

FESTA DIFFUSA* DELL'OLIO

NOVO

DAL 11/11 AL 7/12



CALENDARIO

MARTEDÌ

11 NOVEMBRE ORE 15,30

INCONTRO CON IL DOTT. PAOLO CALOSI E MERENDA CON OLIO NUOVO

CENTRO CIVICO N. 4, CASA GUIDI
VIA VERONELLI

Un incontro sull'olivo, espressione di storia e di cultura, di tradizioni, di paesaggi, e sull'olio, principe indiscusso in cucina e sulla tavola. Con la partecipazione di testimoni che parleranno della vita all'Oliveta nel tempo.

Alle 16,45 merenda offerta ai presenti dall'Associazione Comunale Anziani.

DOMENICA

16 NOVEMBRE

SULLE TRACCE DELL'OLIO NUOVO: NATURA, TRADIZIONE E GUSTO

FATTORIA DI MORELLO

Il CAI organizza una visita alla Fattoria di Morello, per informazioni consultare il sito www.caisesto.it nella sezione "attività".

GIOVEDÌ

20 NOVEMBRE ORE 19

FESTA DELL'OLIO NUOVO

CIRCOLO 8 MARZO
VIALE LARIUSTO

Fettunta, fagioli, affettati e frutta con l'Associazione Comunale Anziani. Iscrizioni dal lunedì al venerdì dalle ore 15 alle ore 18 presso il bar del Circolo.

GIOVEDÌ

27 NOVEMBRE DALLE 17,30

MERENDA & CENA ALL'INSEGNA DELL'OLIO NUOVO

CIRCOLO AUSER NUOVA ZAMBRA
VIA P.PASOLINI 105

Organizzata da Auser A.P.S - Nuova Zambra in collaborazione con il Gruppo raccoglitori delle olive dell'Associazione Anziani.

Alle 17,30 merenda con fettunta e assaggio dell'olio novo.

Alle 19,30 cena con menù inerente l'olio nuovo: fettunta, ficattole, ribollita, grigliata di carne di maiale (salsiccia e scamerita), fagioli all'olio, cantucci e vinsanto.

Prenotazione obbligatoria.

Informazioni e prenotazioni al 055 0948377 oppure direttamente al Bar del Circolo Nuova Zambra.

SABATO

29 NOVEMBRE

FESTA DELL'OLIO DI CERCINA

ore 14,30 – ritrovo alla Chiesa di Sant'Andrea a Cercina (via D. da Castiglione 32 a Sesto Fiorentino).

ore 15 – partenza del gruppo per una passeggiata tra gli ulivi, i muri a secco e i punti panoramici del paesaggio di Cercina.

Prenotazione per mail a: prenotazioni@prolocosestofiorentino.it (in caso di brutto tempo sarà annullata).

ore 17,30 – a fine passeggiata, merenda per i presenti presso il Centro Civico di Cercina con fettunta e assaggio dell'olio novo;

ore 18,30 - Incontro con il dott. Paolo Calosi (agronomo) per parlare de "L'Ulivo, cura della pianta e i benefici dell'olio sulla nostra tavola"

ore 19,30 - "Festa dell'olio novo" organizzata dalle volontarie del circolo Cdp di Cercina: fettunta, zuppa di Farro, farinata con cavolo nero, verdure in pinzimonio, fagioli e ceci con l'olio novo, strudel di mele. Prenotazione obbligatoria al 371 3325547 si prega di indicare nome, cognome e recapito telefonico.

DOMENICA

7 DICEMBRE

PRANZO & DEGUSTAZIONE OLIO NUOVO

CHIESA DI SAN JACOPO A QUERCETO
VIA BORTOLOTTI 33

Organizzata dalla Gruppo Parrocchiale della Chiesa di San Jacopo a Querceto. Prenotazioni: Leonello 335 7509970 - Mario 338 6702505 - Francesca 329 0821330 - Valerio 340 8527055. A seguire Conferenza sull'olio tenuta da Antonio Pieri di Idea Toscana.

DAL 15 AL 22 NOVEMBRE

PERCORSI PER PICCOLI DEGUSTATORI

Qualità & Servizi in collaborazione con SlowFood propone un mini ciclo di eventi rivolti a bambini, bambine e famiglie per promuovere la scoperta del territorio, della produzione dell'olio locale e delle aziende agricole del distretto. Le aziende agricole guideranno i partecipanti nelle visite ai loro terreni e, a seguire, Qualità & Servizi e SlowFood organizzeranno delle degustazioni per imparare a conoscere, riconoscere ed apprezzare il nostro oro verde e i prodotti correlati.

L'iniziativa si articolerà in due incontri:

sabato 15 novembre ore 10 presso Azienda Agricola Cuore Verde

sabato 22 novembre ore 10 presso Azienda Agricola La Fonte

Per informazioni rivolgersi a Patrizia Grillo SlowFood 349 635503

DAL 1 AL 7 DICEMBRE

SCOPRIRE L'OLIO

IDEA TOSCANA
VIALE MACHIAVELLI 65,

Tutti i giorni dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18, degustazione di olio nuovo e approfondimento sul suo utilizzo nei cosmetici di Idea Toscana con Antonio Pieri, assaggiatore ufficiale.

Il 5 dicembre alle 15,30 Festa dell'Olio Nuovo durante la quale impareremo a riconoscere l'olio buono, le sue caratteristiche e i suoi pregi.

Per informazioni e prenotazioni 055 4494083

* DALLA MONTAGNA, ALLA COLLINA, ALLA PIANA

