

A Piancastagnaio la bandiera delle Città dell'Olio

La consegna della bandiera delle Città dell'olio a Piancastagnaio è avvenuta nel tardo pomeriggio di venerdì (10 giugno), all'interno del convento di San Bartolomeo. Un atto simbolico, avvenuto a una platea composta prevalentemente di produttori e ristoratori, per sottolineare la recentissima adesione del Comune all'associazione che rappresenta oltre quattrocento tra comuni ed enti pubblici italiani, nel nome dell'olivo. Nella foto ricordo, davanti a gonfalone comunale, con la bandiera bianca e il simbolo delle Città dell'olio c'erano il vicesindaco Franco Capocchi, l'assessore alla cultura Roberta Sancasciani, il vicepresidente vicario Marcello Bonechi, il coordinatore regionale Mario Agnelli, il direttore Antonio Balenzano. Nel chiostro del convento i produttori locali hanno mostrato con orgoglio i risultati della raccolta e dell'attività dei frantoi della zona. «L'olio extravergine di oliva fa della nostra tradizione insieme alla castagna - ha osservato il vicesindaco - ma questa produzione merita di essere meglio valorizzata e sufficientemente remunerata». Ritrovare «consapevolezza del proprio patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico, come presupposto per un salto di qualità di Piancastagnaio» è l'obiettivo, ha affermato l'assessore alla cultura e al turismo Roberta Sancasciani. Nel corso dell'iniziativa si è svolto un confronto sulle ultime novità legate al turismo dell'olio e sul lavoro che l'Associazione sta portando avanti per superare i problemi di una produzione che si limita all'autoconsumo di molti raccoglitori all'autoconsumo, per mancanza di margini di guadagno, se non all'abbandono degli oliveti. Proposte di legge e progetti di valorizzazione, illustrati nel corso dell'iniziativa, vanno nella direzione di conferire un giusto valore a un prodotto dalle qualità salutistiche, un po' come è avvenuto anni fa per il vino. Mario Agnelli e Marcello Bonechi hanno sottolineato la necessità di una partecipazione attiva di Piancastagnaio ai progetti dell'Associazione, oltre alla necessità di consolidare il processo di recupero delle olivete abbandonate per dare opportunità di lavoro e di formazione soprattutto ai giovani in modo che siano incentivati ad investire la propria competenza e creatività in progetti di agricoltura sociale e sostenibile. Antonio Balenzano ha sottolineato la progettualità legata in particolare al turismo dell'olio, all'agricoltura sostenibile e alla valorizzazione del paesaggio olivicolo, o gli eventi organizzati con successo, come la Camminata tra gli olivi, la Merenda nell'oliveta, oltre ai programmi di conoscenza e consumo consapevole nelle scuole, come Olio in Cattedra».