

Patto di filiera corta tra le aziende **Da oggi sui tavoli di Castellina solo olio Dop Chianti Classico** **Sabato la presentazione**

*L'iniziativa sarà
presentata
sabato 1 giugno,
alle 18, al Museo
archeologico di
Castellina
in Chianti*

Tra le aziende
Cecchi, Cogno,
Marchesi Mazzei di
Fonterutoli



► CASTELLINA IN CHIANTI

Da sabato 1 giugno, dieci ristoranti di Castellina in Chianti metteranno sui propri tavoli solo olio Dop Chianti Classico, prodotto da sette aziende olivicole locali. Si tratta del risultato ottenuto con il patto di filiera corta tra i produttori e gli esercizi della ristorazione privata sancito nella "Carta dell'olio Dop Chianti Classico", grazie al ruolo di coordinamento svolto dal Comune di Castellina in Chianti e il Consorzio olio Dop Chianti Classico. L'iniziativa sarà presentata proprio sabato 1 giugno, alle 18, nel Museo archeologico del Chianti senese, in occasione della conferenza di Alessandro Costantini dal titolo "Il commercio dell'olio nell'antichità", alla quale seguirà anche un assaggio degli olii delle aziende certificate coinvolte. Grazie al patto, inoltre, sarà anche possibile comprare direttamente al ristorante le bottigliette di olio nei formati da 100 o 250 ml.

All'appuntamento saranno presenti Cosimo Ciampoli, assessore alla cultura e all'agricoltura del Comune di Castellina; Fiammetta Nizzi Grifi del Consorzio Olio Dop Chianti Classico e i rappresentanti degli esercizi di ristorazione e delle aziende aderenti al progetto. ◀

