

PITIGLIANO – Tre giorni di festa nel centro storico di Pitigliano, da venerdì 9 a domenica 11 novembre, con la settima edizione dei Santi Vinai. L'evento, organizzato dall'associazione Cantine nel Tufo, è un omaggio ai sapori e ai prodotti tipici dell'autunno, tra cui l'olio nuovo e il vino novello. Una ricca edizione che si articolerà tra degustazioni, show cooking, convegni, escursioni, cene e spettacoli.

Quest'anno la manifestazione sarà impreziosita da una presenza importante: Santi Vinai sarà tappa Toscana di "GirOlio d'Italia", il tour promosso dall'associazione nazionale Città dell'Olio, una vetrina di prestigio per presentare all'Italia e al mondo le ricchezze enogastronomiche locali, promuovere i territori, salvaguardare il paesaggio olivicolo. Per l'occasione si terranno a Pitigliano 4 seminari e un convegno dal titolo "Con Dire ovvero un tufo nell'olio. Dagli etruschi al futuro" in programma venerdì 9 novembre dalle ore 10 e 30 alle 13.

Le iniziative

Oleum Oliva, il mercato dell'olio alla Fortezza Orsini e la premiazione del miglior olio: da venerdì 9 novembre, alle ore 12 e 30 a domenica 11 alla Fortezza Orsini si terrà la mostra mercato Oleum a cui parteciperanno 24 produttori provenienti da tutta la Toscana, molti dei quali del comprensorio di Pitigliano, Sorano, Manciano. All'interno sarà allestita una postazione wine bar con sommelier e oil bar con assaggiatore d'olio professionista. Gli espositori di olio parteciperanno a un concorso che vedrà assegnare, nella giornata di domenica, il premio per il miglior olio da una giuria di assaggiatori, con degustazione in forma anonima.

Cena con musica dal vivo: tutte le sere, in piazza della Repubblica, alle 19 e 30 cena a base di prodotti tipici, con musica dal vivo. La musica proseguirà fino a tarda notte: venerdì alle ore 23 Margotz, sabato alle 23 e 30 Mamalover, domenica alle 21 e 30 "Decaunt Bend.

L'Olio nel piatto: un tour gastronomico in collaborazione con 15 ristoranti del territorio. Ogni ristorante, abbinato ad un olio in esposizione nella mostra mercato, nei 3 giorni di festa, proporrà un menù con almeno due piatti a base di olio nuovo.

Show Cooking: sabato 10 novembre e domenica 11 novembre in piazza della Repubblica si terranno 3 show cooking con chef professionisti. Per l'edizione 2018 sono stati individuati tre temi: l'olio toscano nella cucina povera, l'olio toscano all'estero, l'olio nuovo nello street food.

Camminolio, ovvero l'escursione: tre giorni di visite guidate alla scoperta dei segreti del territorio. Venerdì 10 sarà riservata alle scuole mentre il sabato e la domenica sarà aperto a tutti su prenotazione. Info associazionecantineneltufo@gmail.com

Raduno d'auto d'epoca domenica 11 novembre, dalle 10 e 30 in piazza della Repubblica, a cura di Antonio Ottaviani e Alberto Nucciarelli.

Convegno
Girolio d'Italia 2018
Con Dire ovvero un "tufo" nell'olio. Dagli etruschi al futuro
venerdì 9 novembre 2018
sala Petruccioli Pitigliano

ore 10,00 Cerimonia d'inaugurazione tappa toscana GirOlio d'Italia

Giovanni Gentili, sindaco di Pitigliano

Rappresentante della Regione

Marcello Bonechi, vice presidente vicario dell'associazione Città dell'Olio e coordinatore regionale delle città dell'olio toscane

Rappresentante Banca Tema

Marco Formiconi, presidente Cantina sociale di Pitigliano

Lucio Marretti, frantoio Colline del Fiora

ore 10,30 inizio convegno

Intervengono

Luigi Caricato, direttore Olio Officina Magazine

Le olivicolture italiane e quelle del resto del mondo, il confronto.

La grande paura di investire in nuovi oliveti in Italia si contrappone al coraggio, nemmeno tanto temerario, degli imprenditori esteri che coltivano in ogni dove l'olivo, anche in luoghi mai sperimentati. Cos'è che ci trattiene? Perché abbiamo perso l'intraprendenza e l'ispirazione?

Cosimo Taiti, Università di Firenze - Dipartimento di scienze delle produzioni agroalimentari e dell'ambiente dell'Università degli studi di Firenze

Evoo o non Evoo questo è il dilemma

Presentazione del progetto sperimentale di ricerca "reEVOOlution" nato con lo scopo di valorizzare e promuovere gli oli EVOO tramite un modello di analisi oggettivo, rapido ed efficace

Sveva Di Martino, architetto studio Spazi Consonanti di Roma

I paesaggi dell'olio

Fabio Fabbri, dirigente settore agricoltura Regione Toscana

L'olivo come nuova opportunità di sviluppo economico delle colline toscane

Laboratori
sala Petruccioli Pitigliano

Sabato 10 novembre

ore 11,00

Valeria Piccini chef del ristorante Da Caino a Montemerano due stelle Michelin

Sapore dell'olio: sesto e settimo gusto

ore 16,00

Simona Piccini e Fabio Menchetti esperti nell'olio extravergine d'oliva

La riconoscenza: acquisto consapevole dell'olio extravergine d'oliva, come leggere un'etichetta e qualità e difetti di un olio

Domenica 11 novembre

ore 11,00

Rappresentante della comunità ebraica

Oro liquido: pace e civiltà

Il laboratori sono su prenotazione: 0564 077031 – arcainfo@arcafactory.it