

Rassegna fotografica 23 Novembre 2008

Roccastrad'Olio – Laboratorio del Gusto

Sticciano Scalo Gr

Roccastrad'Olio anno zero... Se il buon giorno si vede dal mattino c'è da aspettarsi molto da questa iniziativa, voluta dall'Amministrazione Comunale di Roccastrada e proposta dalla Condotta Slow Food Monteregio, una pronta interazione con l'ufficio preposto e con l'assessorato di competenza ed ecco che prende vita un percorso che si svilupperà nei mesi futuri. La scelta dell'impegno inizialmente è stata limitata per avere tutte le possibilità ed i giusti tempi per coinvolgere il territorio e poi organizzare in sinergia con esso una vera festa dell'olio, magari scaglionata in varie fasi annuali. Ma veniamo all'iniziativa di questo autunno che ha visto 6 ristoranti aderire alle **Cene dell'Olio**, "Il Frantoio" a Sticciano Alto e "Lo Chalet" a Ribolla, mentre a Roccastrada c'erano "La Rosa Blu" "La Melosa Resort" "La Tana dell'Orso" e "La Tavolaccia". Menù interessanti, prezzi largamente corretti in molti casi veramente promozionali, ottima esecuzione in una serie di belle ambientazioni. Le animazioni a sorpresa tenute dalla "Compagnia Instabile dei dintorni" e l'Associazione "Lampis" dell'ottava rima, si sono spostate nei vari locali interessati nelle due sere di Venerdì e Sabato. Molti soci (avvisati dalla nostra e-mail) hanno prenotato e partecipato ad alcune delle cene proposte, riportando impressioni favorevoli, sulla cena e sull'iniziativa.

La Domenica siamo scesi in campo direttamente e siamo andati nella frazione di Sticciano Scalo, individuata dal Comune come sede 2008 della festa di Roccastrad'Olio, per realizzare un Laboratorio del Gusto. Che sorpresa, le strade del paesino brulicavano di persone, c'era musica ad allietare il tutto mentre l'aria odorava di fritto, c'erano i venditori dell'ennesimo mercatino, c'erano gli artigiani ed i volontari della locale Associazione "Parco 2000" aveva approntato una serie di gustosi assaggi a base di olio, il tutto contribuiva a concretizzare quel previsto clima da sagra paesana. C'erano i produttori d'olio del territorio roccastradino che presentavano la nuova produzione. Noi avevamo a disposizione una sala che ha accolto oltre 20 persone interessate al Laboratorio "Blend Maremmano & Monocultivar"... già dal titolo si capiva che si parlava del classico olio maremmano composto prevalentemente dalle olive "frantoio-leccino-moraiolo", mentre gli oli da monocultivar erano (oltre ai tre realizzati con i componenti del blend) da olive "caninese" e "correggiolo". Colori vivi, ottimi profumi e gusti caratteriali, hanno reso estremamente propedeutico il Laboratorio, condotto ottimamente da **Stefano Costagli**. Erano presenti i produttori degli oli interessati: **Lorella Pericci** (Podere S. Mauro), **Maurizio Del Naia** (Pagiano di Nonno Nanni), **Carla e Francesco Falciani** (I Campetti), **Stefano Casali** (Muralia); tra i presenti c'erano anche rappresentanti del Comune di Roccastrada: **Mauro Biagioni** (Assessore), **Patrizia Martini** (Responsabile Attività Produttive) e **Giovanni La Porta** (Segretario Comunale). Il servizio è stato curato (con il consueto stile) da **Laura Costagli** e da **Massimo Babboni**. Il tutto è risultato godibile ed apprezzato dagli astanti, che hanno potuto verificare la varietà di prodotti che il nostro territorio riesce ad esprimere. Roccastrad'Olio è risultata un'iniziativa molto interessante e, grazie all'impegno degli organizzatori, potrà essere integrata e migliorata in modo da consolidare l'immagine positiva di Roccastrada Città dell'Olio.





▲ La tovaglietta con i sei oli dell'iniziativa



▲ Stefano Costagli guida la degustazione

▼ La lunga tavola del Laboratorio





▲ Massimo Babboni e Laura Costagli hanno curato tutta la logistica ed il servizio