



Dalla Torre Centuriona al Frantoio: al via la Festa dell'Olio di Sammichele di Bari

Ritorna puntuale, per il terzo anno consecutivo, l'importante appuntamento con l'olio EVO, protagonista assoluto di una vera e propria festa celebrativa che avrà luogo in Sammichele di Bari il prossimo 25 e 26 novembre. Il Comune di Sammichele già socio dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, ha da poco ricevuto il riconoscimento nazionale di Bandiera Verde Agricoltura 2023 da parte della CIA. Il Castello Caracciolo farà da cornice ad una kermesse di attività di alto profilo esperienziale e conoscitivo di un prodotto da sempre definito pilastro della civiltà contadina e ormai apprezzato in un mercato esigente in piena espansione. Saranno i frantoi i primi ad aprire i cancelli a tutti coloro che si lasceranno guidare da un programma ricco di contenuti autentici tutti da scoprire tra mostre pomologiche, degustazioni, proiezioni ed attività ludiche a tema. Per l'occasione l'oro verde sarà protagonista di una serie di degustazioni, tra cui la ormai nota "F'cazz a Livre" dove insieme ad acqua, farina autoctona ed origano, ne è l'ingrediente d'eccezione da assaporare magari visitando il Museo della Civiltà Contadina "Dino Bianco". La Festa dell'Olio è un evento realizzato dal Comune di Sammichele di Bari con il Patrocinio dell'Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia. Una manifestazione concepita per raccontare le origini di un luogo caratterizzato dalla operosità dei suoi abitanti, che si tramanda da generazioni, orientati verso il rispetto di una terra generosa che richiede impegno e costanza per regalare produttività d'eccellenza come l'olio di oliva.

PROGRAMMA

SABATO 25 NOVEMBRE 2023

- Ore 10.00 Raduno dei partecipanti al Castello Caracciolo per visita guidata ai frantoi
- Ore 10.30 Visita al Frantoio Oleario di Giuseppe Sportelli
- Ore 11.30 Visita al Frantoio Oleario IAMA srl di Antonio Martina
- Ore 16.00 Visita al Museo della Civiltà Contadina "Dino Bianco"
- Ore 17.00 Apertura degli stand di degustazione dell'olio evo e delle tipicità locali a cura dei frantoiani, dei produttori di olio in bottiglia e di aziende enogastronomiche
- Ore 17.00 Apertura mostra pomologica a cura del CRSFA "Basile Caramia"
- Ore 17.30 Dal campo alla tavola: il viaggio dell'olio. Progetto Bimboil a cura dell'Istituto Comprensivo Via Eva Gioia del Colle Sammichele.
- Ore 18.00 Degustazione "Olio e Pane" a cura di UCI
- Ore 18.00 Laboratorio per bambini: "Dall'olio EVO all'olio lampante": attività manipolativa per realizzare antiche lucerne. In collaborazione con INCANT. Prenotazione obbligatoria al 3351491997
- Ore 19.00 Dimostrazione e degustazione della Focaccia a Libro a cura del Presidio Slow



Food di Sannicchiele di Bari

Ore 20.00 Visita al Museo della Civiltà Contadina "Dino Bianco"

DOMENICA 26 NOVEMBRE 2023

Ore 16.00 Visita al Museo della Civiltà Contadina "Dino Bianco"

Ore 16.30 Apertura degli stand di degustazione dell'olio evo e delle tipicità locali a cura dei frantoiani, dei produttori di olio in bottiglia e di aziende enogastronomiche

Ore 17.00 Apertura mostra pomologica a cura del CRSFA "Basile Caramia"

Ore 17.30 Dal campo alla tavola: il viaggio dell'olio. Progetto Bimboil a cura dell'Istituto Comprensivo Via Eva Gioia del Colle Sannicchiele.

Ore 17.30 Degustazione "Olio e Pane" a cura di UCI

Ore 18.00 Laboratorio per bambini: "Dall'olio EVO all'olio lampante": attività manipolativa per realizzare antiche lucerne. In collaborazione con INCANT. Prenotazione obbligatoria al 3351491997

Ore 18.30 Degustazione di oli monovarietali a cura del dott. Vito Zito - esperto assaggiatori di olio di oliva in collaborazione con Legambiente Circolo Quattromiglia di Sannicchiele di Bari.

Ore 19.00 Dimostrazione e degustazione della Focaccia a Libro a cura del Presidio Slow Food di Sannicchiele di Bari

Ore 20.00 Visita al Museo della Civiltà Contadina "Dino Bianco"