

{ VERDE ORO }

27 - 29 OTTOBRE 2017



LA 'GIOSTRA DELL'OLIO'

MOSTRA MERCATO
DELL'OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA DI QUALITÀ

PRIMO CAMPIONATO DEL MONDO
DI BRUSCHETTA

VENERDÌ-SABATO-DOMENICA
CENE DELL'OLIO [AREA FESTE]



BORGO DEL CASTELLO
DI ROSIGNANO MARITTIMO



{ VERDE ORO }

OLIO DI OLIVA & DINTORNI

27 - 29 OTTOBRE 2017

ROSIGNANO MARITTIMO
BORGO DEL CASTELLO

LA 'GIOSTRA DELL'OLIO'

LO SPETTACOLO DELL'OLIO
TRA CIBO, DEGUSTAZIONI, FORUM.

Verde Oro 2017 incontra Food&Wine Market Place

L'edizione 2017 di **Verde Oro** cambia veste ed ospita il primo evento di promozione del **Progetto Europeo Food & Wine Market Place** condividendone lo scopo di valorizzazione e divulgazione dei prodotti d'eccellenza racchiusi nei territori partners.

L'evento è organizzato in collaborazione con L'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** a cui il Comune di Rosignano Marittimo è associato da numerosi anni e che ne condivide gli intenti.

Verde Oro 2017 inizierà alle 17 del giorno 27 Ottobre e si protrarrà sino alla sera del 29 Ottobre, preceduto dalla riunione del Comitato di Pilotaggio di **Food&Wine Market Place** prevista per il pomeriggio del 26 e la mattina del 27 nella sede Comunale.

La location scelta è il **Borgo Medievale di Rosignano Marittimo** nell'anno di valorizzazione dei Borghi e vedrà coinvolto il Castello e le sue dipendenze, strade e piazzette circostanti anche al **Museo Archeologico di Palazzo Bombardieri** che rimarrà aperto per consentire un quadro esaustivo della storia del nostro territorio.

Venerdì 27 Ottobre

ore 17 - Inaugurazione con autorità e giornalisti, apertura stand locali ed ospiti europei. Presentazione e apertura dell'esposizione degli oli delle aziende olivicole della provincia di Livorno e Pisa.

SALA1 Fattoria Arcivescovile Castello di Rosignano M.mo

ore 18 - Convegno **"Ambiente, paesaggio e qualità alimentare uguaglianze e differenze fra prodotti tipici di diversa provenienza"**

Moderatore Dott. Claudio Volpi Coordinatore Regionale APOT

ore 19 - "L'aperitivo dell'olio" con Daniela Gamberucci barman AIBES

SALA1 Fattoria Arcivescovile Castello di Rosignano M.mo

ore 21 - Cena tematica nei locali dell'Area Feste L'Oliveta.

"L'Olio ed il mare" a cura della Pro Loco di Rosignano M.mo,

con lo **chef Gabriele Rosini del Ristorante La Banchisa**

Sabato 28 Ottobre

ore 10 - apertura stand locali e degli ospiti Europei.

ore 11 - Corso gratuito su **"Il corretto abbinamento cibo ed olio"** a cura di A.I.R.O (Associazione Italiana Ristoranti dell'Olio)

ore 17 - **Giostra dell'Olio**

Campionato del Mondo di Bruschetta

con Federico Quaranta - giornalista conduttore di "Decanter" su Radio 2

ore 21 **Cena tematica nei locali dell'area feste L'Oliveta. "L'olio e la terra"**

a cura della Pro Loco di Rosignano M.mo

con la **chef Silvia Volpe di Slow Food Costa degli Etruschi;**

introduce Massimo Bibbiani delegato Slow Food

Domenica 29 Ottobre

ore 9 - Prima Camminata Nazionale tra gli olivi

organizzata dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con Città dell'olio.

ore 10 - Apertura Stand locali ed ospiti Europei.

ore 16,30 - **Zastava Orkestar** - Borgo del Castello di Rosignano M.mo

ore 17 - Forum presso Locali della Fattoria Arcivescovile SALA 1

"Aneddoti sull'olio" credenze, leggende e tradizioni sull'oro verde dall'antichità ad oggi. Partecipano Dott.ssa Edina Regoli - *Direttrice del Museo Archeologico di Rosignano M.mo* il Dott. Claudio Volpi *Coordinatore Regionale APOT*, Licia Montagnani

Assessore al turismo commercio e Agricoltura del Comune di Rosignano M.mo.

Sarà presente un'esperta di riti magici.

seguirà piccola degustazione esplicativa

ore 21 - Cena tematica conclusiva

con la partecipazione del **Consorzio dell'Olio di Andria**

presso Area Feste l'Oliveta a cura della Pro Loco di Rosignano M.mo, con la chef Teresa Colia del Ristorante Rodomonte - Introduce Marco Marucelli - giornalista enogastronomico. Durante la cena sarà celebrato il **"Palio dei Frantoi"** con

premiazione dei **Maestri dell'Olio.**