



COMUNE DI LAMPORECCHIO

INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Grande partecipazione alla prima edizione del “Pinzimolio 2025”: eccellenza e tradizione a Lamporecchio

Oltre cento persone hanno preso parte alla giornata organizzata nella suggestiva cornice della Villa di Papiano, partecipando prima al convegno inaugurale e poi al pranzo allestito nel giardino con vista sul Montalbano.



Lamporecchio, 3 dicembre 2025 – È con un successo, superiore alle aspettative in termini di adesioni, che si è conclusa la prima edizione del Pinzimolio 2025, evento organizzato dall'Amministrazione comunale e dalla Pro Loco di Lamporecchio.

Oltre cento persone hanno preso parte alla giornata organizzata nella suggestiva cornice della Villa di Papiano, a San Baronto, partecipando sia al convegno inaugurale e proseguendo con il pranzo, allestito regalando ai partecipanti una suggestiva vista sul Montalbano.

L'evento si è aperto con un incontro di approfondimento dedicato al mondo dell'olio e dell'olivicoltura, che ha visto alternarsi relatori di primo Adriano März dell'Azienda Agricola Balduccio; Stefano Spinelli de “La Dispensa” e la Dott.ssa Francesca Michelucci, specialista in Anestesia e Rianimazione con master in fitoterapia clinica e galenica. Ed è stata proprio la Dott.ssa Michelucci ad approfondire il tema dell'olio di oliva come nutraceutico, un termine recentemente introdotto in ambito medico per indicare un alimento capace di svolgere contemporaneamente una funzione nutrizionale e una terapeutica, illustrando in modo chiaro le proprietà terapeutiche dell'olio e il suo importante impiego in medicina, offrendo un contributo molto apprezzato dal pubblico presente.

Nel suo intervento introduttivo, Serena Bavuso - assessore all'ambiente e al territorio - ha ricordato i tre principi sui quali è stata costruita la manifestazione: collaborazione, valorizzazione e territorialità: *“abbiamo iniziato a lavorare a questo evento diversi mesi fa e lo abbiamo realizzato mantenendo questi tre fondamentali principi. La collaborazione tra associazioni è stata fondamentale per la riuscita dell'evento e in particolare tra “La strada dell'olio e del Vino del Montalbano” ed il “Biodistretto del Montalbano”, che ci hanno supportato nella parte convegnistica, ma anche con prodotti e aziende per il mercatino e la degustazione. Siamo riusciti a coinvolgere più comuni oltre al nostro, tenendo fede allo spirito di collaborazione tra amministrazioni e con l'importante sostegno delle Pro Loco, quella di Lamporecchio e quella di Porciano. Parliamo di un evento che ha saputo valorizzare al meglio una coltura ed una cultura particolare come quella dell'olio e dell'olivo: un prodotto importantissimo, soprattutto nel nostro Montalbano, ed è proprio per questo che abbiamo iniziato a lavorare su questo evento, abbinando nozioni tecniche e specifiche ad una parte più “leggera” e conviviale come quella del pranzo degustazione e della mostra. La territorialità in agricoltura, seppur citata per ultima, è stata fin dall'inizio il punto fermo per l'organizzazione della parte legata al pranzo degustazione. Abbiamo contattato le aziende e fatto in modo che tutti i prodotti cucinati e poi degustati fossero a km 0, da guarnire con “l'olio nuovo” e soprattutto acquistabili sui banchi del mercatino, perché questo voleva essere il modo per far conoscere le aziende e, appunto, il territorio”.*

Una linea guida, quella attraverso la quale è stato impostato l'evento, che ha caratterizzato ogni fase dell'organizzazione, permettendo di coinvolgere associazioni e aziende anche dei comuni limitrofi, come Carmignano e Vinci. La collaborazione tra La Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano, il Biodistretto del Montalbano, la Pro Loco di Lamporecchio e la Pro Loco di Porciano, ha garantito la riuscita dell'evento, contribuendo alla qualità del programma e alla gestione del mercatino e della degustazione.

Ampio spazio è stato dedicato alla valorizzazione della cultura dell'olio, con un percorso che ha unito formazione e convivialità: il pranzo degustazione, preparato con prodotti interamente a km 0, ha permesso ai partecipanti di scoprire sapori autentici abbinati all'olio nuovo del territorio. Grande apprezzamento è stato manifestato riguardo alla mostra fotografica, realizzata grazie alle immagini messe a disposizione da Grazia Ciattini. Importante è stata la partecipazione dell'Istituto Comprensivo F. Berni, che ha animato la giornata con disegni e filastrocche, realizzate dagli alunni della scuola dell'infanzia e primaria. Gli studenti della secondaria di primo grado hanno invece preso parte al concorso “Pinzimolio 2025”, dedicato alla creazione dell'etichetta delle bottiglie di olio che saranno prodotte in edizione limitata. La giuria ha premiato Bianca Pannocchi, autrice del disegno che comparirà sulle bottiglie, mentre Ketj Lekaj – scelta anche dal voto popolare – sarà la firma grafica della locandina dell'edizione 2026.

“I ringraziamenti vanno alla Pro Loco di Lamporecchio – ha proseguito l'Assessore Serena Bavuso - alla Strada dell'olio e del vino del Montalbano, al Biodistretto del Montalbano, alla Pro loco di Porciano, ad Unicoop Firenze, a Grazie Ciattini per aver messo a disposizione le sue splendide foto per la realizzazione della mostra a tema ed a Tiziana Fabiani, la cuoca che ha curato il pranzo dell'evento, apprezzata per la qualità dei piatti della tradizione e per la presentazione perfettamente in tema con la giornata. Infine, il ringraziamento più importante va a Giovanni Venturini e Patrizia Campagnuolo, i proprietari della Villa di Papiano, per l'ospitalità e l'immensa disponibilità che ci dimostrano sempre, per la valorizzazione del nostro territorio e della collettività”.

Nelle foto (free copyright): alcuni momenti dell'evento.



Ufficio Stampa



Gabriele Michi

tel: 329/3318710

Questa email è stata inviata a {{ contact.EMAIL }}

[Apri nel browser](#) | [Annulla iscrizione](#)

