

OLIO SAPIENS

Storia, sapori e saperi dell'Olio Bono

Mostra Mercato di Tavarnelle Val di Pesa (FI)
1-2 e 8-9 dicembre 2007
- Parco del Mocale ed eventi collaterali -

La rassegna, alla sua seconda edizione, intende celebrare il legame che storicamente unisce la zona di Tavarnelle Val di Pesa e Barberino Val d'Elsa alla produzione di olio extravergine di oliva di qualità. Da tempo le amministrazioni comunali stanno focalizzando il loro impegno sulla valorizzazione e promozione delle produzioni agricole più rappresentative, ed è in questa ottica, in virtù del ruolo socio-culturale da sempre rivestito nel territorio dall'olivicoltura, che viene ad inserirsi "**Olio Sapiens: storia, sapori e saperi dell'Olio Bono**". Una due fine settimana nell'accogliente contesto del *Parco del Mocale* di Tavarnelle Val di Pesa (FI) ricca di iniziative tematiche pensate per coinvolgere il pubblico di appassionati e curiosi, con dibattiti alla presenza di esperti del settore, esposizioni di produttori locali (olio ma anche realizzazioni artigianali ad esso ispirate, macchinari per la sua lavorazione e prodotti cosmetici), corsi di degustazioni, visite a frantoi ed aziende del territorio e, ovviamente, tanti piatti che avranno come indiscusso protagonista il prezioso oro verde.

Il fine settimana 8 e 9 dicembre, con una serie di eventi collaterali dedicati al tema, *Olio Sapiens* si irraggerà "... a macchia d'olio**" su tutto il territorio circostante.**

Informazioni e prenotazioni :
URP Tavarnelle V.P. tel. 055.8050824 - URP Barberino V.E. tel. 055.8052227
www.comune.tavarnelle-val-di-pesa.fi.it - www.barberinovaldelsa.net

VENERDI' 30 NOVEMBRE - CENA DI APERTURA

" I Mangiari da Frantoio "

con brevi cenni storici di ambientazione

Pieve di Sant'Appiano - Barberino V.E.
Sala dei Cento (g.c.)

**La cena sarà preceduta da una visita alla Fattoria Pasolini dall'Onda (Barberino V.E.)
con degustazione nell'antico Frantoio con frangitura in corso
[prenotazione obbligatoria. Tel. 055.8059501 - 380.3916671]**

PROGRAMMA **primo** fine settimana

Ore 10.00 - Apertura Mostra Mercato

Nello spazio Mostra ininterrotte possibilità di degustazioni guidate, assaggi, abbinamenti.

- ✓ Spazio espositivo servizi Banca del Chianti Fiorentino a favore del Settore.
- ✓ Esposizione di antichi attrezzi della cultura contadina chiantigiana.

SABATO 1° DICEMBRE

Ore 9.45

Saluti da parte delle Autorità e Convegno

- ✓ *“L’impatto dei cambiamenti climatici sull’agricoltura e sul territorio”*, con la partecipazione del Prof. Giampiero Maracchi, massimo esperto di ambiente, territorio e climatologia;
- ✓ *“Produzioni di qualità, certificazione della filiera ed etichettatura, tutela dei consumatori”*, con la partecipazione di Dirigenti Ministeriali, Amministratori locali, Esperti del settore.

Chiuderà il Convegno l’intervento dell’On. Stefano Boco, Sottosegretario di Stato.
Modera Leonardo Romanelli, giornalista enogastronomico

A termine del Convegno, degustazioni aperte al pubblico.

Ore 12.30

Apertura della cucina

Ore 15.00

Escursione in pulmann al Frantoio Montecchio di Tavarnelle Val di Pesa, con degustazione dell’olio e di visita alla Fattoria, alle cantine ed all’antica fornace dell’azienda. Seguirà una breve escursione all’antico borgo medievale di San Donato in Poggio, con visita alla Pieve, al centro storico ed al Museo di Cultura Contadina. Rientro previsto per le ore 17.00. (prenotazioni in loco)

Ore 16.00

Inizio dimostrazioni al pubblico sulla preparazione di piatti della tradizione chiantigiana, curate da signore del luogo, che continueranno fino all’ora di cena.

Ore 19.00

Inizio servizio della cena, con intrattenimento. (prenotazione anche in loco)

DOMENICA 2 DICEMBRE

Nello spazio Mostra ininterrotte possibilità di degustazioni guidate, assaggi, abbinamenti.

Ore 11.00

Partenza della gara **“Ce l’ho con l’olio”** che coinvolgerà coppie di studenti, ciascuna in rappresentanza dei più importanti istituti alberghieri della provincia. Ogni squadra sarà impegnata nella preparazione di un piatto davanti al pubblico, che sarà poi giudicato e premiato da una giuria di esperti

Ore 12.30

Apertura della cucina

Ore 15.00

Escursione in pulmann ad un Frantoio della zona, con degustazione dell’olio e di visita alla Fattoria ed alle cantine. Seguirà una breve escursione sul territorio con visita alla Pieve di San Pietro in Bossolo, al Museo di Arte Sacra e del Ricamo. Rientro previsto per le ore 17.00. (prenotazioni in loco)

Ore 17.30

.... Schiacciata all’olio cotta nel forno a legna.....

Ore 20.00

Chiusura degli stands

..... in attesa di sabato prossimo

PROGRAMMA **secondo** fine settimana

In contemporanea con la Mostra Mercato in svolgimento al Parco del Mocale

“Tavarnelle a macchia d’olio”

OLIO SAPIENS. Storia, sapori e saperi dell’Olio Bono

dal Parco del Mocale si irraggia coinvolgendo tutto il Centro Storico

SABATO 8 DICEMBRE

Ore 10.00 - Apertura Mostra Mercato

Nello spazio Mostra ininterrotte possibilità di degustazioni guidate, assaggi, abbinamenti.

- ✓ Spazio espositivo servizi Banca del Chianti Fiorentino a favore del Settore.
- ✓ Esposizione di antichi attrezzi della cultura contadina chiantigiana.

“Il Gusto della Salute” - dalle ore 10.30 in **Sala Consiliare** – Piazza Matteotti
Incontro-dibattito dedicato ai principi della sana alimentazione, all’educazione alimentare tra giochi, assaggi e creatività: un percorso nuovo che risveglia la curiosità ed insieme educa i bambini, i genitori e gli insegnanti.

Saranno presenti medici, nutrizionisti, ricercatori ed esperti di comunicazione e di formazione molto conosciuti a livello nazionale ed internazionale.

Ore 10.30

Spunti per cucina contadina : sana, gustosa, “minimalista” ... ideale per la cucina nel camper e plain-air

A cura del Laboratorio di cucina “Il Mestolo”

Ore 12.30

Apertura della cucina

Ore 15.00

Escursione in pulmann nel Comune di Barberino V.E. con visita alla Pieve ed al Museo archeologico “Antiquarium di Sant’Appiano con una breve illustrazione sul tema *“Usa e consumo dell’olio nell’antichità”*.

Seguirà la visita al centro storico di Barberino V.E. che si concluderà tra le mura della Fattoria Pasolini dall’Onda con visita delle cantine del '400. Nell’antico frantoio aziendale degustazione guidata dell’Olio aziendale con altri extravergine di oliva a confronto.

Rientro previsto per le ore 19.00.

(Prenotazione URP Barberino V.E. tel. 055.8052227 o in loco. Max 25 persone)

Ore 16.00

Inizio lezioni di abbinamento olio-cibo-vino curate da esperti e produttori del luogo, che dureranno fino all’ora di cena.

Ore 19.00

Inizio servizio della cena, con intrattenimento.
(prenotazione anche in loco)

DOMENICA 9 DICEMBRE

Nello spazio Mostra ininterrotte possibilità di degustazioni guidate, assaggi, abbinamenti.

- ✓ **in Piazza Vecchia** evento condotto da **“Le Baccanti”** per conoscere segreti e curiosità del prezioso oro verde, con parte teorica e di degustazione ... con “Pasta Fresca” (a numero limitato, su prenotazione anche in loco).

Ore 11,00

Dimostrazioni di cucina tradizionale chiantigiana

A cura del Laboratorio di cucina “Il mestolo”

Ore 12.30

Apertura della cucina

Ore 16.00

“Concorso Olio Sapiens”, che individuerà il prodotto a maggior indice di gradimento fra quelli degli espositori presenti, decretato da una giuria di esperti e giornalisti ed una formata dal pubblico.

→ mentre si svolge il concorso, nella zona Mostra *“Laboratorio sull’Olio”* con preparazione di alcuni piatti e del corretto utilizzo a tavola dell’olio extravergine di oliva

Ore 18.00

Incontro con Esperto di Storia dell’alimentazione, con dibattito pubblico e **cena di chiusura mostra**

Ore 20.00

Chiusura della Manifestazione

Nei giorni SABATO 8 e DOMENICA 9 DICEMBRE

“Tavarnelle a macchia d’olio”

In distribuzione locandina con Programma completo dettagliato, su locandina in distribuzione e sui siti

www.prolocotavarnelle.it - www.comune.tavarnelle-val-di-pesa.fi.it

Olio Sapiens si irraggia coinvolgendo tutto il Centro storico:

- ✓ la Ristorazione, con menù a tema e varie proposte di assaggi gastronomici pomeridiani in Piazza Matteotti (spazio coperto e riscaldato);
- ✓ apertura di tutti i negozi del centro storico “...**di Bottega in Bottega**” con vetrine ed interno negozi a tema, e tante iniziative per grandi e piccoli lungo Via Roma, in Piazza Cresti (Piazza Vecchia) ed in Piazza Matteotti;
- ✓ Piazza Vecchia con laboratorio di cucina ed evento condotto da “**Le Baccanti**” per conoscere segreti e curiosità del prezioso oro verde, con parte teorica e di degustazione ... con “Pasta Fresca” (a numero limitato, su prenotazione anche in loco).
- ✓ Spazio coperto in Piazza Matteotti, con la partecipazione “Slow Food” dei Forni locali, con “**Pane e Olio**” ed altre specialità;
- ✓ In Sala Consiliare Incontro-dibattito “**Il Gusto della Salute**” ed esposizione della Mostra “**Macchie d’olio**”, spazio delle idee, racconti, poesie e disegni di Ragazzi”. Nell’orario 10-12 e 16-18 **spazio creativo-ludico** per bambini 4 – 12 anni curato da Educatore ludimagister

“Olio Sapiens” per il mondo del Camper e del Plein-Air

Informazioni per la prenotazione anticipata della piazzola di sosta e del “**pacchetto week-end Camperisti**”:

URP Barberino V.E. tel. 055.8052227 - URP Tavarnelle V.P. tel. 055.8050824
www.barberinovaldelsa.net - www.comune.tavarnelle-val-di-pesa.fi.it