

DUE GIORNI ALLA SCOPERTA DELL'ORO VERDE DI PRATO UNA INIZIATIVA PROMOSSA DA CAMERA DI COMMERCIO DI PRATO E FONDAZIONE DATINI IN COLLABORAZIONE CON L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Un convegno per conoscere meglio storia e futuro del prodotto, un laboratorio per bambini, uno showcooking e poi una degustazione guidata: protagonista unico di questa serie di iniziative sarà l'oro verde di Prato, che il 6 e 7 dicembre animerà la sede della Camera di Commercio, promotrice della manifestazione assieme alla Fondazione Datini e in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina.

"Abbiamo voluto promuovere questa iniziativa per far conoscere meglio una delle nostre produzioni di qualità che può avere grandi prospettive sul mercato - commenta Luca Giusti, presidente della Camera di Commercio di Prato - Il calendario di iniziative che proponiamo si rivolge a un pubblico variegato e cerca di costruire partnership nuove per promuovere questa produzione".

"La Fondazione Datini, con le sue peculiarità e la sua rete di relazioni, è ben lieta di mettersi al servizio della città – afferma Irene Sanesi, vice-presidente della Fondazione Datini – in questa come in altre occasioni. Un grazie alla Camera di Commercio e all'Accademia Italiana della Cucina, che ha voluto organizzare l'Oro verde party a sostegno della nostra attività"

Si comincia la mattina del 6 dicembre con un convegno dedicato all'olio, che tocca due temi particolari: la storia della produzione sul nostro territorio, con le relazioni di Giampiero Nigro e Paolo Nanni dell'Università di Firenze, e poi le strategie di marketing e di crescita delle produzioni locali, con Paolo Pasquali e Maurizio Fantini.

Il pomeriggio del 6 l'olio protagonista in cucina con Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina, che collabora anche con la guida dell'Espresso, accompagnato dalla degustazione guidata degli oli del territorio con l'agronomo Ugo Damerini.

Un evento aperto anche alle famiglie, perché i bambini saranno impegnati in un laboratorio di creazione delle palle natalizie che saranno poi posizionate sull'albero di natale all'interno della corte. E a merenda pan con l'olio, con il Gran Prato.

Sabato mattina alle 10 è invece di scena lo showcooking di Angiolo Barni a tema natalizio. L'appuntamento è a numero chiuso (prenotazione al numero 0574 612715/766).

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – ufficio.stampa@po.camcom.it

c o m u n i c a t o s t a m p a

L'iniziativa si concluderà la sera del 7, con una cena di gala organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina, il cui ricavato, al netto delle spese, andrà a favore delle attività scientifiche della Fondazione Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini".

75/13 del 30/11/2013

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – ufficio.stampa@po.camcom.it