



Comunicato stampa n. 30 del 15.Aprile.2022

Siamo molto felici di proseguire a collaborare con l'Amministrazione Comunale per rendere vivo e attraente il centro storico.

Monteriggioni, il premio ai migliori produttori di extra qualità olearia europei.

Tra gli ospiti anche Carlo Conti.

Monteriggioni. 15.Aprile.2022

La decima edizione di “Il Magnifico 2022”, European Extra Quality Olive Oil Award Florence, premio concernente i migliori produttori di extra qualità olearia europei, si terrà il 30 Aprile nel Castello di Monteriggioni.

La giornata è nata dalla proficua collaborazione tra Amministrazione Comunale, Fondazione “Premio Internazionale il Magnifico”, Monteriggioni AD 1213 e l’associazione Amici del Castello di Monteriggioni.

«Ci sono due aspetti da tenere in considerazione in riferimento all’evento del 30 aprile. Il primo riguarda la felicità e anche l’emozione di essere a Monteriggioni; il secondo aspetto, invece, è quello che non potevamo sognare di meglio per celebrare il decennale de Il Magnifico in questa modalità» afferma Matia Barciulli, inventore del rinomato premio; «inoltre per la prima volta l’evento sarà aperto al pubblico costituendo ancora di più motivo di orgoglio».

Il sindaco e l’assessore alla cultura e turismo si sono detti molto soddisfatti di questo evento che punta sulla qualità come è nella filosofia impostata sino dagli inizi del mandato. Si tratta infatti di una giornata che si prevede di ripetere ogni anno entrando a far parte di un calendario di appuntamenti stabili nel tempo, utili nel creare reputazione e fare conoscere il territorio alle fasce di pubblico più disparate.



Gli Amici del Castello di Monteriggioni, nella persona del segretario Emiliano Mini, sottolineano: «Siamo molto felici di proseguire a collaborare con l'Amministrazione Comunale per rendere vivo e attraente il centro storico; il coinvolgimento delle forze locali in programmi comuni finalizzati alla valorizzazione costituisce per noi un motivo di grande orgoglio».

Il programma del 30 aprile è molto ricco.

Si inizia alle ore 10 presso il giardino pubblico del Castello, in via del Tricolore, dove saranno presenti alcuni espositori.

Alle ore 16,30 l'appuntamento imperdibile con la prima delle Osterie Letterarie primaverili presso Rooms & Wine, Piazza Dante Alighieri; due forti professionalità e personalità, una "strana coppia", a confronto: "Cucina, olio, tradizione? Dialogo tra lo chef stellato Matteo Lorenzini e il professor Duccio Balestracci" (ingresso, solo su prenotazione, prevede un aperitivo al costo di 8 euro).

Alle 17,30, in Piazza Dante Alighieri, lo show dedicato al premio, per il quale il nome dell'attesissimo vincitore non è ancora noto benché si conoscano invece i premi speciali già assegnati.

Il Massimo Pasquini Award (dedicato a uno delle personalità più importanti per l'evoluzione dell'olio toscano) - Premio Personaggio dell'olio 2022, sarà consegnato a Carlo Conti, segretamente produttore appassionato di un ottimo olio extravergine prodotto per sé e la sua famiglia.

EQOO (Extra Quality Olive Oil) Ambassador della cucina Olio Consapevole allo chef Michele Martinelli, titolare della "Locanda Martinelli", per la sua passione e l'impegno costante verso la valorizzazione dell'oro verde che abbina con maestria ai suoi piatti.

EQOO Ambassador della comunicazione Olio Consapevole a Michaela Bogner per il suo libro "SuperOlio" che ha saputo spiegare e appassionare i lettori di tutta Europa alla cultura per l'olio moderno.

Infine EQOO Ambassador dello sport Olio Consapevole a Tom Stanifordal campione del ciclismo paraolimpico per l'attivismo che dedica alla divulgazione e alla ricerca sulle malattie rare di natura metabolica.

Alle ore 21 tutti i premiati saranno festeggiati con il concerto dei Willos' "An Irish Night. Una notte irlandese", formidabile band con carriera ventennale, oltre 600 concerti tra Irlanda, Italia, Francia e Svizzera, che dal 2020 ha iniziato una grande collaborazione con il suonatore di cornamusa Massimo Giuntini, una super aggiunta allo spettacolo. L'ingresso è gratuito.

Per informazioni e prenotazioni 0577 304834, oppure info@monteriggioniturismo.it.