



MUGELLOTOSCANA.IT

Torna il RotarOlio, giunto alla sua ventesima edizione



MUGELLO – Per tutti gli appassionati di Olivicoltura nel Mugello anche quest'anno il Rotary Club Mugello, in collaborazione e con il patrocinio di Gal Start Srl, del Comune di Borgo San Lorenzo e dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello, organizza e promuove la XX edizione del RotarOlio.

Evento made in Rotary Club Mugello, riconosciuto dal Rotary International quale evento esclusivo del Club mugellano, ha visto nascere, nell'edizione 2020, l'Associazione Olivicoltori del Mugello. Unione di Amicizia e Competenza, il RotarOlio, fin dalla sua nascita, ha voluto valorizzare il territorio del Mugello e sostenere la crescita del proprio Oro verde.

Lo scorso anno, con la presidenza di Alfredo Agostini, l'edizione è stata online, ma quest'anno torniamo in presenza. Nonostante il consueto periodo di svolgimento dell'evento sia in Gennaio, la situazione pandemica ci ha imposto di rimandarlo, ed eccoci qua, pronti per la primaverile XXsima edizione.



La partecipazione al RotarOlio è riservata ai produttori mugellani di Olio. Si considerano ‘Mugellani’ gli Olii prodotti nei comuni di Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo, Scarperia e San Piero, Vicchio, Dicomano, Firenzuola, Marradi, Palazzuolo sul Senio. Coloro che intendono partecipare dovranno consegnare al Dr. Stefano Santarelli, presso la sede GAL START (Viale Nilde Iotti 9 – San Piero a Sieve) entro e non oltre Martedì 15 marzo 2022, i campioni dell’Olio da loro prodotto.

Il Rotary Club Mugello, quale service per la valorizzazione dell’Oro Verde del Mugello, sosterrà tutti i costi per le analisi chimiche e sensoriali di laboratorio, che si svolgeranno presso Valoritalia Laboratori Srl, a Tavarnelle Val di Pesa. I risultati delle analisi saranno consegnati personalmente ai produttori durante la Conviviale e/o inviati per mail in caso di assenza.

Il XX RotarOlio si svolgerà **sabato 26 marzo** alla Fattoria Il Palagio e sarà così articolato:

- **Ore 18.45** si terrà il **Convegno di Studi** intitolato **“L’Associazione Olivicoltori del Mugello: prospettive, sfide e orizzonti per la valorizzazione dell’Olio del Mugello. I venti anni del RotarOlio”** e vedrà protagonisti la Dr.ssa Agr. Fiammetta Nizzi Grifi, esperta internazionale del settore, a fianco del Presidente del Club, Dr. Stefano Santarelli.
- **Alle 20.15 circa, seguirà la Conviviale**, con l’assaggio dei 5 Olii finalisti selezionati dal “panel test” in base alle analisi chimiche e sensoriali.

Per partecipare alla Conviviale è necessaria ed obbligatoria la prenotazione al Prefetto Giacomo Volpi, alla mail giavolpi85@libero.it, entro e non oltre sabato 19 marzo. Per partecipare al RotarOlio si può scaricare Regolamento e Scheda d’Iscrizione al seguente link: <https://www.rotarymugello.org/xx-rotarolio-iscrizione-e-regolamento/>.