



Si tratta infatti della settima edizione di **Novell'Olio**, quella che si è svolta nel territorio di **Partinico (PA)** dal **10 al 12 Novembre 2023**, ricca di eventi tra i quali, il press tour di **Sabato 11** che si è snodato tra la raccolta delle olive, la visita al **frantoio Bacchi**, il giro nella **Real Cantina Borbonica**, il pranzo per mano di **Gioacchino Di Franco**, Chef e Sushi man, **Paolo Antico**, pasticciere di Antico Dolce Idea, insieme ai vini della **Cantina Cossentino** e il coordinamento e abbinamento ai piatti del Sommelier **Totò Bonura**, insomma tutto all'insegna del territorio, sia i prodotti sia le persone. Ovviamente a **Novell'Olio** non poteva mancare il libro "**Oleoturismo: istruzioni per l'uso**", ultima fatica di **Mario Liberto** [che ho recentemente recensito proprio su CucinArtusi.it](#), ma anche una capatina al museo del pupo siciliano che alla **Real Cantina Borbonica** ha trovato uno spazio ad esso dedicato. Nel giorno del press tour, accolti da **Benedetto Coniglio**, Presidente della **Pro Loco Cesarò Partinico APS**, ente locale organizzatore, ed alla presenza di alcuni assessori della giunta capitanati dal Sindaco **Pietro Rao**, si è dunque svolto il pranzo particolarmente studiato e ottimamente ideato e realizzato, nonostante i ridotti mezzi disponibili nei locali della **Real Cantina Borbonica** che ci ha ospitato, dunque un momento dedicato all'olio che mi sono fatto raccontare in video direttamente dagli organizzatori, con i dovuti dettagli sui piatti, grazie alla disponibilità di **Benedetto Coniglio**, **Gioacchino Di Franco**, **Paolo Antico** e **Totò Bonura**.

{youtube}_-1DNhF8hQE{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)