

“Primoljo in Festa”, tre giorni dedicati alla molitura e all’olio nuovo

CASARANO – Casarano si accende d’oro, l’oro della terra, della rinascita, del futuro, con “**Primoljo in Festa**”, una tre giorni dedicata alla celebrazione della molitura dell’olio nuovo e alla valorizzazione della tradizione olearia del Salento.

Dal **28 al 30 ottobre**, all’interno del frantoio Primoljo, si mescolano storia, cultura e passione, che insieme sollevano un’onda anomala di bellezza che travolgerà e coinvolgerà produttori, famiglie, scuole e appassionati.

Primoljo, guidata dalla famiglia Primiceri, rappresenta un’eccellenza nel panorama oleario pugliese l’evento è un omaggio alla nuova stagione dell’olio ma anche una testimonianza della forza del territorio, che ha saputo rinascere dopo le sfide imposte dalla Xylella Fastidiosa, che ha colpito duramente gli ulivi del Salento.

L’olio liquido che si celebra a Casarano è simbolo di resilienza e rinascita, è infatti una produzione quasi interamente proveniente da olive salentine reimpiantate.

“Ogni anno, la molitura rappresenta per noi un momento di festa, un’occasione per ringraziare la nostra terra e per condividere con la comunità il frutto del nostro lavoro. Vedere nuovamente i nostri ulivi salentini dare i loro frutti ci riempie di orgoglio, e questo evento è il modo migliore per celebrare insieme a chi ci ha sempre sostenuto”, dichiara **Fernando Primiceri**.

Adulti e bambini, esperti e neofiti, imprese e singoli cittadini, tecnici e chef, operatori e professionisti del settore, sono loro gli spettatori e gli attori di Primoljo in

Festa, festa di comunità, plurale, trasversale, all'ombra de giganti verdi, gli ulivi del Salento, nel cammino verso la rinascita.

Programma completo dal 29 al 30 ottobre:

- Visite guidate al frantoio, per scoprire le fasi del processo di molitura, dalla raccolta delle olive fino all'imbottigliamento.
- Degustazioni dell'olio nuovo, accompagnate da showcooking che esaltano la cucina salentina, reinterpretata dagli chef locali.
- Laboratori didattici per le scuole, con attività pratiche per insegnare ai più piccoli il valore della coltivazione dell'olivo e della produzione dell'olio.
- Degustazioni guidate per appassionati e professionisti, per scoprire le qualità organolettiche dell'olio Primoljo, incluso il Mosto, il Favololio, il Biolivum (olio biologico) e gli oli aromatizzati.