

Torna il concorso “Per un olio sincero”, riservato a tutte le aziende che coltivano e raccolgono le olive secondo il metodo dell’agricoltura biologico. Giunta alla quarta edizione, l’iniziativa è organizzata anche quest’anno dalla Pro Loco di Carmignano con il patrocinio ed il contributo del Comune ed in collaborazione con l’associazione Biodistretto del Montalbano e la Strada dei vini di Carmignano e dei sapori di Prato, all’interno del progetto “Carmignano 2020 - Rigenerazione agricola e tutela ambientale”.

Per far pervenire i campione (due da mezzo litro, uno etichettato ed uno anonimo) c’è tempo fino alle ore 18 del 5 dicembre. Li si consegnano presso la sede dell’ufficio di informazioni turistiche gestito dalla Pro Loco. Clicca [qui per leggere il regolamento](#).

Gli oli saranno assaggiati e votati dal pubblico che interverrà sabato 7 dicembre, nel Museo della Vite e del Vino, dalle 15 alle 18. A coordinare la giuria popolare sarà l’agronomo Ugo Damerini, che spiegherà le modalità di assaggio. I migliori tre oli biologici saranno premiati domenica 8 dicembre alle ore 11 nella sala consiliare del palazzo comunale.

Potranno competere le aziende produttrici iscritte alla Camera di Commercio. All’assaggio potranno partecipare anche gli oli prodotti da aziende di conversione, che saranno però escluse dalla competizione. Per informazioni è possibile rivolgersi alla Pro Loco (numero di telefono: 055/8712568; e-mai [info@carmignanodivino.prato.it](mailto:info@carmignanodivino.prato.it)). *(Valentina Cirri)*