

■ **SESTO** / Convegno e assaggi a Monte Morello

## Parlamentino di esperti a recitare le bontà dell'olio

Ormai è diventato una piacevole consuetudine l'incontro con l'olio nuovo promosso, per il terzo anno consecutivo, dalla Fattoria di Morello. L'iniziativa si svolgerà oggi a partire dalle 9,30 nella proprietà della famiglia Ricceri in via del Poggiolino 1 sulle pendici di Monte Morello con un convegno dal titolo "Toscana: dall'olivicoltura all'olio extra vergine per una qualità senza riserve". Durante la mattinata e prima del buffet finale che vedrà l'olio ancora assoluto protagonista sono previsti interventi di assoluto rilievo: tra i tanti quello di Stefano Barzagli del Dipartimento agricoltura della Regione Toscana che parlerà del "valore dell'olivicoltura in Toscana" e di Alessandro Pacciani docente di Economia agraria dell'Università di Firenze che farà una analisi dei costi dell'extra vergine toscano mentre Saverio Carmagnini, ristoratore e presidente regionale Ais, descriverà "il valore aggiunto dell'extra vergine toscano nella gastronomia". Alle 11,30 è prevista una visita al frantoio della Fattoria di Morello con la degustazione dei migliori oli della zona. A concludere il convegno sarà invece il professor Antonio Morettini, gastroenterologo, che parlerà di un tema importante come quello dell'utilità dell'olio (rigorosamente toscano doc) in una corretta alimentazione.