

## San Quirico d'Orcia celebra l'extravergine d'oliva

San Quirico d'Orcia celebra l'olio extravergine di oliva. Dal 7 al 9 dicembre torna l'appuntamento con la Festa dell'Olio, 26esima edizione, ricca di eventi, appuntamenti e momenti di approfondimento. Il centro storico della cittadina valdorciana vivrà un'esplosione di sapori, profumi e folclore popolare, un'occasione unica, organizzata dall'Amministrazione comunale, per visitare le bellezze artistiche e architettoniche ed i paesaggi famosi nel mondo, nonché per degustare la nuovissima annata dell'olio extravergine.

**Tutti gli appuntamenti in programma** Il via **venerdì 7 dicembre** alle ore 10 a Palazzo Chigi Zondadari Speciale scuole con la degustazione Impariamo a (ri)conoscere l'olio di oliva a cura di AICOO; alle 10.30 nel centro storico l'apertura degli stand dei produttori, alle ore 11 nel centro storico intrattenimento con i Menestrelli Toscani mentre alle ore 15 "Motofolk" I Cantastorie Toscani e "Incontri ravvicinati con il mago" spettacolo itinerante di magia. Alle 21.30 il concerto con "Riforma Trio".

**Sabato 8 dicembre dalle ore 8** alle 19 nel centro storico si svolgerà il Mercatino dell'olio; dalle ore 10.30 l'apertura degli stand dei produttori. Alle 10.30 partirà il Trekking dell'olio, passeggiata alla scoperta dei segreti di San Quirico d'Orcia attraverso l'olio mentre alle ore 11 a Palazzo Chigi Zondadari la degustazione impariamo a (ri)conoscere l'olio di oliva a cura di AICOO. Sempre alle 11 in centro storico si terrà uno show cooking. Alle ore 12 l'arrivo del Treno Natura e il saluto dei quartieri della Festa del Barbarossa all'olio nuovo in piazza della Libertà. Alle 15 lungo le vie del centro storico la Street Band "La banda molleggiata" e animazione per bambini. Alle ore 16.30 in Piazza della Libertà la premiazione de L'Extravergine 2018 e alle ore 21.30 in piazza della Libertà concerto con "Rikke & Choobalooba".

**Domenica 9 dicembre** dalle ore 10.30 l'apertura degli stand dei produttori e la partenza del Trekking dell'olio, passeggiata alla scoperta dei segreti di San Quirico d'Orcia attraverso l'olio. Alle ore 11 a Palazzo Chigi Zondadari la degustazione Impariamo a (ri)conoscere l'olio di oliva a cura di AICOO. Alle ore 12 show cooking a cura di AICOO mentre alle ore 15 "Il Bucchero di Bettolle" balli tradizionali toscani e animazione per bambini. Infine alle ore 16 in piazza della Libertà Buono come l'olio, premiazione del miglior extravergine 2018 a cura di AICOO.

**I produttori** Azienda Agricola Zamperini Luca Poggio Grande, Azienda Agraria Poggio Al Vento, Antico Frantoio Simonelli Santi, Azienda Agricola Martini Fabio, Azienda Agricola Rifiglioli, Azienda Agricola Mangiavacchi Efisio, Società Agricola Bagnaia, Azienda Agricola Sampieri Del Fa, Azienda Agricola Vegliena di Valeria Regina Gelbaum, Azienda Agricola Poderino. **Per tutta la durata della Festa dell'Olio sarà possibile degustare nel centro storico i migliori prodotti della cucina tradizionale valdorciana e gli extravergini di eccellenza.** [Il Palazzo delle Fiabe](#) sabato 8 e domenica 9 dicembre dalle 15.30 alle 19. Nei giorni della festa, Palazzo Chigi si trasforma in un luogo magico, dove vivere straordinarie esperienze, fra tradizione e meraviglia. Le sale del Palazzo accoglieranno i visitatori con giochi a tema, racconti di fiabe, esperienze musicali, laboratori di creatività e personaggi fantastici. E



## Associazione Nazionale Città dell'Olio

l'animazione per bambini, ogni pomeriggio, invaderà anche le vie del centro storico.

**Informazioni:** Ufficio Turistico 0577 899728 [ufficioturistico@comune.sanquiricodorca.si.it](mailto:ufficioturistico@comune.sanquiricodorca.si.it) aperto nel fine settimana. Biblioteca Comunale 0577 899724 [biblioteca@comune.sanquiricodorca.si.it](mailto:biblioteca@comune.sanquiricodorca.si.it)

Info Treno Natura speciale Festa dell'Olio 8 dicembre 0577 48003 [www.terresiena.it](http://www.terresiena.it)

E' gradita la prenotazione per gli appuntamenti: Trekking dell'olio, partenza da Piazza della Libertà durata 1 ora e 30 minuti circa. Gratuita. Degustazione Impariamo a (ri)conoscere l'olio di oliva. A cura di AICOO. Gratuita