



# Weekend al profumo di olive

Trasforma una semplice fetta di bruschetta in un antipasto da leccarsi i baffi. E regala al pesto quell'inconfondibile profumo di genuinità che fa la differenza. È l'olio novello, quello appena spremuto, dal sapore leggermente piccante, che i frantoi di tutta Italia festeggiano a novembre aprendo le loro porte ai visitatori più golosi. La Liguria è terra di oliveti secolari e Imperia è la sua capitale. Qui la kermesse **Olioliva** ([www.olioliva.tv](http://www.olioliva.tv), dal 18 al 20 novembre) sceglie il rione Oneglia come location per i suoi 200 stand, dedicati alle ec-

A novembre in tutta Italia si festeggia l'olio nuovo con la raccolta delle olive (1) e la degustazione delle diverse varietà (2).



cellenze alimentari liguri, e per i laboratori di cucina dove l'extravergine di taggiasca si sposa con il pesce, la farina e, a colpi di mortaio, con basilico e pinoli per dare vita all'insuperabile pesto. Se volete imparare a prepararlo nella vera maniera ponentina partecipate al laboratorio gratuito del 19, alle 10 del mattino. Ma c'è spazio anche per la cultura, con le visite guidate al Museo dell'Olivivo e alla splendida Villa Grock (pacchetti e informazioni su [www.turismoinliguria.it](http://www.turismoinliguria.it)). Anche l'Umbria è terra di ulivi che circondano i suggestivi borghi medievali. Spoleto, Spello, Valtopina invitano i golosi e gli amanti della natura a trascorrere i prossimi cinque weekend a **Frantoi aperti** ([www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net), fino all'11 dicembre) con un programma fittissimo di appuntamenti. Il tempo volerà, mentre si raccolgono le olive, si assiste alla frangitura, i piccoli partecipano alla caccia al tesoro e i grandi si leccano le dita degustando l'olio appena franto (pacchetti con pernottamento in dimore rurali e di charme da 95 euro a persona [www.stradaoliodopumbria.it](http://www.stradaoliodopumbria.it)). Altra accoppiata vincente è quella tra olio e piante aromatiche. Tanto che a Petritoli, piccolo gioiello architettonico tra le colline di Fermo, nelle Marche, è sbocciato **ErbaOlio** ([www.comune.petriloti.fm.it](http://www.comune.petriloti.fm.it)): ogni domenica fino al 4 dicembre, alloro, maggiorana, timo e menta sono protagoniste nei piatti degli agriturismi locali con menu a 22 euro. Non solo: sono in programma passeggiate per raccogliere le erbe spontanee e anche qui la molitura delle olive diventa un'occasione per stare in compagnia e trascorrere una giornata dal profumo antico.

Annalisa Piersigilli



## HAPPY HOUR

Un nuovo indirizzo per intenditori: le ottime etichette del Veronese, dal Valpolicella all'Amarone, dal Zamuner al Lugana, adesso si possono degustare e acquistare alla nuova Gioielleria del vino (nella foto) appena aperta a Milano (via M. Gioia 45, [www.lacollinadeiciliegi.it](http://www.lacollinadeiciliegi.it)) dall'azienda vinicola La Collina dei Ciliegi.