



Tellaro diventa per un giorno capitale dell'olio d'oliva

DOMENICA 10 NOVEMBRE IL BORGO OSPITERÀ LA SESTA TAPPA DEL GIROLIO D'ITALIA 2013.

Tellaro diventa per un giorno capitale dell'olio d'oliva. Domenica 10 novembre il borgo ospiterà la sesta tappa del Girolio d'Italia 2013, la manifestazione organizzata dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali, che dal 20 settembre e fino al 21 dicembre promuove, in 15 località italiane di tutte le regioni, un viaggio nel gusto e nelle produzioni tipiche locali, dedicato quest'anno al tema della dieta mediterranea.

"Tellaro è l'unica località ligure di questa edizione - afferma il sindaco Caluri. - Una bella vetrina di promozione per il territorio e per la valorizzazione dei nostri prodotti, a partire proprio dall'ottima qualità del nostro olio. A questo proposito ricordo che l'amministrazione sta portando avanti un progetto volto proprio al recupero degli uliveti e delle terre incolte, valorizzando al meglio le preziose risorse della nostra collina, sia sotto il profilo gastronomico, sia sotto quello turistico, legato alla sentieristica".

Domenica 10 novembre il primo appuntamento in programma è in Piazza Figoli, alle ore 9.30, con il "Trekking fra gli oliveti", organizzato dal CAI (Club Alpino Italiano) di Sarzana e dall'azienda agricola Agritour.

Alle ore 10.00, sempre in Piazza Figoli, apertura degli stand del "Mercatino dei saperi e dei sapori", con i produttori d'olio, prodotti tipici locali e l'ape delle caldarroste della Lunigiana, di Simone Rocca.

Alle 10.15, cerimonia di inaugurazione del nuovo pontile di attracco e a seguire, alle 10.30, presso l'Oratorio in Selàa, la presentazione ufficiale della Tappa del girolio, con il presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, Enrico Lupi.

Sempre all'oratorio, alle 11.15, si esibirà il Coro del polpo Campanaro, diretto da Cristina Benefico. Alle 11.40 sarà proiettato il filmato "L'olio di Portesone", realizzato dalla scuola primaria di Tellaro (a.s. 2010/2011), promosso dal Conad Leclerc di Santo Stefano Magra. A seguire, sempre all'oratorio, Carlo Bacci presenterà la sua "Insalata di polpo".

Il viaggio nei sapori continua alle 12.30 in Piazza Figoli, con il laboratorio di Slow Food e Achille Lanata, che presentano "I panini di Biscotto: pane e olio". A seguire, la degustazione di olio, all'arrivo della tappa di trekking.

Nel pomeriggio gli appuntamenti proseguono all'Oratorio in Selàa: alle 14.45 è in programma il laboratorio di preparazione del pesto per grandi e piccini a cura di Slow Food con Alberto Rossi "Il pesto al mortaio: preparazione, cultura e tradizione"; alle ore 16.00, "Degustazione guidata dell'olio nuovo" a cura del Dott. Agr. Marco Lucchi, assaggiatore d'olio e per finire, alle 17.00, farine "ammazzafame". Storie di : farinata, polenta, panizza e castagnaccio a cura di Gabriella Molli, Ristorante "Il Delfino", Associazione di contadini "Le valli del pignone e del Casale", agriturismo "La Rosa Canina" e ristorante "La Gritta".