



CRETE D'AUTUNNO 2010

*ir*olio d'Italia

FESTIVAL DEL CIBO

Sabato 27 Novembre

Ore 15.30

Museo dell'Antica Grancia.

Premiazione '...E fo merenda col pane coll'olio': concorso delle scuole elementari di Rapolano e Serre sulle nostre tradizioni alimentari.

Ore 16.30

Museo dell'Antica Grancia.

Conferenza su Alimentazione e Benessere: 'Proprietà benefiche dell'Olio e delle carni della Cinta Senese', a cura dell'Agenzia Regionale di Sanità della Toscana e del Consorzio di Tutela del Suino Cinto Toscano.

La serata sarà scandita dalla lettura dei Sonetti in Vernacolo scritti e recitati da Antonio Tasso.

Ore 20.00

Granaione.

Cena con i Prodotti delle Crete Senesi.

Per info e prenotazioni Biancane servizi al turismo
Tel. 0577 718811 - 349 7504247
e Proloco Serremaggio 0577 704432

Per l'intero pomeriggio nel Centro Storico di Serre di Rapolano: Girolio, degustazione itinerante dell'olio 'novo' e prodotti tipici.

Domenica 28 Novembre

Ore 14.00

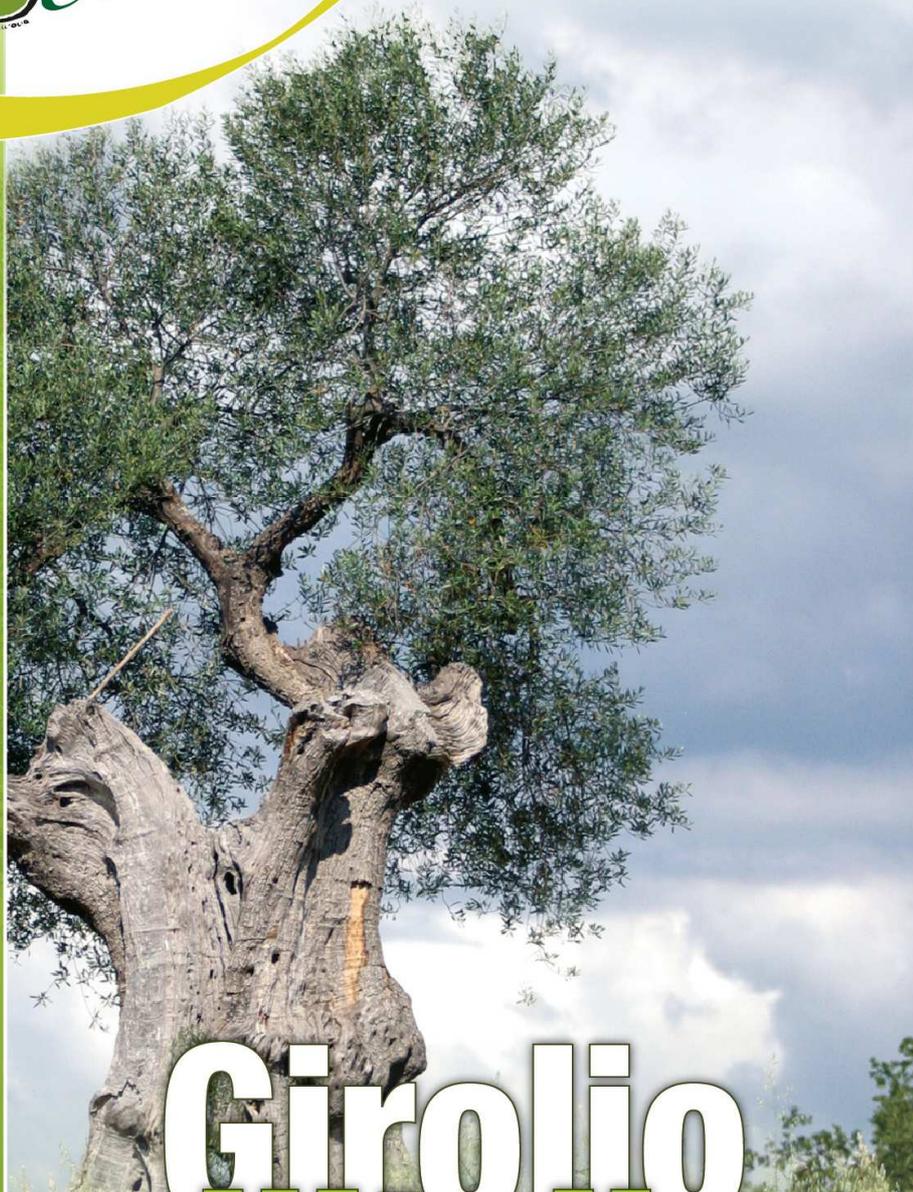
Riscoprire i vecchi sentieri: percorso a piedi da Piazza della Repubblica (Rapolano Terme) al podere Camugnano. Al termine del percorso sarà disponibile il servizio di trasporto per il centro storico di Serre

Ore 16.30

Museo Antica Grancia.

Inaugurazione della nuova esposizione del Museo dell'Olio con il Frantoio settecentesco restaurato

Per l'intero pomeriggio nel Centro Storico di Serre di Rapolano: Girolio, degustazione itinerante dell'olio 'novo' e prodotti tipici.



**Girolio
d'Italia
SERRE DI RAPOLANO**

Durante il fine settimana sarà possibile effettuare visite ai Frantoi della zona con degustazione: per info e prenotazioni: **Centro Servizi Turistici** info@turismorapolano.it - Tel. 0577 724079

Segreteria organizzativa Crete d'Autunno: **Biancane servizi al turismo** 0577 718811 - 349 7504247

L'Amm.ne Comunale ringrazia per la collaborazione l'Agenzia Regionale di Sanità della Toscana, Consorzio di tutela Cinta Senese, le Associazioni Proloco Serremaggio, Vino DOC Grance Senese, Motociclistica Aretina sez. Rapolano Terme e tutti i produttori che hanno contribuito alla realizzazione dell'iniziativa.