



Comunicato stampa n. 32 del 26.Aprile.2022

Incontro con il professor Duccio Balestracci e lo chef stellato Matteo Lorenzini sul tema “Cucina, olio, tradizione?”.

Monteriggioni, svelati gli altri appuntamenti de Il Magnifico.

Il concerto dei Willos’ “An Irish Night. Una notte irlandese”.

Monteriggioni. 26.Aprile.2022

È iniziato il conto alla rovescia per l’evento del 30 Aprile che si terrà al Castello di Monteriggioni: la X edizione del Premio “Il Magnifico”, concernente i migliori produttori di extra qualità olearia.

La giornata, che vedrà Monteriggioni capitale europea dell’olio, nasce dalla sinergia tra l’Amministrazione Comunale, la Fondazione “Premio Internazionale il Magnifico”, la società Monteriggioni AD 1213 e l’associazione Amici del Castello di Monteriggioni. Questi partners sono accomunati dalla convinzione che l’olivo è la coltura in grado di esprimere un patrimonio di biodiversità enorme e ogni varietà ha caratteristiche agronomiche proprie che la legano alla specifica zona di coltivazione; inoltre intorno all’olio ruota un patrimonio immateriale di saperi, di tradizioni, di culture ampio e diversificato da valorizzare con continuità.

Il programma è molto ricco, con ospiti importanti e varie iniziative, permettendo a gli interessati di passare ore piacevoli e interessanti all’interno del formidabile circuito murario peraltro contornato da olivi.

Dalle 10, presso i giardini pubblici a lato di via del Tricolore saranno presenti alcuni espositori. Alle ore 16,30 torna il format delle “Osterie Letterarie”, presso Rooms & Wine, con un appuntamento in tema; sarà possibile prendere un aperitivo al costo di 8 euro ascoltando due grandi personalità come il professor Duccio Balestracci e lo chef stellato Matteo Lorenzini sul tema “Cucina, olio,



tradizione?"; occasione imperdibile per la quale occorre prenotarsi allo 0577 304834, oppure scrivendo a info@monteriggioniturismo.it.

Alle 17,30, avrà inizio lo show dedicato al premio con ingresso gratuito; oltre ai produttori selezionati per la finale saranno presenti come ospiti e destinatari di premi speciali il personaggio televisivo Carlo Conti (Premio Personaggio dell'olio 2022), lo chef Michele Martinelli titolare della "Locanda Martinelli" (Premio EQOO - Extra Quality Olive Oil - Ambassador della cucina Olio Consapevole), la scrittrice Michaela Bogner (EQOO Ambassador della comunicazione Olio Consapevole), il campione del ciclismo paraolimpico Tom Stanifor (EQOO Ambassador dello sport Olio Consapevole).

Invece gli oscar dell'olio, per i quali c'è grande attesa, premieranno i migliori prodotti in commercio per qualità, eccellenza e potenzialità di impatto sul mercato, dietro un rigoroso e assolutamente anonimo processo di selezione, attuato dai panel di assaggiatori professionisti di attestata e comprovata esperienza.

Le nominations del 2022 per la "Rivelazione dell'anno 2022" sono le seguenti: Azienda Ortoplan con Oro di Rufolo Elite; Carlo Orlandi con Fioi; Frantoio di Croci con Olio extravergine di oliva Riserva, Ione Zobbi con Etereo; Madonna dell'Olivio con Core N'Grato; Torre Rivera con Monocultivar Peranzana

Le nominations per il Magnifico 2022: Americo Quattrococchi con Classico; Ciccolella con Coppadoro; Donato Conserva con Mimì Blend; Frantoio Franci con Villa Magra Gran Cru; Le Tre Colonne con Evolution; Marsicani Nicolangelo con Viride Coratina Bio; Tenute Librandi con Monocultivar Nocellara; Tenute Zuppini con Veneranda 19; Viola con Il Sincero.

Al termine della premiazione, dalle ore 21 il festeggiamento proseguirà con il concerto dei Willos' "An Irish Night. Una notte irlandese", formidabile band tra le migliori del genere, con carriera ventennale, oltre 600 concerti tra Irlanda, Italia, Francia e Svizzera, che vede nel line up la voce di Fiona King, dal Canada, la violinista Stephanie Martin da Belfast e il maestro della cornamusa irlandese Massimo Giuntini, ex Modena City Ramblers; un grande spettacolo accompagnata dai ballerini della Irish Accademia di danza irlandesi di Firenze che è appena rientrata dai campionati del mondo a Belfast. L'ingresso è gratuito.

Nel complesso sarà una giornata dedicata alla qualità; qualità dell'olio ma anche qualità di tutti i protagonisti che parteciperanno.