

**IL COMUNE DI TREQUANDA (SI)**

In collaborazione con **Castelmuzio Borgo Salotto**, la Società Sportiva **Valentino Mazzola** presenta

# **FESTA DELL'OLIO NOVO DI PODERE**

**Castelmuzio 16/17 Ottobre 2021**



**COMUNE  
DI TREQUANDA**

# **FESTA DELL'OLIO NOVO DI PODERE**

**CASTELMUZIO 16 e 17 OTTOBRE 2021**

**TREQUANDA 23 e 24 OTTOBRE 2021**

DALLE 9 ALLE 19 ESPOSIZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE  
DELL'OLIO NOVO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Programma completo sul sito [www.comune.trequanda.siena.it](http://www.comune.trequanda.siena.it)

SABATO 16 OTTOBRE 2021 - CASTELMUZIO

ore 11.00 CENTRO SERVIZI OLIVICOLTURA

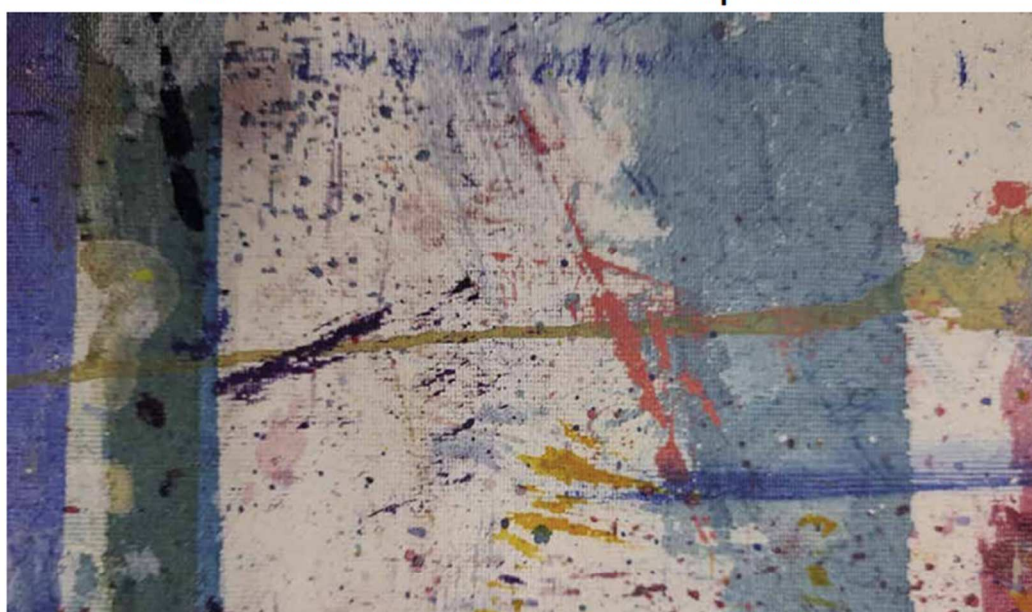
inaugurazione della mostra di pittura **TERRA DI SIENA TERRA DI BOEMIA**

Con il Patrocinio di:



# Terra di Siena Terra di Boemia

Mostra itinerante d'arte contemporanea



Michal Dubnický  
Theodor Buzu  
Cecilia Chiavistelli  
Sabrina Danielli  
Mattia Crisci  
Pavel Klíma  
Lenka Sárová Malíská  
Josef Odraska  
Vít Pavlík  
Tomáš Pergler

**Castelmuzio (Siena), Festa dell'olio novo**  
16-17 ottobre 2021

*Inaugurazione 16 ottobre 2021 alle ore 11.00*

**Firenze, Libreria Libraccio**  
18 ottobre - 18 novembre 2021

*Inaugurazione 18 ottobre 2021 alle ore 17.00*

**Firenze, Casa del Popolo Settignano**  
18 ottobre - 7 novembre 2021

*Inaugurazione 18 ottobre 2021 alle ore 19.00*



Collaborazioni:



Festa dell'olio novo



CASTELMUZIO  
BORGO SOTTO  
di Castelnuovo



LIBRACCIO



## **Mostra itinerante d'arte contemporanea di artisti della Repubblica Ceca e Senesi**

La mostra proseguirà fino a fine ottobre presso la libreria **Libraccio Firenze** e il **circolo ARCI** di Settignano con il patrocinio del Comune di Firenze - mostra a cura di **Cecilia Chiavistelli** – artista

La mostra coinvolge i seguenti artisti: **Pavel Klíma**, artista e vice governatore della Boemia del Sud, **Vít Pavlík**, artista, sindaco di Volary e direttore della scuola d'arte di Volary, **Theodor Buzu**, artista e insegnante d'arte a Tabor, **Josef Odraska** artista ed ex insegnante dell'Accademia a Ostrava, **Tomáš Pergler** scultore, insegnante presso l'Accademia di Belle Arti di Praga e **Lenka Sárová Malíská**, illustratrice e artista di **Kalovy Vary**, e gli italiani **Sabrina Danielli** senese, artista e insegnante, **Mattia Crisci** Prato artista e insegnante e **Cecilia Chiavistelli**, artista grafica e curatrice delle mostra

Due paesi tra i più amati al mondo, dove l'arte e la cultura sono da sempre una realtà viva, con un profondo legame con il territorio, e questa mostra rappresenta anche un messaggio per dimostrare la vicinanza e la stima fra i due popoli. Gli artisti, tutti protagonisti dell'arte contemporanea nei loro rispettivi paesi, si confrontano in un dialogo creativo attraverso le proprie opere pittoriche. Si percepiscono le caratteristiche di stile e di formazione, le differenti creatività, mentre emerge forte una grande coerenza e un'aderenza all'attuale situazione, in divenire, dell'arte. Con il patrocinio del **Consolato della Repubblica Ceca** – della **Regione Toscana** e del **Comune di Trequanda**

**ore 12.00**

**“PANE E OLIO – L'ORIGINE DELL'OLIO ATTRAVERSO LA FIABA”** di **Adalinda Gasparini** con letture di **Laura Cioni** (attrice e psicoterapeuta)

**Adalinda Gasparini** è coautrice insieme a Claudia Chellini di una serie di volumi dedicati alle fiabe italiane pubblicati dall'editore Foschi.

**ore 15.30**

**Castel Libro** presenta **“L'ALTRA GIOVENTÙ” DI PIERO FABBRINI** Nuova Immagine editrice

In ogni casa di italiani sepolti in qualche cassetto o relegati in qualche soffitta sono presenti polverosi album fotografici, lettere, oggetti, diari che trattano della guerra, del ventennio fascista e del passato coloniale. Un passato quest'ultimo non troppo lontano ma troppo spesso frettolosamente e volutamente dimenticato perché poco felice e forse perché poco onorevole. Grazie alla raccolta di tali fonti e al rinvenimento di una fitta rete di corrispondenza epistolare, Un'altra Gioventù racconta la storia di una famiglia di un piccolo paese del Valdarno, che si intreccia con le vicende che durante il Ventennio mussoliniano sconvolsero l'Italia e il mondo intero. Le vicissitudini narrate nel romanzo rivelano come il destino individuale dei componenti di una famiglia piccoloborghese della prima metà del secolo scorso sia legato a quello di una generazione che ha vissuto due conflitti mondiali e una dittatura. Una complessa epopea familiare che si snoda, con le sue luci e ombre, sullo sfondo del teatro della grande Storia.

**Piero Fabbrini** è nato a Siena nel 1988, dopo la laurea in Lettere Moderne presso l'Ateneo senese, insegna oggi Discipline Letterarie presso il Liceo Piccolomini della sua città. Si è occupato di Storia contemporanea, in particolare del rapporto tra intellettuali e regime fascista nonché della politica coloniale italiana in Africa orientale e in Libia di cui ha messo in luce criticamente le sciagurate conseguenze, oggi più che mai necessario tema di riflessione nel dibattito politico nazionale ed internazionale sulla nostra memoria storica. Questo è l'orizzonte in cui nasce, come rivisitazione del romanzo storico tradizionale, Un'altra gioventù, sua prima opera letteraria.

ore 16,00 CENTRO SERVIZI OLIVICOLTURA

## APPICICCHIA – 5° ED. - GARA DI LUNGHETTI (PICI) – LABORATORIO E CENA FINALE PER TUTTI

special guest **LUISANNA MESSERI**



Riprende la divertente gara di "lungchetti", come vengono chiamati i picci a Castelmuzio, che ogni anno, da quattro edizioni, incorona il provetto cuoco "appiciatore" più abile. Partecipazione previa iscrizione al n. 335.5478839

Sarà anche possibile "imparare" l'arte dell'appiciatura nei laboratori con le mani in pasta ed al termine della gara, per tutti sarà possibile degustare un piatto di lungchetti (picci) al ragù, all'aglione o all'olio novo e briciole.

**Luisanna Messeri**, personaggio amatissimo della cucina sia in televisione che in radio (da La prova del Cuoco su Rai1 a Il Club delle cuoche, fino a Decanter - Chef ma non troppo su Radio2), è autrice di numerosi libri e vulcanica portavoce di tutte le inconfondibili bontà che rendono unica la cucina italiana, fedele al motto che "la grande cucina non è né quella ricca, né quella povera: è quella buona". Grazie alla sua genuina passione, nel 2007 Luisanna è stata insignita del premio "Marietta ad honorem" di Casa Artusi. Durante questi ultimi due anni con le ricette della pandemia ha raggiunto migliaia di followers diventando anche una tra le più amate cuoche del web.

Ore 18.00 al GIARDINO DEL BELVEDERE (LE MURA)

### "A QUESTI CHIARI DI LUNA" – L'ESTASI CON L'OLIO NOVO E I DIVINI TRAMONTI

Musica, poesia, cultura e umorismo con **Massimo Cenni**. Aspettando la luna piena saranno serviti assaggi di vino e olio novo in collaborazione con gli assaggiatori **Aicoo**

ore 19.00: CENTRO SERVIZI OLIVICOLTURA

**Castel Libro** presenta il libro e la mostra fotografica

### "NON SERVIAMO FIORENTINE BEN COTTE" DI GUIDO COZZI

"Non Serviamo Fiorentine ben cotte" 240 pagine e illustrato, con 40 ricette di cucina di carne di Stefano Bencistà Falorni. Simebooks editore "In questo libro troverete una traccia di viaggio attraverso un pezzo di cultura toscana. Una Toscana che sa di sale, di erba, di terra bagnata dalla pioggia e di odore di fumo del forno e del camino. La terra che ha visto nascere l'Umanesimo e ha sempre mantenuto un virtuoso equilibrio tra Storia e Natura non può non insegnarci qualcosa anche quando parliamo di cibo, di vita, di animali.

**Guido Cozzi** Nato a Firenze nel 1962. Per l'editoria specializzata ha realizzato centinaia di servizi fotografici di carattere geografico, etnografico e turistico, viaggiando in oltre ottanta paesi. Con Stefano Amantini e Massimo Borchini ha fondato, nel 1991, Atlantide Phototravel, agenzia fotografica specializzata nel reportage di viaggio e successivamente Tethys Gallery, piccola e dinamica galleria fiorentina. Oggi alterna campagne fotografiche per i grandi archivi internazionali alla produzione di libri fotografici e cataloghi d'arte, progetti Fine Art e servizi per le aziende.

## DOMENICA 17 OTTOBRE

**ore 9.00: PARTENZA DA PIAZZA DELLA PIEVE**

**CARDIO – TREKKING** passeggiata libera di circa 5 km tra gli olivi con **Marcello Marelli** (in arte **Bonzolino**) e **Carmine Liccardi** che autore del libro **A cuor leggero**

**CARDIO TREKKING** L'attività fisica ha un ruolo fondamentale sia nella prevenzione che nella cura delle malattie cardiovascolari e quindi sia nel soggetto apparentemente sano che nel cardiopatico conclamato. In entrambi i casi infatti si è visto che affiancando fitness respiratoria a fitness muscolare otterremo un evidente miglioramento della qualità di vita. Il Trekking, al contrario di attività anaerobiche o della corsa stessa, è l'esercizio più fisiologico che possa compiere l'uomo. È praticabile a tutte le età e senza particolari controindicazioni nei pazienti con malattie di cuore apportando numerosi benefici psico-fisici e prolungando l'attesa di vita più di qualunque altra attenzione preventiva. È per questo che abbiamo strutturato un progetto di Cardio-Trekking aperto a tutti, giovani e anziani, soggetti sani e cardiopatici grazie al quale avremo l'opportunità di monitorare i partecipanti prima, durante e dopo la pratica sportiva ma soprattutto educarli ad uno stile di vita sano. Le giornate di Cardio-Trekking sono state definite come un suggestivo laboratorio sperimentale medico-sportivo; prevedono momenti di cammino alternati ad altri di informazione collettiva, di esercizio respiratorio e meditazione così che i partecipanti acquisiscano nel tempo l'autoconsapevolezza necessaria al bene e alla cura di sé stessi



**Carmine Liccardi** è un cardiologo. Specializzato nella prevenzione e cura dei fattori di rischio cardiovascolari e dell'ipertensione arteriosa, argomentati spesso in convegni e conferenze. Attivista nella lotta al Malessere conduce da anni studi osservazionali per migliorare la qualità e le aspettative di vita dei suoi pazienti. Ha in corso un progetto speciale di Yoga Cardio Terapia che allargherà ancora di più l'idea globale di salute.

**ore 16.00**

**Castel Libro** presenta **TRENTAGOCCE. Percorso dall'olivo alla tavola con le ricette dello chef dell'extravergine** di **Andrea Perini**

Il primo libro di ricette dello chef Andrea Perini (ed. Il Forchettiere, 152 pagine, 22 euro, copertina rigida, ISBN 9791220069854). Un volume che, oltre a raccontare trenta piatti del giovane talento toscano in abbinamento ad altrettanti oli Evo italiani di altissima qualità, passa in rassegna l'intero percorso dall'olivo fino alla tavola. Una serie di esperti – degustatori, giornalisti, storici, medici, tecnici – analizza il fenomeno dell'extravergine d'oliva da ogni possibile angolazione, in ogni sua reale sfaccettatura. Naturalmente il punto di partenza sono i piatti griffati dallo chef toscano, ognuno dei quali vede nell'extravergine d'oliva un ruolo, se non da protagonista assoluto, di motore del piatto stesso.

Il libro mette insieme alcuni dei massimi esperti del settore a livello italiano, chiedendo a ognuno di essi di affrontare il tema dal proprio peculiare punto di vista: dal modo di coltivare gli ulivi a come frangere le olive, dall'uso dell'olio Evo nella storia antica fino all'utilizzo nel fine dining contemporaneo o in distillazione e mixology. E ancora: i blendaggi, il fenomeno dell'oleoturismo, il modo in cui quest'eccellenza italiana è percepita sui mercati internazionali, le proprietà nutrizionali e organolettiche dell'olio Evo, i bicchieri ideali per la sua degustazione, nonché quest'ultima considerata sia dal punto di vista tecnico che da quello più edonistico.

**Trentagocce** offre poi un approfondimento sulla biodiversità delle cultivar in Italia e racconta alcuni dei più attivi consorzi e associazioni in Italia. Il risultato è un testo dedicato ad appassionati e tecnici, che prova ad aggiungere un piccolo mattone nel percorso di costruzione di una cultura dell'olio Evo che anche nel nostro Paese ha ancora importanti margini di sviluppo.

ore 17.00 PER LE VIE DEL BORGO

## FIABA ANIMATA



con gli attori di **Effepi Teatro**

(**Matias Endrek, Caterina Fusi e Valentina Testoni**)

in occasione della presentazione della nuova avventura

**Mortina “Una sorpresa da brivido”** di **Cantini Barbara Mondadori**

in collaborazione con la **Scuola dell'Infanzia ARCA DI NOE di Petroio (I.C.Parini Torrita di Siena)**

ore 18.30

**Castel Libro** presenta **“VERITÀ DELLA DECRESCITA. VIA DALLA SCIENZA TOTALITARIA PER SALVARE IL MONDO”** di **Gloria Germani**



La crisi ecologica e la pandemia sono la cartina tornasole della civiltà industriale moderna, che si è imposta come superiore, come portatrice di vera scienza. E se alla base della modernità vi fosse uno sbaglio conoscitivo? Attraverso un dialogo serrato con i risultati della fisica quantistica, l'entanglement, l'epigenetica, ma soprattutto con il pensiero induista, buddista e le tradizioni indigene, Gloria Germani mette a fuoco l'abbaglio della scienza e delle sue sorelle: tecnologia e multinazionali. Fondate sull'antropocentrismo e sull'astrazione razionale dello schema cartesiano-newtoniano, riposano sulla falsa separazione tra mente e materia, tra ego e mondo. Verità della decrescita vuole mostrare che l'attuale “dittatura dell'economia” e la globalizzazione sono frutto delle idee ottocentesche e screditate di materia, tempo progressivo, crescita. Apre invece una nuova strada verso il Non Dualismo, fatta di economia locale, relazioni affettive, visione sistemica, il biologico della mente.

GLORIA GERMANI - Ecofilosofa con un background in filosofia occidentale e orientale (ha studiato all'Università di Firenze, di Pisa e alla New York University), ha viaggiato molto in Asia e lavora da trent'anni nell'ambito dei media. È la maggior esperta del pensiero di Tiziano Terzani, che ha anche firmato la Prefazione del suo libro Madre Teresa e Gandhi (2016). Le sue opere sono dedicate alla critica della visione moderna per chiarire un argomento tabù: la colonizzazione dell'immaginario che sta alla base del cosiddetto “sviluppo”. Ha curato, per la collana diretta da Latouche I Precursori della decrescita, il volume Terzani. Verso la rivoluzione della coscienza (2014).

\*\*\*\*\*

Durante i due giorni di festa saranno presentati menù speciali a base di olio novo presso:

- **Stand Gastronomico della Soc. Sportiva – Centro Servizi per l'olivicoltura** - Sabato 16 a cena (pici) e Domenica 17 pranzo e cena – prenotazioni 360341597 - 3386570451
- **Casalmustia – P.zza della Pieve** – sempre aperto – prenotazioni 0577665166
- **La Cucina della Moscadella** - Menù dell'Olio Novo di Castello - Domenica 17 Pranzo e Cena su Prenotazione 0577.665516

Nei giorni di sabato e domenica dalle ore 10.00 per le vie del Borgo **mercatini con i produttori di olio locali, prodotti enogastronomici e oggettistica**, oltre alla mostra delle creazioni fatte a mano dalle **Magliettaie di Castello**, al **Punto di ascolto Olivicoltori**, a **giochi ed attrazioni varie** tutto a cura degli abitanti del paese.

Sarà inoltre presentato da un rappresentante dell'Ass. Amici della Chianina il **“primo itinerario cicloturistico della chianina nella zona di origine”**.

**Il ricavato sarà interamente devoluto per opere e attività per mantenere vivo il piccolo Borgo e nella fattispecie per la ristrutturazione del campo di calcio e area polifunzionale** da parte della Società Sportiva Valentino Mazzola di Castelmuzio.

Gli incontri letterari presentati da **Castel Libro** sono a cura della **Libreria Libraccio di Firenze** [www.libraccio.it](http://www.libraccio.it)

La manifestazione è realizzata grazie alla generosità delle strutture ricettive, degli sponsor, della parrocchia e dei cittadini che hanno gentilmente messo a disposizione spazi e camere per poter accogliere i partecipanti, gli assaggiatori AICOO che come ogni anno arricchiscono la manifestazione con la loro competente presenza. E' realizzata anche grazie al lavoro di alcuni cittadini che generosamente e con passione hanno donato braccia e tempo, sapienza e esperienza.

\*\*\*\*\*



**LIBRACCIO**

Libreria Libraccio Via de' Cerretani 16r 50123 Firenze [www.libraccio.it](http://www.libraccio.it)

<https://www.facebook.com/libracciofirenze>

tel. 055287339

Roberta Perugini 00393337325092

La festa proseguirà poi:

**MARTEDI 19 OTTOBRE 2021**

- ORE 19.30 – Presso la Locanda di **Casalmustia “A bocca Unta”** – L'olio novo di Castelmuzio presentato dai produttori - Cena su prenotazione al 0577665166

**VENERDI 22 OTTOBRE 2021**

- ORE 19.30 – Presso Il ristorante **Da Bartolomeo – Palazzo Brandano “Olio sul piatto”** – L'olio novo di Trequanda presentato dai produttori- Cena su prenotazione al 0577.1390224

**SABATO 23 E DOMENICA 24 OTTOBRE 2021**

**Festa dell'olio Novo a Trequanda**

**SABATO 26 E DOMENICA 27 NOVEMBRE**

Santa Messa presieduta da Don Sergio Graziani per la benedizione degli olivicoltori e del raccolto. Seguiranno visite, assaggi di olio e fettunta nelle aziende aderenti.