



Da sinistra: Museo della Civiltà dell'Olio, Trevi; Giano dell'Umbria; bruschette. In basso: Frantoio Sant'Agata, Oneglia.

STAFFETTA NORD-SUD

Tutta l'Italia in 17 tappe. Con i piatti dei marinai o degli chef internazionali

Come in ogni staffetta, c'è il passaggio del testimone. Solo che, in questo caso, si tratta di una pianta d'olivo. È uno dei momenti simbolici della manifestazione GirOlio d'Italia 2011, promossa dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Tocca tutta l'Italia in 17 tappe da nord a sud, fino a quella conclusiva: ad Arco, in Trentino, il 18 dicembre. A Cagliari, Pescara, Spello, Andria e nelle altre città coinvolte, si animano dibattiti e talk show sulla cultura (e coltura) dell'oliva, mentre agli stand si possono acquistare e assaggiare i nuovi oli locali. I frantoi vengono spostati nelle piazze per la molitura aperta a tutti, i produttori aprono le porte ai visitatori. Info: cittadellolio.it.

LIGURIA

Il GirOlio passa da Imperia domenica 20 novembre, domani, per celebrare l'olio di oliva taggiasca. E molti locali si dedicano ad accoglierlo. È il caso del caffè pasticceria *Piccardo* (piazza Dante, tel. 0183.293.696, fra i locali storici d'Italia) che il pre-dinner lo concepisce rivitalizzando un antico piatto dei marinai: bruschette di gallette sbriciolate in stile crumble, con caponata di Camogli a base di mosciame (tonno essiccato e alici sotto sale), pomodori e generoso condimento d'olio.

Poi la classica stroschia, una sorta di sbrisolona in versione ligure, senza burro ma solo con olio evo, farina, zucchero e vermut. Infine, le nuove frolle I Sorrisi di Imperia (anche da acquistare in confezioni): biscotti a

barchetta in cui l'olio entra nell'impasto, assieme alla crema pasticcera e al limone di riviera.

UMBRIA

La tappa umbra di GirOlio, prevista per l'8 dicembre, si inserisce nell'evento più ampio Frantoi aperti 2011. Si impara a panificare in un corso ad hoc, visto che il pane è il miglior alleato dell'oro verde (a Gualdo Cattaneo sabato 19 novembre, oggi). Nello stesso comune si gusta come aperitivo un pinzimonio con gli oli del frantoio Rinalducci.

A Spoleto, i frantoi Feliziani e Del Poggiolo accolgono il pubblico per degustazioni gratuite. E per assaggiare le eccellenze dell'olio-gastronomia, un network di ristoranti garantisce l'uso esclusivo dell'olio extravergine di oliva. Dop Umbria. Per esempio *Le Zuppiere*, all'interno del relais *Villa Zuccari* a Montefalco, dove l'orzo perlato in zuppa è arricchito dal tartufo. Oppure *La Locanda del Prete*, nel borgo di Saragano, dove gli ortaggi arrivano direttamente dall'orto dello chef per tuffarsi nelle più celebri varietà di oli della zona: il leccino, il moraiolo, l'agogia. Info: frantoiaperti.net.

PUGLIA

Ad Andria, dove il GirOlio arriva domenica 4 dicembre, dal 2 al 4 dello stesso mese c'è Qoco, con una cena di beneficenza animata da cinque chef: uno pugliese, quattro dagli Eataly di New York, Tokyo, Genova e Torino. Impegnati a valorizzare l'olio cultivar Coratina, dall'antipasto al dessert. Info: qoco.it.

