la Rassegna.it
Fondata nel 1906

15 Dicembre 2020

Parliamo di olio, prospettive per produzione sebino e giuria per il migliore evo di Monte Isola

Sabato 19 dicembre tavola rotonda a Monte Isola per fare il punto sulla produzione 2020 e post Covid-19. 27 olii in gara per il premio miglior novello 2020

Sabato 19 dicembre alle ore 16 nella Sala Consiliare del Municipio di Monte Isola si terrà la Tavola Rotonda “Monte Isola 2020. Parliamo di olio” promossa dal Comune di Monte Isola e da Cascina Clarabella, gestore del frantoio comunale montisolano, in collaborazione con Aipol. La conferenza avverrà sia in presenza che in remoto ed illustrerà i risultati della stagione olivicola 2020 e le prospettive per l’olio sebino, anche in chiave turistica. Una giuria di tecnici e di esperti coordinata da Aipol eleggerà il “miglior olio novello 2020 di Monte Isola”. In gara ci sono 27 – tra produttori e hobbisti – rappresentativi di tutte le frazioni dell’isola. Il vincitore del concorso riceverà dall’amministrazione comunale un buono spesa di 250 euro.

“A causa dell’emergenza Covid non abbiamo potuto organizzare la tradizionale “Festa dell’Olio Montisolano ma la resa olivicola eccezionale di questa stagione della molitura va celebrata, anche perché l’olio rappresenta un’importante prodotto della tradizione” afferma il Sindaco **Fiorello Turla**. La conferenza si aprirà con i saluti del Sindaco Turla. A seguire, gli interventi del Presidente dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio **Michele Sonnessa** e del Presidente nazionale di Coldiretti **Ettore Prandini**, che saranno collegati in videoconferenza. L’assessore all’agricoltura di Monte Isola **Mario Archetti** presenterà i dati della stagione olivicola isolana e le iniziative programmate

dall’Amministrazione per valorizzare l’olio. Interverranno inoltre, in presenza, **Marco Ghitti**, Presidente della Comunità Montana del Sebino Bresciano, **Andrea Rossi** Presidente di Clarabella Soc. Coop. Soc. Agricola Onlus, **Massimiliano Poli** Direttore di Aipol e **Anna Patrizia** Ucci, fiduciaria della condotta Slow Food Franciacorta Lago d’Iseo.

Ecco il programma