



ANDAR PER FRANTOI - 19 SETTEMBRE 2024

## Al via la Rassegna dell'Olio Extravergine di Oliva di Reggello

La Rassegna dell'Olio Extravergine di Oliva fa parte della tradizione e dell'identità della comunità di Reggello e rappresenta un appuntamento simbolo per il nostro Comune, giungendo nel 2024 al traguardo della cinquantunesima edizione. Oggi la Rassegna è diventata un appuntamento importante per supportare le aziende olivicole ad affrontare le difficoltà dovute alla complessa situazione economica internazionale, alla crisi energetica ed ai cambiamenti climatici ma è anche un'occasione per i visitatori di apprezzare il nostro meraviglioso territorio, ricco di arte e natura. Proprio per questo, nel rispetto della strategia regionale "Sviluppo rurale Toscana 2023-2027", la Rassegna ha assunto lo scopo precipuo di migliorare la conoscenza delle qualità dell'olio, di favorirne la divulgazione qualificata, oltre che a garantire la salvaguardia e sostenere lo sviluppo del patrimonio agroalimentare ed in particolare delle olivete, a sostegno dell'impegno verso il territorio portato avanti dalle nostre aziende.

In Rassegna troverete:

**Area stand dei produttori di olio** con possibilità di degustazione ed acquisto di olio e prodotti all'olio EVO. In Rassegna si possono gustare diverse tipologie di olio, spremuto rigorosamente a freddo nei frantoi del territorio: biologico, delicato, deciso, monocultivar o blend.

**Area degustazione di gelato all'Olio Evo di Reggello**, realizzato con l'olio dei produttori presenti in Rassegna.

**Spazio Cooking show:** show cooking di chef, ristoratori del territorio e studenti dell'Istituto Alberghiero ISIS di Figline Valdarno, degli indirizzi Cucina, Bar e Pasticceria. Presentazione e degustazione di aperitivi e liquori all'olio. In tutti i cooking sarà utilizzato olio Evo di Reggello. La conduzione degli eventi dello spazio Cooking è affidata a un giornalista esperto nel settore.

◦ **Spazio conferenze:** chiacchierate con agronomi, rappresentanti Associazione Città Dell'Olio, I.G.P.Toscana, Slow Food,

AIRO, esperti, ecc. sulle tecniche di coltivazione e produzione, sulle problematiche legate ai cambiamenti climatici, alle malattie delle piante, agli utilizzi e alla conservazione dell'olio, proprietà nutraceutiche dell'olio Evo, interventi di esperti sulla storia dell'olio, degustazioni guidate.

◦ **Spazio bambini:** workshop di cucina e laboratori a tema, a scopo didattico per bambini e ragazzi.

◦ **Area ristorazione** (aperto dalle 10.00 alle 21.00) cucina tipica toscana con utilizzo dell'olio evo di Reggello.

◦ **Area aperitivi** (aperto dalle 17.00 alle 19.00).



Inoltre, sarà possibile fare le seguenti esperienze:

- **Degustazione Oli nuovi di Reggello**, presso il mercato Centrale di Firenze, con degustazione guidata a cura dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva (ANAPOO) e presentazione di alcune aziende del territorio.
- partecipare ad **Attività sportive non agonistiche** tra gli ulivi, tra cui plogging, camminate e percorsi e-bike e yoga;
- vedere la **Tradizionale gara podistica "I Quattro Frantoi"**;
- vedere il tradizionale **Torneo interregionale di basket "Pane&Olio"**,
- **Visite** con guida specializzata ai **frantoi di Reggello e visite ai principali luoghi d'arte** del territorio;

More to follow! || Per restare aggiornati sulla Rassegna:  
[https://www.facebook.com/rassegnaolioreggello/?locale=it\\_IT](https://www.facebook.com/rassegnaolioreggello/?locale=it_IT)