



Girolio d'Italia arriva in Toscana

Girolio d'Italia fa tappa in Toscana, a Chiusi. La città di Città di Porsenna ospiterà, infatti, sabato 19 e domenica 20 novembre il tour dell'extravergine - promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali e realizzata dal Comune di Chiusi e dalla Pro Loco con il sostegno della Regione Toscana - Assessorato all'Agricoltura - che ha come tema la dieta mediterranea e la ristorazione.

Protagonisti della due giorni di eventi "EccellOlio" sono i produttori dei Comuni di Chiusi, Sarteano, Cetona e San Casciano dei Bagni in Valdichiana Senese che con le loro eccellenze animeranno il villaggio dell'olio. La festa dell'olio di Chiusi sarà un'occasione unica per fare un viaggio alla scoperta dell'"oro verde" nelle terre degli Etruschi, tra cultura, storia, benessere e tradizioni attraverso degustazioni, visite guidate ai frantoi, aperitivi e cena e tema e cooking chow, laboratori dell'olio per i bambini e mercatini dell'artigianato.

"Eventi come quelli di Chiusi sono fondamentali, permettono di valorizzare al massimo il nostro olio attraverso una quantità di iniziative molto diverse e questo è di grande aiuto per i produttori che vedono il lavoro adeguatamente valorizzato" Ha commentato l'assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Marco Remaschi**.

"Siamo davvero orgogliosi che "EccellOlio" un progetto alla sua prima edizione, organizzato con la nostra Proloco, produttori, associazioni, terziari e con le collaborazioni di sponsor, banca locale e della Valdichiana Senese, i produttori ed i patrocini dei comuni di Cetona, Sarteano e San Casciano dei Bagni, sia stato scelto come unica tappa toscana di Girolio d'Italia - ha detto **Chiara Lanari** vice sindaco del comune della Città di Chiusi - in questa prima edizione siamo riusciti a coinvolgere già 28 produttori grazie alle molte sinergie che si sono create, che saranno presenti con le loro eccellenze all'interno del villaggio dell'olio e proporre al pubblico che verrà a Chiusi un'ampia offerta di esperienze legate all'olio: dai corsi di assaggio ai cooking show, dalle visite guidate, laboratori per bambini, menu a tema nei ristoranti ed i pacchetti turistici per scoprire il nostro territorio, ai mercatini, concerti, convegni di approfondimento per diffondere la cultura dell'olio".

"La Toscana è la Regione con il più alto numero delle Città dell'Olio e questo naturalmente ci riempie di orgoglio - ha dichiarato **Marcello Bonechi** vice presidente vicario delle Città dell'Olio - ci auguriamo che ci sia una grande partecipazione dei nostri soci toscani all'appuntamento con il coordinamento regionale a Chiusi, che è stata scelta dalla nostra associazione come tappa regionale del nostro evento di punta Girolio d'Italia".

Il programma. Si comincia sabato 19 novembre in Piazza XX settembre con la cerimonia inaugurale con il taglio del nastro, l'intonazione dell'Inno d'Italia, il tradizionale alzabandiera e la presentazione del testimonial di tappa alla presentazione delle autorità locali. Poi l'apertura ufficiale dei mercatini dell'olio e dell'artigianato. Dalle 10.00 alle 13.00 e poi dalle 15.00 alle 19.00 i più piccoli potranno imparare



giocando, partecipando alle attività ludiche e educative legate all'olio e all'olivo a cura di operatori specializzati, previste nello spazio di intrattenimento "Bimbolio" presso la Casa della Cultura in Piazza V. Veneto. Per gli adulti, invece, è previsto un mini corso di avvicinamento alla degustazione dell'olio a cura della Proloco e del Gruppo dei Produttori (ore 11.00 - 12.00 presso la Saletta Ex-Proloco in Piazza del Duomo). Una delle sorprese del programma è "Oliovagando" la proposta di itinerari guidati tra i musei ed i sotterranei della città alla scoperta del Labirinto di Porsenna e delle iscrizioni etrusche conservate nella sezione ipogea, attigue al laghetto sotterraneo dall'acqua color smeraldo al termine dei quali seguirà degustazione di olio (costo 10 € a persona gratuito per ragazzi fino a 14 anni se accompagnati da adulti. Il costo include gli ingressi ai musei, il servizio guida e la degustazione finale). In contemporanea alle 15.00 si svolgerà il coordinamento regionale delle Città dell'Olio toscane presso Sala Consiliare Comune Città' di Chiusi in Piazza XX Settembre. Grande attesa per il convegno "Olio EVO: innovazioni e prospettive future, proprietà nutrizionali, realtà del territorio" previsto alle 16.00 nella Sala Conferenze San Francesco. Dopo i saluti istituzionali e l'introduzione di: Juri Bettolini Sindaco Comune Città di Chiusi, Stefano Scaramelli Consigliere Regione Toscana - Presidente Terza Commissione, Marco Remaschi Assessore Agricoltura Regione Toscana, Francesco Landi Unione dei Comuni Valdichiana Senese, Carlo Capeglioni Presidente Banca Valdichiana, Marcello Bonechi Vicepresidente Vicario e Coordinatore regionale Toscana Città dell'Olio e Enrico Lupi Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio, seguiranno gli interventi del prof. Riccardo Gucci Università di Pisa Presidente Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio sul tema "L'olivicultura italiana tra sviluppo e crisi: si può fare qualcosa?", del dott. Giorgio Ciacci endocrinologo su "Olio extravergine di oliva: amico della tavola e della salute" e del dott. agr. Diego Zuccari Consulente in olivicoltura che parlerà di "Olio EVO: una produzione di eccellenza in un territorio eccellente". Modera il convegno la dott.ssa Chiara Lanari giornalista e Vicesindaco Comune Città di Chiusi. La serata regalerà ancora tante emozioni con il cooking show a cura dei ristoranti della città nel centro storico. Gli chef locali prepareranno dal vivo alcuni piatti tipici legati all'olio (ore 18.00 19.00 prenotazione obbligatoria presso ufficio turistico). Dalle 19.00 in poi ci sarà l'Aperitivo d'Olio a cura dei Terzieri della città di Chiusi presso la Taverna Sant'Angelo e a seguire la cena con menù a tema olio nei ristoranti della città. Gran finale con musica live e animazioni in piazza Duomo con la Luca Ravagni Band e in piazza XX Settembre con i Dudes. Domenica Girolio d'Italia a Chiusi continua con la stessa formula: mercatini e spazio per bambini, cooking show in piazza, pranzi e cene a tema nei ristoranti della e l'enoteca sempre aperta. Ci saranno anche i corsi di degustazione guidata dal Dott. Franco Rossi a cura della Proloco e del Gruppo dei Produttori in programma dalle 11.00 alle 12.00 presso la Saletta Ex-Proloco in Piazza del Duomo, e torna anche l'Aperitivo d'Olio. Insomma, sono tante iniziative da non perdere in occasione di Girolio Toscana a Chiusi, tutte adatte sia ad un pubblico di bambini che ad un pubblico di adulti appassionati di olio che vogliono conoscere meglio questo prodotto che non è solo una delle eccellenze gastronomiche per cui la Toscana è famosa nel mondo ma anche un veicolo di conoscenza e di promozione del territorio.

INFO, PRENOTAZIONI ED ISCRIZIONI: Ufficio Turistico Comune della Città' di Chiusi

www.prolocochiusi.it - info@prolocochiusi.it - Tel. 0578 227667

In concomitanza con i mercatini dell'olio dalle 11 alle 24 c'è "Non solo olio" con apertura dell'enoteca negli ex locali proloco in Piazza Duomo.

Scopri i [pacchetti turistici](#) di Girolio a Chiusi



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Scarica il [pdf](#) dei pacchetti