

# A San Mauro Castelverde si celebra l'oro verde delle Madonie con "Borgolio".

## L'appuntamento sabato 29 e domenica 30 novembre

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

---



San Mauro Castelverde si prepara ad essere cuore pulsante della cultura olearia madonita con "Borgolio", il festival che il 29 e 30 novembre renderà omaggio all'olio extravergine di oliva e alle eccellenze gastronomiche del territorio. Due giorni intensi in cui il borgo diventerà un luogo di incontro, scoperta e convivialità, tra degustazioni, masterclass, momenti divulgativi, spettacoli e itinerari culturali.

"Borgolio" nasce dalla volontà di mettere in luce il valore dell'olio extravergine delle Madonie e la ricchezza della sua filiera. La manifestazione racconta il dialogo tra tradizione e innovazione, tra le antiche tecniche di raccolta e le più attuali pratiche di certificazione, analisi e valorizzazione dell'EVO del territorio.

### **Protagonisti indiscussi saranno i sapori autentici!**

Degustazioni guidate presso gli stand di produttori locali che offriranno assaggi di pregiati oli extravergine e altre eccellenze della produzione maurina come il caciocavallo e la salsiccia. Questa unione diventa l'essenza di Borgolio che mira a far incontrare visitatori, appassionati e produttori

attraverso il dialogo diretto.

### **Momenti da non perdere:**

**Inaugurazione della Prima Banca dell'Olio delle Madonie**(Sabato 29 novembre, ore 16:30), un progetto del GAL ISC Madonie – “Le Vie del Gusto”, pensato per tutelare e promuovere le varietà olivicole autoctone, con particolare attenzione alla cultivar Crastu, simbolo identitario di San Mauro Castelveverde. Seguirà un importante momento di approfondimento: il convegno “Coltura e Cultura dell'Olio Extravergine delle Madonie”, che riunirà istituzioni, esperti della filiera, rappresentanti di consorzi e associazioni, panel leader e produttori Slow Food. Un confronto ricco e articolato per raccontare la storia dell'olivicoltura madonita, le sue peculiarità e le sfide future tra qualità, sostenibilità e innovazione. A moderare l'incontro sarà Dario Costanzo, direttore del GAL ISC Madonie. La prima serata si concluderà con un momento di leggerezza al Teatro Comunale, dove il pubblico potrà godersi lo spettacolo di cabaret del gruppo “I tre e un quarto”, pensato per regalare sorrisi e concludere in modo festoso la prima giornata.

**Masterclass sull'Olio EVO**(Domenica 30 novembre, ore 10:00): curata dalla Condotta Slow Food Madonie e guidata da Francesco Lo Grasso, Capo Panel del M.A.S.A.F. e Franco Saccà, Responsabile selezione Sicilia Occidentale e Guida Extravergini d'Italia di Slow Food. Un viaggio sensoriale tra aromi, cultivar e tecniche di degustazione, pensato per chi desidera comprendere davvero la complessità dell'olio extravergine e imparare a riconoscerne qualità e difetti.

**Show Cooking Slow Food Madonie**(Domenica 30 novembre, ore 17:00): nel pomeriggio, gli spazi degli Ipogei di Via Monastero ospiteranno uno degli appuntamenti più scenografici del festival con protagonista lo chef Angelo Daino del ristorante La Galleria di Cefalù, Chef/Maître e Sommelier, nonché promotore di eventi culturali ed enogastronomici, insieme al mixologist Mario Scialabba, molto impegnato nell'ambito della formazione e delle associazioni di categoria. Una performance gastronomica che unirà tecniche contemporanee, ricette della tradizione e, naturalmente, l'olio EVO come protagonista assoluto, sia nel food che nel beverage.

### **L'olio simbolo di identità**

“Borgolio non è solo un festival dell'olio: è un atto d'amore per la nostra terra – afferma Giuseppe Minutilla, Sindaco di San Mauro Castelveverde. Ogni olivo che cresce sulle pendici delle Madonie è un testimone silenzioso di generazioni che hanno saputo trasformare la fatica in bellezza. Questo evento è il riconoscimento di chi lavora con le mani, ma anche con il cuore. Vogliamo che il nostro olio non sia solo un prodotto, ma un simbolo di identità, sostenibilità e orgoglio. E vogliamo che chi viene qui, non se ne vada solo con una bottiglia in mano, ma con un pezzo del nostro animo nel cuore.”

La manifestazione è promossa dal Comune di San Mauro Castelveverde e organizzata da Madonie Travel Service con la collaborazione di Slow Food Madonie, Pro Loco San Mauro Castelveverde, l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e con il supporto del Ministero della Cultura, Unione Europea (NextGenerationEU) e GAL ISC Madonie.

Accanto al programma principale, Borgolio offrirà anche visite guidate alla scoperta del patrimonio storico-culturale di San Mauro, curate dalla Pro Loco. Dai luoghi simbolo come la Chiesa di San Mauro e il Museo Etnoantropologico ai belvedere panoramici, le visite permetteranno ai partecipanti di immergersi nella storia e nell'identità del borgo, accompagnati da guide esperte. Per prenotare, è possibile contattare i seguenti numeri: 328 6812548 (Mauro), 327 6569907 (Rosa), 334 1598212 (Giuseppe).

Non mancherà, inoltre, la possibilità di vivere un'esperienza unica nel suo genere: durante i due

giorni del festival sarà attiva la celebre Zip Line panoramica, con uno sconto del 10% dedicato ai partecipanti. Un volo sospeso tra cielo e Madonie, capace di offrire emozioni e prospettive insolite, insieme alla spettacolare Altalena Gigante.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare i canali social ufficiali (Facebook e Instagram), oppure contattare gli organizzatori alla mail [borgoliosanmauro@gmail.com](mailto:borgoliosanmauro@gmail.com) o su WhatsApp allo 0921 603582.

## PROGRAMMA

Sabato 29 Novembre

Ore 16:00 – Apertura degli stand in Corso Umberto I

Ore 16:30 – Inaugurazione della “Banca dell’Olio delle Madonie” presso i Locali Ipogei Ex Badia (Via Monastero)

Ore 17:00 – Convegno “Coltura e Cultura dell’olio extravergine delle Madonie”

Saluti:

- Giuseppe Minutilla, Sindaco di San Mauro Castelverde

Interventi:

- Mario Cicero – Presidente GAL ISC Madonie
- Pippo Ricciardo – Dirigente regionale Sicilia, esperto filiera olearia
- Giosuè Catania – Vicepresidente nazionale Città dell’Olio
- Mario Terrasi – Presidente Consorzio IGP Sicilia
- Giuseppe Giaimo – Produttore Slow Food Madonie
- Dario Macaione – Associazione L’Ulivo Capovolto
- Francesco Lo Grasso – Capopanel ufficiale M.A.S.A.F
- Franco Saccà – Slow Food, Guida Extravergini d’Italia
- Dott.ssa Sara Ferrara – Frantoio Saff

Moderà: Dario Costanzo – Direttore GAL ISC Madonie

Ore 21:30 – Spettacolo di cabaret “I tre e un quarto” al Teatro Comunale

Domenica 30 Novembre

Ore 10:00 – Apertura degli stand in Corso Umberto I

Ore 10:00 – Masterclass sull’Olio EVO - A cura della Condotta Slow Food Madonie

Relatori:

Francesco Lo Grasso, Capo Panel M.A.S.A.F

Franco Saccà, Responsabile selezione Sicilia Occidentale, Guida Extravergini d’Italia di Slow Food

Via Monastero – Locali Ipogei Ex Badia

Ore 11:00 – Spettacolo itinerante “I cugini della Serenata”: una performance musicale e teatrale che anima le vie del borgo.

Ore 17:00 – Show cooking Slow Food Madonie, Via Monastero – Locali Ipogei Ex Badia -

abbinamenti creativi tra olio, prodotti locali e cocktail.

con

- Chef Angelo Daino – Ristorante La Galleria, Cefalù
- Mario Scialabba – Mixologist

#### INFO E CONTATTI

Per ulteriori informazioni:

[borgoliosanmauro@gmail.com](mailto:borgoliosanmauro@gmail.com)

WhatsApp: 0921 603582

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/a-san-mauro-castelverde-si-celebra-l-oro-verde-delle-madonie-con-borgolio-l-appuntamento-sabato-29-e-domenica-30-novembre/149627>

