

## Sabato 18 a Villa Pecori il 18esimo RotarOlio. Il programma e gli ospiti

Ecco come partecipare e come saranno selezionati i migliori oli del territorio

**ATTUALITÀ**

mercoledì 08 gennaio 2020

di [Aldo Giovannini](#)



Raccolta delle olive © N.c.

**D**alla presidenza del Rotary Club Mugello, riceviamo e pubblichiamo: “Sabato 18 gennaio 2020, dalle ore 18.00, Villa Pecori Giraldi (Piazzale Luciano Lavacchini 1, Borgo San Lorenzo 50032 (FI)) ospiterà la 18esima edizione del Concorso RotarOlio, organizzato dal Rotary Club Mugello, in collaborazione e con il patrocinio di GAL Start Srl, il Comune di Borgo San Lorenzo, l'Unione Montana dei Comuni del Mugello.

ADVERTISEMENT

Come le precedenti edizioni, la giornata si aprirà alle ore 18.00, in Sala Guglielmo, con il Convegno intitolato 'L'Oro verde del Mugello tra storia e sfide contemporanee'. La registrazione dei partecipanti inizierà alle ore 17.30.

## Le foto



Olio

Copyright: N.c.ti istituzionali del Presidente del Club, Dr.ssa Sabrina Malavolti Landi, del Dr. Giovanni Bettarini, Capo Gabinetto del Sindaco per la Città Metropolitana ex sindaco borghigiano, del Dr. Eugenio Giani, Presidente del Consiglio Regionale della Toscana, seguiranno le relazioni di grandi personalità toscane e nazionali.

Saranno presenti il Magnifico Rettore Luigi Dei dell'Università degli Studi di Firenze, il Prof. Zeffiro Ciuffoletti, ordinario di Storia contemporanea dell'Università degli Studi di Firenze, il

Colonnello Luigi Bartolozzi, Comandante del Gruppo Carabinieri Forestali di Firenze, la Dr.ssa Fiammetta Nizzi Grifi, responsabile tecnico del Consorzio Olio DOP Chianti Classico e il NeO Presidente dell'Associazione Olivicoltori del Mugello.

I temi trattati nei diversi interventi, da quelli legati alla ricerca e innovazione, a quelli storici, a quelli legali, a quelli comunicativi, mireranno a far conoscere, apprezzare, valorizzare e comunicare la conoscenza di questo storico e nobile alimento della nostra Dieta mediterranea, iscritta dal 2010 dall'UNESCO nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Al Convegno seguirà la Conviviale, nell'attigua Sala Galileo, fissata per le ore 20.00, nella quale si degusteranno i 5 Oli 'Superiori' decretati dai Panel tecnici

Il Rotary Club Mugello, infatti, fin dalla nascita del Concorso, promuove questo service locale, offrendo a tutti i partecipanti le analisi chimiche dei propri Oli extravergine di Oliva. Le analisi, i cui costi sono totalmente a carico del Club, saranno condotte dai Panel del Laboratorio 'Valoritalia Srl' di Tavarnelle Val di Pesa e saranno consegnate ai partecipanti nel corso della Conviviale.

La giuria popolare, costituita da tutti i invitati, assaggerà e degusterà i 5 Oli 'Superiori' per, poi, decretare il vincitore del Premio 'Giuria Popolare', ovvero il produttore dell'anonimo Olio in tavola che avrà ottenuto più voti, e il vincitore del Premio 'Migliore etichetta', ovvero il produttore dell'Olio extravergine di Oliva che ha realizzato la creazione artistica più votata per la futura promozione delle bottiglie del proprio Olio.

Tutte le schede di votazione saranno scrutinate dal Responsabile del Concorso, il Segretario del Club, e saranno, di conseguenza, assegnati i Premi ai primi classificati.

La partecipazione al Convegno è libera e gratuita per tutti.

La partecipazione alla Conviviale necessita di prenotazione obbligatoria, da effettuare entro e non oltre Sabato 11 gennaio 2020, al Prefetto di Club, Gen. Desiderio Naldoni, cell. 338.7423197 email naldoni.d@libero.it e rotaryclubmugello@gmail.com, al costo di 35,00 Euro a persona.