

**Massa Marittima** La Banchella vince nella categoria "fruttati"

# Ecco quali sono gli oli più buoni

MASSA MARITTIMA- Sono andate a buon fine le giornate dedicate all'olio d'oliva organizzate nel fine settimana. Nonostante il tempo grigio e piovoso, in molti hanno affollato il chiostro di Sant'Agostino per godersi lo spettacolo e degustare i giovani oli in gara. I due pomeriggi, organizzati da Cittanuova, Comunità Montana e Comune (con la partecipazione della Cooperativa delle Colline Metallifere, Slow Food e l'associazione Strada del vino Monteregio) sono stati apprezzati sia dai visitatori che dai produttori, che hanno avuto così occasione di incontrarsi e confrontare opinioni e prodotti. Dopo la degustazione dei 43 oli in gara, che si è svolta sabato, domenica è stata la volta della premiazione dei migliori oli, assag-

giati dal gruppo di esperti della Panel. Nonostante la mancata esibizione degli sbandieratori attesa da tutti, causa maltempo, i chiostrini si sono riempiti di gente, che oltre ad assaporare le gustose bruschette di extravergine di oliva ha potuto apprezzare anche i banchi di salumi, formaggi e quelli di artigianato locale, allestiti durante il pomeriggio. Applaudita l'esibizione della banda cittadina, così come le aziende, o meglio gli oli decretati come i più buoni dell'anno. I giudici grossetani hanno assegnato il titolo all'olio de "La Banchella" di Scarlino appartenente alla categoria "fruttati"; al podere "Riparbella" di Massa per il "fruttato leggero"; alle aziende "Colle Berto" e "Zanaboni Franco" (entrambe di Massa Marittima), ri-



Successo per la Festa dell'olio nonostante il maltempo

spettivamente per il "fruttato intenso" ed i "frantoiani". Presenti alla premiazione il sindaco Lidia Bai, il vice sindaco Sergio Marti-

ni, l'assessore alle attività produttive Dino Roccabianca e il priore del Terziere di Cittanuova, Marcello Casu.