

Girolio d'Italia arriva a Rosignano Marittimo

SABATO 28 E DOMENICA 29 NOVEMBRE DUE TESTIMONIAL D'ECCEZIONE: LA CARTA DI MILANO E LO CHEF VISSANI

Un fine settimana fitto di eventi dedicati all'olio extravergine di oliva italiano: è quello che andrà in scena sabato 28 e domenica 29 novembre a Rosignano Marittimo (LI), con il passaggio della tappa toscana del **Girolio d'Italia 2015 Speciale Expo**, il tour dedicato all'extravergine promosso dall'**Associazione Nazionale Città dell'olio** per valorizzare i territori, le produzioni olivicole, i luoghi e i mestieri legati alla terra e all'olio e organizzato in collaborazione con i coordinamenti regionali, il Comune di Rosignano Marittimo, la Camera di Commercio di Livorno e con il prezioso contributo di Cia, Confagricoltura, Coldiretti e Consorzio Toscano IGP, di REA Impianti e della Scuola Alberghiera E. Mattei di Rosignano Marittimo - in cui saranno protagonisti non uno ma **due testimonial d'eccezione: lo chef Gianfranco Vissani e la Carta di Milano**.

Il primo appuntamento del fine settimana toscano coinciderà con l'inaugurazione ufficiale sabato 28 novembre in Piazza Carducci della tappa da parte delle autorità con l'intonazione dell'inno nazionale accompagnato dalla banda cittadina. A seguire, a Villa Pertusati, il convegno di Città dell'Olio dedicato all'Expo Universale e a temi di grande attualità legati all'alimentazione, che si concluderà con la firma della Carta di Milano che, come spiega il **Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi** *"anche dopo la chiusura di Expo continua ad arrivare nei territori per essere condivisa e sottoscritta dalle istituzioni locali e dalla popolazione, perché possano continuare a diffondersi nel tempo e nello spazio i principi che l'hanno ispirata ovvero la promozione di uno stile di vita sano e di un'agricoltura sostenibile, la lotta all'obesità e la riduzione dello spreco di cibo del 50% entro il 2020"*. Nel pomeriggio, altre occasioni di riflessione e confronto, con il talk show "L'olio extra vergine, eternamente nel futuro!", dedicato alle esperienze internazionali di settore e al termine del quale sarà presentato dal Prof. Andrea Ciacci dell'Università di Siena il progetto Eleiva sulle origini dell'olivicoltura in Etruria. A conclusione della giornata, la cena tematica "L'olio che si mangia" con lo chef Paolo Ciolli e gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Castiglioncello".

La giornata del Girolio sarà comunque preceduta da momenti di grande interesse in programma per la giornata di venerdì 27: l'apertura dei mercatini, il corso introduttivo per assaggiatori di olio EVO riservato agli istituti alberghieri e la cena con lo chef stellato Gianfranco Vissani, che coordinerà il lavoro degli allievi dell'Istituto Alberghiero e presiederà la presentazione con successiva premiazione dei piccoli chef della Scuola Media G. Fattori.

Giornata ricca di eventi anche domenica 29 novembre. Ancora mercatini aperti, un laboratorio del "Pane Toscano" curato da Slow Food, un laboratorio degli odori, sapori ed essenze nell'olio a cura dell'Associazione APOT e uno show cooking con degustazione "L'olio quello dolce. Alchimie di gusto tra dolce e salato" con gli chef Marco Parillo del ristorante Casale del Mare di Castiglioncello e Roberto De Franco del Ristorante Volver di Rosignano. A presentare l'evento, la blogger Titti Celico del network iFood. Il fine settimana di Girolio a Rosignano si concluderà quindi con il Palio dei Frantoi, ovvero quattro chef e quattro frantoi locali tutti per un menù di una grande cena, durante la quale avverrà la



premiazione dei frantoi di Rosignano.

Il week end di Girolio avrà poi tre giorni di anteprime dedicate all'oro giallo: martedì 24 con un workshop dedicato alla domanda/offerta dell'olio regionale e corsi demo con mini tasting, mercoledì 25 con la giornata dedicata a Bimboil e all'olio nella scuola con visita ad un frantoio e la dimostrazione a Villa Pertusati di tintura naturale con foglie di olivo seguita da degustazione di biscottini preparati con olio EVO. Infine giovedì 26, sempre a Villa Pertusati, per l'apertura del percorso fotografico a tema "L'olio che si guarda", a cura dell'Associazione Fabbrica Immagini.

*"La valorizzazione e la promozione dell'olio come prodotto d'eccellenza, la conoscenza e la diffusione del valore olio/salute, la consapevolezza che sull'olio c'è ancora tanto da dire e da fare, la presenza nel nostro territorio di aziende agroalimentari di grande valore - commenta **Licia Montagnani, Assessore al Turismo, Commercio, Sport, Agricoltura e Parchi del Comune di Rosignano Marittimo** - sono stati gli elementi che hanno portato alla candidatura del nostro Comune come Tappa Toscana del Girolio 2015, a coronamento di un lavoro sul cibo che persegua nei suoi valori più alti di ambasciatore di storia, cultura, tradizione e valorizzazione dei prodotti dell'agricoltura. Ringrazio tutti coloro che hanno contribuito affinché questo fosse possibile, ma soprattutto grazie a Città dell'Olio che da anni si impegna con i Comuni affiliati al raggiungimento di traguardi prestigiosi e diffusione mediatica del tesoro racchiuso nella parola Olio Extravergine d'Oliva Italiano".*

Da Rosignano Marittimo, dove si terrà anche l'Assemblea Regionale dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, parte la grande volata finale del Girolio, che si concluderà ad Arco in Trentino, il prossimo 6 dicembre.