COMUNE DI MASSA E COZZILE
(PROVINCIA DI PISTOIA)

“L’olio di oliva: tradizione culturale ed innovazione”

Due giorni di iniziative aperte al pubblico all’Oleificio Sociale Valdinievole di Massa e Cozzile Sabato 10 e domenica 11 novembre

Anche quest’anno torna il consueto appuntamento con l’olio di oliva organizzato dall’Assessorato alla Cultura del Comune di Massa e Cozzile presso l’Oleificio Sociale Valdinievole. Due giorni di incontri, visite, conferenze, esposizioni, degustazioni e anche musica in calendario per sabato 10 e domenica 11 novembre presso l’Oleificio Sociale Valdinievole di Massa e Cozzile, in via Vaccherecia 11.

Le finalità dell’iniziativa sono la valorizzazione del prodotto attraverso la sua conoscenza e la rivalutazione della cultura territoriale che sta a monte della produzione.

Non tutti, infatti, conoscono le caratteristiche benefiche dell’olio di oliva che, nonostante l’alto contenuto calorico, è un toccasana per l’organismo. Questo alimento naturale si caratterizza per

la facile digeribilità che, grazie all’alto contenuto di polifenoli, con le loro proprietà chiarificanti (significa che annientano il colesterolo cattivo), ha effetti benefici sul sistema cardio-circolatorio. Gli stessi polifenoli combattono i famosi radicali liberi rallentando l’invecchiamento. Inoltre, tra le molte proprietà del prezioso liquido, si ricordano quella

antinfiammatoria e quella antidolorifica.
Senza tralasciare il sapore, squisito nella consumazione a crudo e fondamentale per esaltare i piatti tipici della cucina toscana.
Il programma si apre sabato mattina alle 9.30 per gli studenti della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Bernardo Pasquini che visiteranno l'oleificio, nel pomeriggio, alle 17.00

i docenti dell'Istituto Agrario "Dionisio Anzilotti", tengono una conferenza sul tema
"L'olivo ed il paesaggio agrario. Il raccordo fra presente e passato: tracce per uno studio didattico".
La giornata di domenica inizia alle 10 con la degustazione di olio nuovo per proseguire fino alle 19.00 con l'esposizione di prodotti tipici rigorosamente biologici intitolata
"Valorizzare e fare emergere nuovi stili di vita"
, che vede la p
artecipazione di produttori biologici locali associati al Coordinamento Toscana Produttori Biologici: un vero e proprio tuffo nelle delizie enogastronomiche del territorio con il grande valore aggiunto dato dalla qualità del prodotto, dal sistema di produzione, dalla garanzia di genuinità.
Alle 15,30 è in programma un piacevole stacco musicale proposto dal Gruppo folcloristico
"I girasoli", dopodiché,
dalle ore 16,00 alle ore 19,00, si ripeterà la tradizionale degustazione gratuita di piatti tipici della cucina frantoiana: dalla zuppa al farro, dalla farinata di cavolo nero alle salsicce e fagioli, dalle olive al forno al castagnaccio, il tutto

accompagnato dal buon vino novello del territorio.
Inoltre, sempre presso l'Oleificio, è visitabile gratuitamente nelle due giornate, la mostra dedicata agli antichi mestieri, dove sono esposti gli attrezzi e spiegati gli utilizzi di strumenti oramai in disuso, che riportano all'economia locale dei tempi passati.
Da segnalare la novità di quest'anno è cioè la partecipazione di Toscana Etica, l'associazione di promozione sociale per valorizzare e far emergere nuovi stili di vita che rispettino persone, animali, ambiente e qualità dei prodotti sviluppando un comportamento critico ed etico volto all'indirizzo verso consumi sostenibili (
www.toscanaetica.it
)
Il Comune, che ripete questa iniziativa con successo fin dal 1994, si è sempre adoperato per la diffusione della cultura olvicola tra la popolazione ed in particolare tra i giovani, coinvolgendo le scuole, per cui ringrazia la fattiva collaborazione dei docenti e degli studenti dell'
Istituto Comprensivo Bernardo Pasquini di Massa e Cozzile e dell'Istituto Tecnico Agrario Statale Dionisio Anzilotti di Pescia.
Un grazie va anche al Credito Cooperativo della Valdinievole per il contributo economico a sostegno dell'iniziativa.
Sara Passerini - Corso commercio equosolidale.