

Si celebra l'Olio Dop di Brisighella Convegno di esperti e sagra tipica

In programma anche una camminata non competitiva e iniziative per i bambini

BRISIGHELLA

A Brisighella sarà questo un fine settimana ricco di appuntamenti dedicati all'eccellenza più celebre del territorio: l'olio extravergine d'oliva.

Domani al refettorio del convento dell'Osservanza si terrà il convegno organizzato dal Consorzio Olio Dop di Brisighella in collaborazione con l'Associazione nazionale città dell'olio "25 anni DOPo - Il successo di Brisi-

ghella e gli oli di frontiera", per celebrare il 25° anniversario dell'assegnazione del marchio Dop. Il convegno, patrocinato dalla Regione dal Comune, per motivi legati alle disposizioni covid è riservato agli addetti ai lavori e agli organi di stampa.

Domenica il centro di Brisighella ospiterà la "Sagra dell'ulivo e dell'olio" 62° edizione (gran finale della rassegna "4 sagre per 3 colli") che celebra i ricercati oli extra-vergine brisighellesi.

Sempre domenica, durante la sagra, in occasione della Giornata mondiale sulla ricerca contro il tumore al pancreas, il Nastro Viola organizza la camminata non competitiva "Lungo il sen-



tiero dell'olio-Incammino tra gli ulivi per la ricerca scientifica contro il tumore al pancreas".

Il programma prevede il ritrovo alle ore 8.30 al convento dell'Osservanza, alle ore 9 partirà la camminata sul sentiero dell'olio con guide, che si concluderà alla Cab con la degustazione e la visita al frantoio. Alle 14 al refettorio del convento si terrà l'incontro "Dalla tavola in salute camminando" e a seguire, alle 15.30, visita guidata alla Chiesa del convento a cura degli Amici dell'Osservanza, con messa alle 16.

Per partecipare alla camminata è necessario effettuare l'iscrizione inviando una mail a info@viaemisericae.org o a

iat.brisighella@racine.it oppure contattando telefonicamente il 0546 81166; in alternativa è possibile effettuare l'iscrizione in loco alle 8.30. L'intero ricavato sarà devoluto al Nastro Viola per la ricerca scientifica.

Gli eventi coronano anche il successo del corso "L'olivo e l'olio extravergine", organizzato dall'Università per Adulti di Faenza, che si è tenuto nel mese di novembre a Brisighella, raccogliendo grande interesse con oltre 30 iscrizioni.

Il fantastico mondo dell'olio coinvolge anche i più piccoli con il progetto "Olio in cattedra - Bimboil", il programma di educazione alimentare promosso dall'Associazione nazionale città dell'olio.

Hanno aderito al progetto tredici classi della scuola primaria di Brisighella, Fognano e Marzeno. Si tratta di un percorso di educazione alimentare sull'olio e di cultura identitaria del territorio di appartenenza rivolto agli studenti.

Inoltre, per la campagna olivicola 2021 alcune classi hanno potuto dedicarsi alla raccolta e seguire il processo di lavorazione delle olive.

