

oleova **G**ando
8.9.10 **S** dicembre 'o6



data evento	comune	Titolo evento	informazioni	descrizione
il 4 e 5 novembre 2006	a Pelago (San Francesco) e a Pontassieve (nel centro storico)	Il Cammino dell'olio - Festa dell'olio e del vino novello	Comunità Montana Montagna Fiorentina tel. 055839661 www.comune.pelago.fi.it	Il primo dei fine settimana dedicati all'olio si svolge in due comuni della Montagna Fiorentina, dove l'olivo è talmente presente nel territorio da poter parlare di una vera e propria cultura di tale prodotto. E' una mostra-mercato delle produzioni delle aziende locali, con degustazioni ed eventi culturali legati alla valorizzazione dei prodotti tipici. L'altimetria e l'aspra morfologia delle colline di questa parte della provincia di Firenze rendono difficile la coltivazione dell'olivo, ma contribuiscono a garantire una qualità ottima dell'olio extra-vergine d'oliva.
il 5 novembre 2006	a Bagno a Ripoli presso la Fattoria di Mondeggi Lappeggi	Festa dell'olio nuovo	Fattoria di Mondeggi tel. 055685266	Un'occasione speciale per assaggiare l'olio nuovo, appena uscito dalla spremitura, in abbinamento ad alcuni piatti tipici della cucina fiorentina nella splendida cornice della Fattoria di Mondeggi Lappeggi. L'azienda è stata acquistata dall'Amministrazione provinciale di Firenze nel 1962 dalla famiglia Della Gherardesca, a cui apparteneva dal XVI secolo. E' sede di numerose attività sperimentali avviate in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Firenze e con il CNR.
dal 9 al 12 novembre 2006	a Bagno a Ripoli nel centro	Prim'olio	Comune di Bagno a Ripoli tel. 055055 (800055055) www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it	Mostra-mercato dell'olio nuovo e dei prodotti tipici delle colline di Bagno a Ripoli, alle porte di Firenze. Il fine settimana prevede stand gastronomici nel centro del paese per degustazioni e assaggi a cura dei produttori della zona ed eventi collaterali, tra cui un convegno sull'agricoltura il sabato mattina presso la SMS. Il 26 novembre, nella prestigiosa sede dell'Antico Spedale del Bigallo, verrà assegnato il Premio Gocciola d'Oro al miglior olio presente nella rassegna.
l'11 e il 18 novembre 2006	a Sesto Fiorentino in Piazza Vittorio Veneto	Festa dell'Olio del Monte Morello e di Cercina	Comune di Sesto Fiorentino tel. 05544961 www.comune.sesto-fiorentino.fi.it	L'olio delle colline di Sesto Fiorentino viene presentato durante la mostra-mercato dei produttori locali nelle ultime due domeniche di novembre, ma la manifestazione prevede anche numerosi eventi collaterali per la conoscenza e la valorizzazione di questo prodotto di qualità, tra i quali un convegno-dibattito, che prolungano la Festa dell'olio fino ai primi giorni di dicembre.
il 12 novembre 2006	a Vinci nel centro storico	Sapori e colori del Montalbano. Festa dell'olio nuovo e del vino nuovo	Ufficio Turistico di Vinci tel. 0571568012 terredelrinascimento@comune.vinci.fi.it www.comune.vinci.fi.it	Nella città natale di Leonardo vengono organizzate degustazioni dei prodotti tipici del comune e di tutta l'area del Montalbano, in particolare l'olio nuovo e il vino novello, che sono promossi grazie anche alla neonata Strada dell'olio e del vino del Montalbano. La festa è un'occasione per visitare i musei locali e soprattutto per assaggiare l'olio, che per la sua particolarità ha ottenuto una menzione geografica "Montalbano" alla denominazione di origine dell'olio Toscano.



il 12 novembre e il 10 dicembre 2006	a Fucecchio a Ponte a Cappiano	Sapori d'Autunno	Associazione Ponte Mediceo di Ponte a Cappiano tel. 0571297784 www.comune.fucecchio.fi.it	Due appuntamenti per la degustazione dell'olio extra-vergine di oliva di produzione locale e dei altri prodotti dell'autunno legati alla tradizione fucecchiese: salumi, dolci di castagne, vino e vinsanto. La manifestazione si tiene sotto l'amena cornice del Ponte Mediceo di Cappiano, ricostruito nel 1500 da Cosimo I de' Medici e oggetto di un importante recupero nell'anno del Giubileo.
dal 18 al 26 novembre 2006	Calenzano	Mostra Mercato dell'Olio extra-vergine di oliva	ATC Calenzano tel. 0558824512 www.comune.calenzano.fi.it	Giunta alla sua XI edizione, la Mostra-Mercato, a carattere interprovinciale, è un'iniziativa finalizzata principalmente alla promozione dell'olio extra-vergine di oliva prodotto nella zona di Monte Morello, Calvana e Val di Marina, ma anche in altre parti del territorio regionale, e di altri prodotti delle aziende agricole locali. Sono previsti dibattiti, eventi collaterali a carattere culinario, culturale, sportivo e ricreativo.
il 18 e 19 novembre 2006	a Montespertoli in centro	Paneolio e Mostra del tartufo Bianco con Olionostro	Comune di Montespertoli tel. 0571600220 www.comune.montespartoli.fi.it	Due prodotti di eccellenza del territorio di Montespertoli vengono presentati in questa rassegna della produzione locale di olio extra-vergine di oliva e del tartufo bianco. Al ristorante del parco Urbano è possibile degustare le specialità tipiche come la fettunta, la zuppa di fagioli e i taglierini al tartufo. Con Olionostro i bambini delle scuole raccolgono le olive dalle piante di proprietà comunale, producono l'olio e lo vendono per utilizzare il ricavato a favore dei bambini Saharawi.
dal 18 novembre al 10 dicembre 2006	a Reggello al Palazzetto dello sport	XXXIV Rassegna dell'Olio extra-vergine di oliva di Reggello	Comune di Reggello tel. 0558669232 info@comune.reggello.fi.it www.comune.reggello.fi.it	La rassegna di Reggello è una delle manifestazioni più ricche tra quelle dedicate alla valorizzazione dell'olio di oliva, che in questo territorio ha caratteristiche particolari dovute all'altezza delle olivete e alla composizione del terreno. Il programma prevede eventi di vario genere: oltre alla degustazione dell'olio nuovo negli stand dei produttori, è possibile effettuare visite guidate alla Pieve di Cascia e altre escursioni a piedi lungo le vie dell'Olio, che ripercorrono antichi sentieri. Sono previsti dibattiti e cene a tema, visite ai frantoi per assistere alle varie fasi della lavorazione delle olive, e l'8 dicembre si tiene la Corsa dell'Olio, la tradizionale corsa podistica tra Firenze e Reggello. L'ultimo giorno della manifestazione viene conferito il Premio Oliva d'Oro al miglior olio presente in rassegna.



il 25 e 26 novembre 2006	a Impruneta sotto i Loggiati del Pellegrino in Piazza Buondelmonti	Olio novo e Gusti d'autunno	Comune di Impruneta tel. 0552036426 www.comune.impruneta.fi.it	Un viaggio alla scoperta dell'olio nuovo di Impruneta con degustazioni di prodotti autunnali e la possibilità di visitare le aziende agricole del territorio. Il Consorzio dei Produttori Agricoli del luogo propone alcuni dei migliori oli della provincia, che vantano numerosi riconoscimenti e premi anche a livello internazionale. Abbinare all'olio anche specialità gastronomiche provenienti da tutta Italia. Sono previsti laboratori del gusto dedicati all'olio e visite guidate a frantoi e orciaie. Nei due giorni della manifestazione nei ristoranti verranno proposte ricette per esaltare il gusto dell'olio extra-vergine di oliva appena franto.
il 26 novembre 2006	a Montaione nel centro storico	Pane e olio	Ufficio Turistico tel. 0571699255 www.comune.montaione.fi.it	Montaione è conosciuto in tutta la Toscana per il suo pane: in questa giornata i produttori agricoli del territorio si riuniscono nella piazza principale e propongono degustazioni con il più classico degli abbinamenti: la bruschetta. Un modo semplice per assaggiare la bontà dell'olio prodotto sulle colline della Valdelsa. I negozi rimangono aperti e si possono scoprire anche le produzioni tipiche dell'artigianato.
il 3 dicembre 2006	a Castelfiorentino nelle vie del centro	Festa d'inverno	Comune di Castelfiorentino tel. 0571686341/8 www.comune.castelfiorentino.fi.it	Il centro commerciale naturale di Castelfiorentino si anima per questa tradizionale Festa d'Inverno, con i negozi aperti per gli acquisti natalizi. Accompagnati da spettacoli di animazione per bambini e adulti sarà possibile degustare l'olio nuovo e altri prodotti tipici locali, il tutto proposto dalle aziende agricole del territorio.
l'8, 9, 10 dicembre 2006	a Tavarnelle Val di Pesa nel Parco del Mocale	Olio Sapiens Storia sapori e saperi dell'Olio Bono	Ufficio Turistico Tavarnelle Val di Pesa tel. 0558077832 info@prolocotavarnelle.it www.comune.tavarnelle-val-di-pesa.fi.it	E' la prima edizione di questo evento organizzato per la promozione di un prodotto di eccellenza del territorio comunale, ma si presenta con un programma molto ricco. A fianco della mostra-mercato con gli stand dei produttori locali, abbinata all'apertura dello show-room Fatto in Chianti con l'artigianato artistico di eccellenza, sono previsti momenti educativi sull'olio, dedicati ai suoi valori nutrizionali e salutistici, conferenze-dibattito con i vari protagonisti del settore agricolo, degustazioni guidate per la valorizzazione del prodotto dal punto di vista alimentare e medico, una mostra fotografica sulla civiltà rurale. Sul versante gastronomico ci saranno dimostrazioni di cucina chiantigiana, lezioni di degustazione e la premiazione dell'olio migliore. Il programma prevede inoltre: visite guidate ai frantoi, una esposizione di accessori di artigianato legati all'olio ed alla tavola, spettacoli di animazione e intrattenimento.



l'8, 9, 10 dicembre 2006	a Lastra a Signa in piazza del Comune	Sagra degli Antichi Sapori	Comune di Lastra a Signa tel. 055 87431 www.comune.lastra-a-signa.fi.it	E' una rassegna gastronomica importante che unisce il sapore della cultura e della tradizionale cucina toscana agli aspetti che, per secoli, hanno contraddistinto il paesaggio di questa regione. Ribollita, olio, vino delle colline toscane, bistecche alla fiorentina e pane cotto a legna, sono questi alcuni degli antichi sapori che la festa propone. La riscoperta degli antichi sapori attraverso ricette del passato, proposte utilizzando rigorosamente ingredienti genuini, ripropone il gusto per le cose di un tempo. Olio d'oliva, pane cotto a legna s'impongono con i loro sapori in una cornice moderna fatta di fast-food, cibi veloci privi di una loro storia, consumati rapidamente per strada e pur sempre simbolo di un'epoca: piu' che di una riscoperta, per le nuove generazioni, quella degli antichi sapori può essere una vera e propria scoperta. Alla festa è abbinato il mercatino dell'antiquariato e la rassegna dei fiori. Inoltre il 9 dicembre è prevista la visita guidata a un frantoio della zona.
--------------------------	---------------------------------------	----------------------------	---	--