



A Pitigliano trionfa la cultura dell'olio

DAL 9 ALL'11 NOVEMBRE LA TAPPA TOSCANA DI GIROLIO D'ITALIA

“Con Dire ovvero un tufo nell’olio. Dagli etruschi al futuro” è questo il titolo del convegno in programma venerdì 9 novembre a Pitigliano nella Sala Petruccioli della Fortezza Orsini (ore 10.30) nell’ambito della tappa toscana di Girolio d’Italia il tour dell’extra vergine promosso dalle Città dell’Olio , realizzato dal Comune di Pitigliano con il sostegno della Regione Toscana, che quest’anno sarà ospitata dalla settima edizione dei Santi Vinai.

Un importante approfondimento al quale parteciperanno illustri ospiti: **Luigi Caricato** che interverrà sul tema “Le olivocolture italiane e quelle del resto del mondo, il confronto”. Nella sua relazione il direttore di Olio Officina Magazine parlerà della grande paura italiana di investire nel settore olio contrapposta al coraggio di tanti imprenditori esteri che scelgono di coltivare l’olivo in luoghi mai sperimentati prima. Subito dopo è previsto l’intervento di **Cosimo Taiti** dell’Università di Firenze - Dipartimento delle produzioni agroalimentari e dell’ambiente sul tema “Evo o non Evo: questo è il dilemma”. Seguirà la relazione sui paesaggi dell’olio di **Sveva Di Martino** architetto dello Studio Spazi Cpnsonanti di Roma e quella di **Fabio Fabbri** dirigente del Settore Agricoltura della Regione Toscana sull’olivo come nuova opportunità di sviluppo economico delle colline toscane. Prima del convegno ci sarà la tradizionale cerimonia di inaugurazione di Girolio alla presenza delle autorità locali. La manifestazione proseguirà sabato 10 novembre con una serie di workshop: **“Sapore dell’olio: sesto e settimo gusto”** a cura di Valeria Piccini, chef del ristorante Da Caino a Montemerano due stelle Michelin (ore 10.00); **“La riconoscenza: acquisto consapevole dell’olio extravergine d’oliva”**, un approfondimento utile su come leggere un’etichetta di qualità e riconoscere i difetti di un olio a cura degli esperti di Olio Evo Simona Piccini e Fabio Menchetti; **“Olio liquido: pace e civiltà”** a cura di un rappresentante della comunità ebraica, si terrà invece domenica 11 novembre alle ore 11.00. Tutti i seminari sono su prenotazione: 0564 077031 - arcainfo@arcafactory.it.

GirOlio d’Italia a Pitigliano è una vetrina di prestigio per presentare all’Italia e al mondo le ricchezze enogastronomiche locali, promuovere i territori, salvaguardare il paesaggio olivicolo. che prevede degustazioni, cooking show, convegni, escursioni, cene e spettacoli in collaborazione con Santi Vinai, la tre giorni di festa nel centro storico della città organizzata dall’associazione Cantine nel Tufo quale omaggio ai sapori e ai prodotti tipici dell’autunno, tra cui l’olio nuovo e il vino novello.