante delle nostre comunità e le Città dell'Olio toscane, fanno squadra per far crescere questo settore partendo dalla formazione degli operatori". "La cultura dell'olio in Toscana ha radici antichissime e le Città dell'Olio toscane lavorano in sinergia per trasformare la passione dei nostri olivicoltori e l'audacia degli imprenditori del turismo dell'olio in opportunità di crescita per il nostro territorio - ha dichiarato Mario Agnelli Coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Toscana - puntare su questo settore dell'economia è necessario, e dobbiamo partire dalla formazione degli operatori"