

IL FATTO - 06 OTTOBRE 2023

Frantoi come cantine: la nuova sfida dell'oleoturismo in Toscana

La Regione Toscana e l'associazione Città dell'Olio, nel solco di un precedente protocollo d'intesa del 2018 firmato dalla vicepresidente e assessore all'agroalimentare **Stefania Saccardi** e dell'assessore al turismo **Leonardo Marras**, hanno sottoscritto un accordo per migliorare l'offerta oleoturistica regionale al fine di promuovere il turismo dell'olio e rilanciare una cultura di consumo consapevole, tutela dei paesaggi, sviluppo sostenibile, specie le aree interne.



Frantoi dunque come le cantine, sempre più attrattive di possibile destinazione turistica. Via libera dunque a progetti pilota, connessi a "Vetrina Toscana", per dar vita ad iniziative di tradizione legate alla cultura del buon vivere grazie alla produzione olivicola regionale. Un segnale di buon auspicio che inaugura un diverso modo di coinvolgere tutti coloro che amano scoprire note, sapori e profumi dell'oro verde senza rinunciare alla convivialità ed al piacere dello stare insieme. E grazie all'intuizione di **Cesare Buonamici** produttore di olio d'oliva EVO e Ceo dell'omonima e storica azienda agricola adagiata sulle colline di Fiesole, (si sviluppa su una superficie di 250 ettari e di circa 30mila piante di olivo, coltivate secondo le rigorose norme previste dall'Unione europea per la coltivazione biologica), si potrà **assistere da ottobre a dicembre nel nuovissimo Frantoio ipogeo in via Montebeni 11, inaugurato lo scorso maggio** alla presenza di amici ed autorità, ad una serie di eventi aperti al pubblico, patrocinati dalla Regione Toscana, dal Comune di Fiesole e dall'associazione nazionale Città dell'olio.

"Il Frantoio -così Cesare Buonamici - apre le sue porte ad una serie di appuntamenti che seguiranno alla degustazione e visita guidata prevista domenica 8 ottobre a partire dalle ore 16.00, seguendo il filone dell'oleoturismo per raccontare il paesaggio olivicolo toscano e le esperienze sensoriali legate alla produzione dell'olio d'oliva della nostra zona. Siamo pronti al Frantoio per promuovere la conoscenza dell'olio extravergine d'oliva biologico di nostra produzione. Un olio dalle eccellenti qualità intrinseche grazie alla passione e cultura del territorio, che si traducono in costante dedizione e impegno verso l'olivicultura e la produzione di olio extra vergine di oliva. Non mancherà il Salutaris" l'olio extra vergine di oliva biologico italiano ad alto contenuto di polifenoli, potenti antiossidanti naturali e di vitamina E che contribuiscono alla riduzione dei radicali liberi. Un olio d'oliva unico nel suo genere perché non solo è il primo extra vergine biologico creato specificamente per proteggere la salute ma si colloca capofila nell'ambito del progetto Oleosalusistem, nato dalla collaborazione tra l'Università di Firenze, Metropoli, TEM e Regione Toscana. **Così, non senza un pizzico di orgoglio, il Salutaris oltre che cibo**



pregiato, diviene un fedele alleato e “custode” specifico per la salute”.

Di qui la specificità delle prime iniziative culturali che si terranno al Frantoio anche all'insegna della solidarietà legate all'olio biologico, unitamente a visite guidate con degustazione dei nostri prodotti. “Il mio personale convincimento - conclude Buonamici - è che il Frantoio diventi anche un **luogo di aggregazione** dove il visitatore possa intraprendere un percorso esperienziale attraverso la degustazione delle produzioni dell'olio extra vergine di oliva biologico toscano Igp, e visitare al contempo il **parco della biodiversità** e la **fattoria didattica dell'azienda** agricola”.

Si comincia sabato 21 ottobre alle ore 17.30 con una Lectio sull'olio EVO, dal titolo “Profumi e Sapori” a cura di Fausto Borella maestro d'olio introdotto dal giornalista Ceccatelli, per poi proseguire con un Torneo di Burraco a favore della Fondazione Galli il 12 novembre, e a dicembre una cena di solidarietà il cui ricavato sarà devoluto ai bambini meno fortunati. Da domenica 8 ottobre poi sarà possibile visionare al Frantoio, previa prenotazione, una personale di quadri dell'artista fiorentina Mariangela Bartoloni, operatrice olistica.