

RADIO MUGELLO 99fm

GIULIO CAPPETTI VINCE IL ROTAROLIO 2021

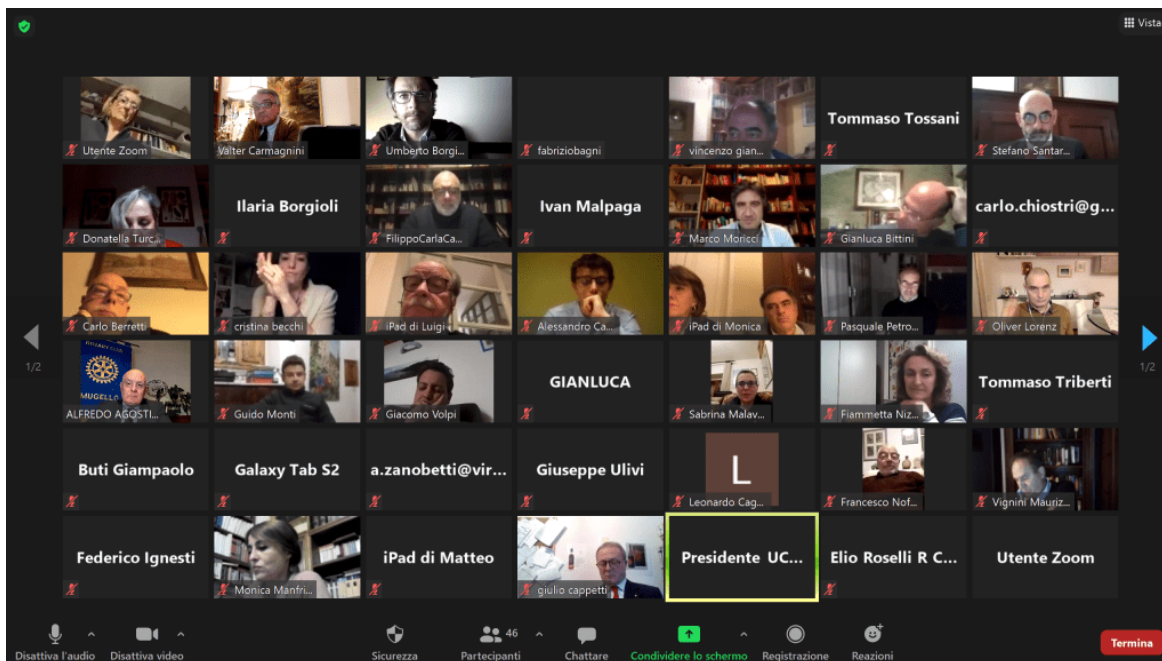
Posted on [25/04/2021](#) by [radiomugello](#)

L'esclusivo service RotarOlio n. 19 del Rotary Club Mugello



Martedì 21 aprile scorso, in streaming Zoom, si è svolta la XIX edizione del RotarOlio, uno dei più storici service promossi dal Rotary Club Mugello. Il presidente Alfredo Agostini, dopo il rintocco della campana e gli onori musicali alle bandiere, ha salutato le autorità istituzionali presenti – Phil Moschetti, Presidente dell’Unione Montana dei Comuni del Mugello e Sindaco di Palazzuolo sul Senio; Cristina Becchi, Vicesindaco e Assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Borgo San Lorenzo; Tommaso Triberti, Sindaco di Marradi e Consigliere Regionale del Presidente Giani per la Regione Toscana; Federico Ignesti, Sindaco di Scarperia e San Piero e Assessore al Turismo e all’Agricoltura dell’Unione Montana dei Comuni del Mugello; Giampaolo Buti, Sindaco di Firenzuola; Filippo Carlà Campa, Sindaco di Vicchio; Donatella Turchi, Assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Dicomano, in rappresentanza del Sindaco Stefano Passiatore – Carlo Chiostrì, Accademico Ordinario dell’Accademia dei Georgofili portavoce del Presidente Massimo Vincenzini, Monica Sforzini, Presidente della Delegazione del Mugello dell’Accademia della Cucina Italiana.

Il presidente e tutte le istituzioni hanno ricordato i due soci rotariani recentemente scomparsi: Alvaro Baglioni e Adriano Borgioli, entrambi produttori di Olio ed entrambi grandi imprenditori della nostra Vallata.



Agostini ha ripercorso le fasi storiche del RotarOlio, sottolineando che nell’ultima edizione 2020, il service ha ottenuto il riconoscimento di ‘evento esclusivo’ dal Rotary International, ha pubblicato gli Atti del Convegno e ha battezzato l’Associazione degli Olivicoltori del Mugello.

Il Presidente della neonata Associazione, Giulio Cappetti, ha sottolineato come, seppur sia stata un’annata difficile, minata dall’emergenza sanitaria, l’Associazione ha portato avanti il suo lavoro, cercando e trovando una totale collaborazione nelle istituzioni, con le quali si sta lavorando al fine di ottenere un riconoscimento istituzionale che possa valorizzare al meglio il prodotto mugellano e presentarlo sul mercato.

Agostini ha, poi, presentato i relatori della serata: il Dott. Vincenzo Giannoccaro, Ispettore Frodi Alimentari di Toscana e Umbria per il Ministero delle Politiche Agricole e dello Sviluppo Economico, che ci ha tenuto una relazione sulle frodi alimentari, in special modo relative all’Olio extra-vergine di Oliva e sui loro interventi di repressione e sanzioni, e la Dott.ssa Fiammetta Nizzi-Grifi, responsabile tecnico del Consorzio Olio DOP Chianti Classico, che ha curato tutte le analisi tecniche, organolettiche e sensoriali, degli Oli mugellani prodotti in questo anno, che hanno partecipato alla nuova edizione del RotarOlio, sottolineando che la grande qualità nel campo dell’olio non sta nelle grandi quantità e il territorio del Mugello, quest’anno, grazie alle sue caratteristiche ambientali e climatiche, ha prodotto un’eccellenza.

La peculiarità sottolineata dai panel e dalla Dott.ssa Nizzi-Grifi per tutti i quindici Olii analizzati è stata la mancanza assoluta di difetti e l’eleganza sensoriale.

Insieme a Stefano Santarelli, socio rotariano e Direttore di GAL Start, Fiammetta Nizzi-Grifi ha reso nota la classifica dei cinque Oli superiori: al quinto posto Guido Monti dell’Azienda Agricola Collina, al quarto posto il giovane produttore Alessandro Cappetti, al terzo posto Marcello Zanobetti dell’Azienda Casa degli Olivi, al secondo posto l’ex-equo di Adriano Borgioli, col noto BorgiOlio, della Fattoria di Valdastra e Alessandro Manetti, al primo posto il prodotto del Presidente dell’Associazione, Giulio Cappetti.

Un plauso ai vincitori certi che la sfida lanciata nel 2020 inizia a dare ottimi risultati.

L'unione fa sempre la forza e il service del Rotary Club Mugello continuerà, come sottolineato dal suo Presidente Alfredo Agostini, a far crescere tecnicamente e qualitativamente questa produzione, sostenendo, con le analisi tecniche e organolettiche, l'Oro verde del Mugello.

