

PROGRAMMA

SABATO 23 MARZO e DOMENICA 24 MARZO 2013

“IV Mostra Mercato Tartufo Marzuolo”

Logge di Palazzo Pretorio

sabato 23 dalle 16 alle 20; domenica 24 dalle 10 alle 20

“VIII edizione Liscio com'è L'olio”

Spazio Espositivo di Via Turazza

sabato 23 e domenica 24 dalle 10 alle 20

“Oil Bar”: i migliori Oli della Provincia di Pisa potranno essere assaggiati, degustati e discussi con esperti del settore e selezionatori del Concorso.

Lo spazio sarà interamente a disposizione della Camera di Commercio di Pisa

“Filiere Corta....di primavera”

Via Roma

domenica 24 dalle ore 10

Mercatino di prodotti agricoli del volterrano e non solo... alla ricerca del gusto genuino, degustazione con la presenza dei produttori.

EVENTI COLLATERALI

“OLIO, UN PIACERE CONOSCERLO - Qualità salutistiche e nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva, ingrediente principe della dieta mediterranea”

Sala del Maggior Consiglio, Palazzo dei priori

domenica 24 ore 10

ore 10.00 Saluto del Sindaco di Volterra e del rappresentante della Giunta camerale Paolo Ribechini

ore 10.15 Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine d'oliva

dott. Cipriani - Direttore dell'Agenzia Regionale di Sanità

ore 11.15 Decreto “Salva olio”: come decifrare l'etichetta? - Fausto Borella

esperto enogastronomico

ore 11.45 I risultati del concorso “Liscio com'è l'olio” - Dott. Scarselli, capo panel della Camera di Commercio di Pisa

ore 12.15 Premiazione dei vincitori del concorso “Liscio com'è l'olio” edizione 2013

ore 13.00 Aperitolo

“Incontro didattico e conoscitivo con l'olio extra vergine di oliva con degustazione” (riservato ai ragazzi delle scuole di Volterra)

Spazio Espositivo di Via Turazza

sabato 23 marzo

dalle ore 10.20 alle ore 11.20 ; dalle ore 11.30 alle ore 12.30

“Torneo dei due parchi”

Parco S. Pietro e Parco Fiumi

domenica 24 Marzo dalle ore 9

1° gara valevole per il trofeo Sagitta Toscana

in collaborazione con l'Associazione “Spadacroce”

Le squadre (con circa 100 partecipanti) in rigoroso costume medievale, collocheranno nel parco E. Fiumi e Parco S. Pietro una dozzina di bersagli da colpire

Al termine verrà stilata una classifica con premi finali.

Dopo la gara, in Piazza dei Priori sarà effettuato un “mini corso di tiro con l'arco storico” che coinvolgerà il pubblico.

“Alla scoperta del Parmigiano Reggiano... dalle terre di montagna alle colline di Volterra”

domenica 24 dalle ore 16

ore 16.30 Taglio a mano di una forma di 60 mesi di Parmigiano Reggiano ad opera di un mastro casaro

ore 16.30 laboratorio del gusto, “salute e cibo con stile di vita e consumi consapevoli”

“Conoscere le piante spontanee ad uso alimentare ed apericena”

Villa Giardino

sabato 23 dalle ore 14,30

Un percorso intorno al colle di Volterra e a Villa Giardino con il suo orto sociale, un incontro con esperti per approfondire il riconoscimento delle erbe raccolte ed il loro utilizzo.

Pomeriggio con una allegra “apericena” vegetariana (su prenotazione).

Quota di partecipazione: Euro 20 escursione e apericena; Euro 15 solo apericena Euro 10 bambini fino a 14 anni e disabili.

Parteciperanno: esperti Scuola superiore Sant'Anna di Pisa, Ass. Mondo Nuovo, Progetto Orto del Lolli

Corso di avviamento alla conoscenza e all'assaggio dell'olio extra vergine di oliva organizzato per “Associazione Terre Calde di Toscana”

riservato agli addetti ai lavori

21 Marzo 2013 - Sala Calderai - Loc. La Miniera - Montecatini Val di Cecina

22 marzo 2013 - Sala Calderoli - Loc. La Miniera - Montecatini Val di Cecina

23 Marzo 2013 - Saletta di Via G. Turazza - Piazza dei Priori - Volterra

23 Marzo 2013 - Ristorante Il Mocaio - Casino di Terra

PER INFO: 338 3808902 ; info@volterragusto.com