

PROGRAMMA

:

7-8 NOVEMBRE

Visita gratuita ai Frantoi di Buti

(gli Oleifici di Buti vi accolgono per scoprire come nasce l'olio extravergine di oliva tra tradizione e tecnologia)

Prenotazioni:

Oleificio Polidori – Prenotazioni: tel. 0587 723352

Oleificio Sociale di Buti – Prenotazioni: tel. 0587 723311

Percorso sensoriale di oli extravergine e visita all'antico coppaio dell'Oleoteca di Buti

per scoprire i profumi e i sapori dell'olio,
sia del Monte Pisano, che del territorio italiano.

Gradita la prenotazione - tel. 338 994 8585

Profumo di olio: colazioni, aperitivi, spuntini, pranzi e cene

Nei bar, negozi, pasticcerie e ristoranti di Buti
i profumi e i sapori dell'olio appena franto.

SABATO 7 NOVEMBRE

ore 9:30

In e-bike tra gli olivi

Partenza da Piazza Garibaldi

Passeggiata in e-bike con guida tra i colli di Buti, circa 60 minuti.

A cura di Bikes in Freedom, prenotazioni 348 4937038

ore 10:30

Pic-nic con l'Olio di Buti

Parco della Costituzione

Per le famiglie dei bambini e delle bambine di Buti da 0 a 6 anni,
sarà offerta una merenda con Pane e Olio a tutti i bambini

ore 10:00/16.00

Scopri un frantoio nel periodo della frangitura.

Visita guidata e degustazione di Olio appena franto.

Frantoio Polidori – Via Rio Magno, 131 – Buti (PI)

Info e prenotazioni: 0587 723352 – info@oliopolidori.it.

ore 11:00

Parole d'Olio: voci e radici in un filo di Extra Vergine

Castello

Inaugurazione e saluti istituzionali,

Arianna Buti – Sindaca

Federico Picardi, Ass.re Agricoltura, Turismo e Innovazione.

“La forza dell’acqua: opifici idraulici a Buti dal XV secolo ai tempi nostri.”

Attraverso i secoli scopriamo insieme la storia dei “cento mulini di Buti”

a cura di Sara Serafini

“L’olio e la verità tornano a sommità”.

Detti sull’olio, le olive, gli ulivi

a cura di Massimo Fanfani, Accademia della Crusca.

“L’olio e Buti in 8° rima”

a cura della Compagnia del Maggio Pietro Frediani

ore 15:00

Inaugurazione nuova linea di produzione dell’Oleificio Sociale di Buti.

ore 15:30

Visita guidata al Frantoio Rossoni e al Castello

Ritrovo in Piazza Garibaldi

Gratuita con prenotazione obbligatoria: Massimo +39 335 6857855

ore 16:30

“Primi sorsi d’olio”

Corso di avvicinamento alla degustazione dell’olio.

A cura di Slow Food Pisa – Castello

Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria a infoslowfoodpisa@gmail.com

Max. 30 posti disponibili

Ore 20:00

Profumo di olio

Nei bar e nei ristoranti di Buti

si assaporano profumi e sapori dell’olio appena franto.

DOMENICA 8 NOVEMBRE

ore 10:00

“Passi d’olio“

Ritrovo in Piazza Garibaldi

Un’esperienza di cammino consapevole tra gli splendidi oliveti della Valle di Buti.

Durata circa 1,5/2 ore, ritmo adatto a tutti, max. 20 posti .

A cura di Lorenzo Maio fitness coach.

Gratuito con prenotazione obbligatoria al n. +39 339 199 9121

ore 10:30

Visita guidata al Frantoio Rossoni e al Castello

Partenza in Piazza Garibaldi

Gratuito, prenotazione obbligatoria – Massimo +39 335 6857855

ore 11:30

“Il vino giusto per l’olio buono”

Degustazione guidata sull’utilizzo dei vini in pietanze con “l’olio novo”.

A cura di FISAR Pontedera – Castello

Gratuito con – Max. 30 posti disponibili

ore 16:00

“Un filo di olio sul formaggio”.

Viaggio sensoriale inusuale dove i formaggi
si fondono con l’eccellenza dell’olio extravergine di oliva.”

A cura di ONAF – Castello

Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria – Max. 30 posti disponibili

ore 20:00

Profumo di olio

Nei bar e nei ristoranti di Buti

si assaporano profumi e sapori dell’olio appena franto.



COMUNE DI BUTI

prenotazioni su: www.visitbuti.it

