

Cercasi olio sincero, ovvero un olio genuino. La Pro Loco di Carmignano, con il patrocinio del Comune e in collaborazione con l'associazione Biodistretto del Montalbano e la Strada dei vini di Carmignano e dei sapori di Prato, organizza la terza edizione del concorso con assaggio popolare di oliobiologico. Il concorso è riservato ad aziende iscritte alla Camera di Commercio, con certificazione biologica naturalmente. Ogni azienda potrà partecipare con un unico olio. Quelle in conversione potranno far assaggiare il loro prodotto, ma saranno escluse dal concorso e non potranno dunque essere premiati. "Si tratta di un modo per incentivare ancor di più la produzione biologica" spiegano alla Pro Loco, già all'opera con l'agronomo Ugo Damerini per organizzare l'evento.

I moduli per le domande si possono richiedere all'ufficio di informazioni turistiche della Pro Loco e potranno essere compilati alla consegna del campione, che dovrà avvenire entro le ore 18 del 6 dicembre.

La degustazione si svolgerà sabato 8 dicembre all'interno del Museo della vite e del vino, che si affaccia su piazza Vittorio Emanuele II a Carmignano. Saranno peraltro i giorni dell'antica fiera che anima il borgo. La premiazione dei tre migliori oli, con un attestato di partecipazione per tutti gli altri, avverrà il giorno dopo, domenica 9 novembre, nella sala consiliare del palazzo comunale alle ore 11.

Chiunque parteciperà all'evento dell'8 dicembre potrà richiedere di poter assaggiare un olio del concorso, entrando a far parte a quel punto della giuria popolare. Un tecnico assaggiatore consegnerà la scheda e spiegherà come effettuare l'assaggio.

Sull'olio, sempre a Carmignano ma la settimana prima del concorso, sarà organizzato anche un seminario sulla filtrazione, che è una delle tecniche per far sì che il prodotto non si alteri nel tempo. L'appuntamento, sabato 1 dicembre alle 10 nella sala consiliare, sarà l'occasione per discuterne vantaggi e svantaggi e gli effetti sulla qualità dell'olio. Tutte e due le iniziative rientrano all'interno del progetto triennale Carmignano 2020.

Leggi [qui il regolamento del concorso](#)