COMUNICATO STAMPA

“Oro verde” in festa a Bagno a Ripoli
sabato 16 e domenica 17 novembre torna PrimOlio

Record di produttori per la 26esima edizione della mostra mercato dell’olio “novo”. Per tutto il weekend ai giardini dei Ponti degustazioni, piatti espressi, mercato contadino e tante attività con l’extra vergine come protagonista. Su via Roma gli stand di commercianti, artigiani di Cna e associazioni. E domenica trekking in collina alla scoperta delle olivete

Bagno a Ripoli (F), 11 novembre 2024 - Bagno a Ripoli festeggia il suo “oro verde”. L’olio “novo” fresco di spremitura torna ad essere protagonista con la **26esima edizione di PrimOlio, la mostra mercato dell’extra vergine d’oliva** in programma **sabato 16 e domenica 17 novembre ai giardini “Silvano Nano Campeggi” a Bagno a Ripoli.**

Presenza di produttori record all’Olio point, dove per tutto il weekend **decine di aziende olivicole ripolesi e fiorentine** faranno **assaggiare il loro olio** appena franto, che anche quest’anno grazie a un lavoro che unisce tradizione e innovazione mantiene altissima l’asticella della qualità. Tra una “fettunta” e l’altra i produttori illustreranno le caratteristiche dei loro oli, dai cultivar e i sentori fino alle tecniche di estrazione. Si potrà così **acquistare l’olio evo “made in Bagno a Ripoli”**, ma anche partecipare alle **lezioni di gusto con i sommelier dell’olio** di Anapoo (l’associazione nazionale assaggiatori professionisti dell’olio extra vergine) o ricevere informazioni sui prodotti del settore olivicolo con gli esperti di Slow Food.

Cresce l’**area food** di PrimOlio con la possibilità di gustare piatti espressi che metteranno in risalto l’olio evo del territorio. Presenza consolidata quella di **Siaf,** la società di refezione di Bagno a Ripoli, con prelibate ricette toscane.
A PrimOlio 2024 farà il suo esordio la **Compagnia dell’Olio**, punto ristoro che metterà in risalto l'olio evo organizzato dalle realtà gastronomiche locali quali Ristorante Al 588-Borgo Vicelli (Giulia Franco & Andrea Perini), Osteria Stacciaburatta (Bianca Maria Meli)

Gelateria Vitali (Francesco Mugellini), in collaborazione con Alimentari Innocenti e la Dispensa di Villamagna.
Non mancheranno i prodotti di filiera corta del **mercato contadino** e degli allevatori ripolesi. Decine gli stand delle **associazioni di volontariato**, della **Pro Loco** e delle **scuole** (presenti gli istituti "Caponnetto", "Mattei" e "Gobetti-Volta"). Se il quartier generale dell'olio sarà ai giardini "Campeggi" ai Ponti, **la festa proseguirà su via Roma** con i manufatti di artigianato artistico di **Artour di Cna**, i banchi dei **commercianti di Bagno a Ripoli** e molte **attività per intrattenere i partecipanti.**

L'inaugurazione della manifestazione si svolgerà sabato 16 alle ore 10.00 con il tradizionale taglio del nastro dell'Olio point alla presenza delle istituzioni, accompagnato dai figuranti del **Palio delle Contrade.**

La domenica mattina appuntamento con il **trekking nelle olivete** per scoprire le bellezze delle colline di Bagno a Ripoli. La passeggiata "Sui colli, fra olivi e panorami" di circa 9 chilometri partirà alle ore 9.00 dai giardini Campeggi ed è organizzata dal **Gruppo Trekking Bagno a Ripoli.**

"La Toscana punta moltissimo sulla produzione agricola - ha sottolineato il presidente della Regione **Eugenio Giani** - Raccogliamo in questa stagione anche i frutti di tanti investimenti fatti, di tanti fondi distribuiti tramite bandi alle imprese per potenziare, innovare e qualificare la produzione. I risultati si vedono. L'olio toscano ha una qualità sempre maggiore e la produzione è sempre più all'insegna del bio e certificata da marchi dop e igp. Rassegne come PrimOlio ci consentono di far conoscere e valorizzare, anche attraverso esperienze dirette e degustazioni, prodotti per i quali la Toscana è famosa nel mondo".

"La Toscana punta molto sull'olio - ha ricordato la vicepresidente ed assessora regionale all'agricoltura **Stefania Saccardi -** un prodotto di fortemente identitario per la Toscana, così come il vino. Quest'anno la produzione è buona, con una resa non altissima ma un'ottima qualità. Si conferma un export importante, che avrebbe addirittura margini di crescita se avessimo maggiori quantità da esportare". "Oltre all'elevata qualità del prodotto, al numero degli espositori e alla varietà delle attività proposte, rende particolarmente interessante l'edizione 2024 di PrimOlio la presenza di ottimi ristoranti che hanno fatto dell'olio locale un elemento distintivo della propria offerta. Credo che questa scelta dell'alta ristorazione di investire su oli di eccellenza che valorizzano il territorio sia da promuovere, in modo da arrivare ad avere in tutta la rete della ristorazione di livello una carta degli oli, da affiancare a quella dei vini, perchè su una tavola importante deve esserci un olio di qualità. L'olio toscano è un olio buono, non solo come gusto, ma anche per la salute e per la conservazione e valorizzazione del paesaggio".

"Un orgoglio da sindaco organizzare e presentare questa manifestazione storica, nata da una felice intuizione 26 anni fa, che ad ogni edizione cresce dando sempre più spazio e visibilità al nostro olio extra vergine, un punto di riferimento ormai a livello fiorentino e toscano. Un percorso – spiega il sindaco di Bagno a Ripoli **Francesco Pignotti -** reso possibile grazie al lavoro e alla passione delle nostre aziende produttrici, alla capacità di fare rete con

l'amministrazione, le associazioni di categoria, i ristoratori. Con una comunità intera per la quale l'olio non è solo un prodotto d'eccellenza, buono e sano, ma uno stile di vita, un tratto della propria cultura, volano di sviluppo e e presidio del paesaggio. L'olio ripolese anche stavolta, oltre a contare su un'annata più generosa, si preannuncia di altissimo livello. Aspettiamo tutti a PrimOlio per degustarlo insieme".

"Oltre quaranta gli stand all'Olio Point, tra aziende olivicole e mercato contadino, decine quelli dei commercianti e degli artigiani. E poi, associazioni di volontariato, scuole, un'area food dall'offerta sempre più ricca. PrimOlio – commenta l'assessora comunale all'Agricoltura e allo Sviluppo economico **Paola Nocentini** – si conferma con la 26esima edizione una vetrina importante per l'olio nuovo e i produttori, ma anche un'occasione di socialità e aggregazione".

***

Appuntamento con PrimOlio 2024 sabato 16 e domenica 17 novembre – Giardini "Silvano Nano Campeggi", Bagno a Ripoli (FI)

- Sabato 16 novembre: apertura ore 09.00 - inaugurazione con istituzioni ore 10.00 – chiusura ore 19.00.
- Domenica 17 novembre: ore 9.00 – ore 19.00.

Sito: www.oliobagnoaripoli.it
Facebook: primoliobagnoaripoli
Instagram: oliobagnoaripoli