



## ***Agroalimentare - Bagno a Ripoli (Fi): torna PrimOlio, la mostra mercato dell'olio extravergine***

**Firenze - 17 nov 2022 (Prima Pagina News) Sabato 19 e domenica 20 novembre ai giardini "Campeggi" e sulla via Roma la 24° edizione della manifestazione organizzata dal Comune con il patrocinio di Regione e Metrocittà. Protagonista l'"oro verde".**

Degustazioni di olio "novo" appena uscito dal frantoio. Lezioni di assaggio con i sommelier dell'oro "verde". Show cooking con gli chef del territorio. A Bagno a Ripoli sabato 19 e domenica 20 novembre torna PrimOlio, la mostra mercato dell'olio extra-vergine d'oliva giunta alla 24°edizione. Una due giorni dedicata al frutto più identitario delle colline ripolesi e fiorentine, con un'annata che si preannuncia poco abbondante ma di eccellente qualità. Il quartier generale della manifestazione sarà ospitato ai giardini "Silvano Nano Campeggi", nel cuore della frazione capoluogo: all'Olio point, decine di aziende olivicole di Bagno a Ripoli e dintorni daranno la possibilità di assaporare e acquistare il prodotto delle loro olivete fresco di frangitura. Come ogni anno, le aziende inoltre si sfideranno a suon di olio "novo" con il concorso "Gocciola d'oro", che vedrà una giuria di esperti assegnare il premio al miglior extra-vergine per gusto e composizione fisico-chimica. I rappresentanti di Slow food illustreranno al pubblico le peculiarità dell'olio ripolese e i professionisti dell'Associazione nazionale assaggiatori dell'olio evo (Anapoo) insegneranno a riconoscerne i diversi aromi e sentori. Non mancherà un momento tradizionalmente di richiamo come la frangitura in diretta delle olive a cura del frantoio Omt. L'extra-vergine ricavato come sempre sarà donato alla Caritas. Per conoscere nuove ricette in grado di esaltare il "pizzichino" dell'olio nuovo, l'appuntamento è con gli esperti dell'associazione internazionale ristoranti dell'olio (Airo) e con gli chef ripolesi che prepareranno piatti espressi. A "spadellare" saranno Stefano Frassinetti de Le Tre Rane-Ruffino, Andrea Perini del ristorante Al588, Bianca Maria Meli dello Staccia Buratta, Alessandro Trivigno della Dispensa di Villamagna. Presente Siaf, la società di refezione delle scuole ripolesi, con lo stand di street food, e gli istituti scolastici del territorio con prodotti e piccole creazioni dedicate all'olio. Presente anche l'associazione nazionale "Città dell'Olio" che riunisce circa quattrocento amministrazioni d'Italia con l'obiettivo di promuovere l'olio extra vergine d'oliva e diffondere la cultura dell'olivo e dell'olio di qualità. E poi, tra il giardino e sulla via Roma, spazio al mercato contadino con prodotti dell'orto a Km zero, all'artigianato artistico d'eccellenza di Cna che torna con gli stand di ArTour, ai commercianti con i loro prodotti e alle tantissime associazioni di volontariato del territorio. In occasione di PrimOlio, inoltre, il Gruppo trekking Bagno a Ripoli ha organizzato una doppia escursione lungo i sentieri del percorso Borghi e colline per domenica 20 novembre. La prima, della lunghezza di 9 chilometri, si snoderà sulla collina di Rimaggio. La seconda, di 5,5 chilometri, si svolgerà da tra Sorgane e la località Baroncelli. Info



e iscrizioni (entro la sera di sabato) allo stand dell'associazione. L'inaugurazione della manifestazione, sabato mattina, avrà luogo alle 11.30 alla presenza del presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, del sindaco di Bagno a Ripoli Francesco Casini e dell'assessora allo sviluppo economico Francesca Cellini. Presente anche una delegazione della città francese gemellata con Bagno a Ripoli, La Garenne-Colombes. "PrimOlio – ha detto la vicepresidente regionale e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi in occasione della presentazione stampa ospitata in Palazzo Sacratì Strozzi - è una manifestazione importante che da tanti anni si svolge nel comune di Bagno a Ripoli, uno dei comuni in cui c'è una produzione di olio di grandissima qualità. Sicuramente quest'olio è un prodotto straordinario e fa bene il Comune di Bagno a Ripoli a mettere in piedi una due giorni in cui non solo si valorizza l'olio ma tutti i prodotti del territorio e si fa educazione facendo partecipare i bambini a cui viene mostrato come si frangono le olive. Oggi più che mai è importante dire a tutti di comprare l'olio toscano perché i costi dell'energia e la difficoltà di reperimento del packaging, rendono la produzione dell'olio toscano più costosa. Ma questo è compensato dal suo valore, dalla qualità e dal fatto che, comprando il nostro olio non solo si compra qualcosa di buono e che fa bene, ma si dà un contributo fondamentale alla manutenzione del territorio". "Ventinquattro edizioni – dichiara il sindaco Casini – e PrimOlio continua a crescere, sia come presenza delle aziende olivicole, che hanno superato i livelli pre-Covid, sia come partecipazioni, che ci attendiamo molto numerose. Sarà un'importante vetrina per le aziende olivicole del nostro comune, un motore prezioso per l'economia locale e un presidio fondamentale del territorio, produttrici di un olio riconosciuto e premiato come un'eccellenza a livello internazionale. Ma anche l'occasione per ribadire quanto l'olivicultura possa essere elemento attrattivo sotto il profilo turistico". "Un modo per far conoscere e promuovere l'olio extra vergine di Bagno a Ripoli, il territorio e le sue bellezze. Tutto questo sarà PrimOlio – dichiara l'assessora Cellini -. La due giorni di iniziative avranno il nostro 'oro verde' come protagonista indiscusso. Accanto alle aziende olivicole pronte a presentare il loro prodotto, ci sarà spazio tuttavia anche per gli agricoltori del mercato contadino, le tantissime associazioni, i commercianti e gli artigiani. A tutti loro va il nostro grandissimo ringraziamento: una manifestazione come PrimOlio funziona solo se c'è collaborazione da parte di tutti". PrimOlio, la mostra mercato dell'olio extravergine d'oliva di Bagno a Ripoli, è organizzata dal Comune con il patrocinio della Regione Toscana e della Città Metropolitana di Firenze.

*(Prima Pagina News) Giovedì 17 Novembre 2022*