



AL MERCATO DELLA TERRA SI IMPARA A DEGUSTARE L'OLIO

L'appuntamento di sabato 12 febbraio propone una degustazione guidata di oli extravergini pregiati, proposti dai produttori di Buone Terre.

Come si riconosce un olio extravergine davvero di qualità? Cosa significa se pizzica in bocca? Con quali abbinamenti può essere valorizzato al meglio? A queste e altre domande sul prezioso **oro giallo** si potrà avere risposta sabato mattina, visitando il consueto **Mercato della Terra**, in piazza Abba a **Cairo Montenotte**.

Sabato 12 febbraio è in programma il **laboratorio di degustazione** guidata **"Imparare l'olio"**, promosso da **Buone Terre**, la rete di produttori locali di Valbormida e Riviera di Ponente, che si distinguono per **l'amore e il rispetto** delle tradizioni e della natura. La rete, nata qualche anno fa proprio a Cairo, rappresenta il cuore del Mercato della Terra, perché raccoglie una **ventina di piccole eccellenze locali**, tra aziende agricole e vinicole, macellai, pasticceri e un pastificio, che con le loro specialità mese dopo mese animano le bancarelle di piazza Abba.

Ogni appuntamento mensile viene arricchito da un incontro - degustazione a tema, organizzato da Buone Terre per far conoscere e apprezzare al meglio la ricchezza del proprio **paniere di prodotti** e specialità gastronomiche locali. Sabato prossimo, i riflettori saranno puntati su una delle primizie oggi più ricercate, anche dai turisti, **l'olio extravergine di oliva**.

"Imparare a riconoscere l'olio Evo è importante sia per non cadere nelle contraffazioni e imitazioni, che spesso costellano il settore, sia per utilizzarlo nella maniera migliore per **esaltare il gusto dei piatti** a cui lo abbiniamo" spiega **Walter Orsi**, coordinatore di BT. "Nel corso del laboratorio mostreremo **come si assaggia l'olio**, sveleremo trucchi e segreti per **sceglierlo di qualità** e anche per capire qual è il prezzo giusto".

Il laboratorio - con inizio alle 10,30 - sarà condotto da **Federica Demonte**, imprenditrice olivicola di Oro del Borgo, e **Roberto Gaglione**, patron di Gocce d'Olio, che fanno parte di Buone Terre, insieme ad **Andrea Carpi**, giornalista e autore.

Il mercato della Terra sarà aperto come di consueto dalle ore 8.30 alle ore 12,30 circa.

Per informazioni, tel. 331.2851520; www.buone-terre.it.

BUONE TERRE Buone Terre - I Mercati della Terra dalla Val Bormida al Mare è un progetto di cooperazione finanziato nell'ambito della sottomisura 16.4 del PSR 2014-2020 della **Regione Liguria** che riunisce **una ventina di aziende agroalimentari** del territorio per rafforzare il legame tra prodotti e territorio. Oggi la rete riunisce piccoli produttori del territorio compreso **tra Valbormida e Riviera di Ponente**, che condividono alcuni valori: il rispetto per la terra, la natura e le tradizioni, e la volontà di creare prodotti di elevata qualità, piena espressione del territorio e dei saperi tradizionali. Tra loro ci sono **aziende agricole ed enogastronomiche, artigiani della salumeria e della pasticceria, e un pastificio.**

MERCATO DELLA TERRA Nato nel 2008 dalla **volontà condivisa del Comune** di Cairo Montenotte e di **Slow Food** per difendere la biodiversità e le produzioni locali e valorizzare il territorio, il mercato è diventato **punto di riferimento** e di incontro fra produttori e consumatori, coinvolgendo le associazioni di categoria e le realtà del territorio. Visto il successo, i produttori di Buone Terre si trovano anche a **Carcare** (primo sabato del mese), ad **Altare** (terzo sabato) e a **Millesimo** (quarto sabato).