



Andar Frantoi *per* e Mercatini 2024

info@cittadellolio.it
www.cittadellolio.it



SABATO 16 DOMENICA 17



“UN FILO D’OLIO SUL PIATTO”

TEMA

L’iniziativa intende far incontrare

- *Gli esercizi di somministrazione (Ristoratori, le pasticcerie, i forni, le gelaterie)* con sede nell’ambito della Valdichiana Senese ed Aretina.
- *le Aziende Agricole produttrici di olio*, con sede nell’ambito della Valdichiana Senese ed Aretina.

A tal scopo le Aziende Agricole produttrici di olio potranno mettere a disposizione mezzo litro del proprio olio novo ai ristoratori locali che aderendo all’iniziativa cucineranno un piatto che possa esaltare il gusto dell’olio.

COMITATO DI VALUTAZIONE

L’amministrazione Comunale di Sinalunga nominerà un Comitato che opererà a titolo gratuito e sarà composta da: un rappresentante dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio, uno chef stellato, un rappresentante di Vetrina Toscana, un rappresentante di Toscana Promozione, un rappresentante istituzionale.

La funzione del Comitato sarà quello esprimere un giudizio finale sui piatti realizzati con l’utilizzo degli oli delle aziende agricole aderenti. I piatti dovranno far esaltare il profumo ed il sapore degli oli delle aziende agricole aderenti.

MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE

ENTRO LUNEDI’ 11 NOVEMBRE – ORE 12.00 –

GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE (RISTORATORI, PASTICCERIE, FORNI, GELATERIE) che intendono partecipare dovranno far pervenire la propria adesione utilizzando l’apposito modello (Allegato A) a mano presso l’Ufficio Protocollo del Comune di Sinalunga, *quale Ente capofila dell’iniziativa o per e-mail all’indirizzo urp@comune.sinalunga.si.it*



CASTIGLION
FIORENTINO



CETONA



CIVITELLA IN
VAL DI CHIANA



CORTONA



LUCIGNANO



MONTE SAN
SAVINO



MONTEPULCIANO



SINALUNGA



TORRITADI
SIENA



TREQUANDA



