



» Un momento della conferenza di presentazione dell'evento; nel tondo, una degustazione della scorsa edizione di Festival



GLI APPUNTAMENTI

Percorsi benessere all'olio d'oliva e scuole di cucina dedicate all'oro verde

TREVI - Tutto pronto al Frantoio di Trevi per la "Festa dell'olio nuovo" in occasione della quale l'azienda agricola apre le porte ai visitatori per un fine settimana di degustazioni nell'ambito di Frantoi aperti. Sabato e domenica, infatti, saranno giornate dedicate ad un programma ricco di eventi. I più dinamici potranno "avventurarsi" a bordo del trenino dell'olio gratuito, l'OlientExpress, per un emozionante percorso alla scoperta dell'olio e dell'ulivo con fermate a richiesta. Riapre, poi, l'angolo dell'OlioFarm, l'area dedicata a percorsi benessere e a trattamenti estetici gratuiti con cosmetici all'olio extravergine Dop Umbria. Tornano, inoltre, dopo il successo del 2010, la scacchiera gigante e tante altre scacchiere per appassionati e dilettanti, nè mancheranno la compagnia della musica dal vivo itinerante e le degustazioni no stop a cura dell'Istituto alberghiero di Assisi, che per l'occasione organizza anche una scuola di cucina con degustazioni di olio e di altri prodotti tipici come le crespelle ottonbrine.

Trevi Una manifestazione per rilanciare l'olio nuovo ed i prodotti Slow food con momenti di incontro e spettacoli musicali

Festival, un fine settimana di degustazioni

"La quantità di prodotto è minore rispetto allo scorso anno, ma la qualità è invariata"

di VERONICA ACQUISTA

Perugia

Anche quest'anno Trevi si conferma protagonista di un intero fine settimana dedicato all'olio nuovo nell'ambito di Frantoi aperti, la manifestazione regionale dedicata all'olio che si terrà in Umbria per sette weekend da sabato fino all'11 dicembre. Sabato e domenica torna dunque la V edizione di "Festival", due giorni di degustazioni nei palazzi nobiliari e nelle taverne, visite ai frantoi, trekking urbani e naturalistici, laboratori di cucina, suggestivi concerti e mostre. Il tutto per una grande festa di carattere gastronomico e culturale.

Il centro storico di Trevi sarà dunque anche quest'anno il palcoscenico di eventi e appuntamenti gastronomici che avranno come protagonista principale l'oro verde e che permetteranno di andare alla scoperta dei saperi e dei sapori di questa terra per poter rispondere così, in maniera adeguata, alla crisi economica che nel 2011 ha colpito in maniera consistente anche il settore agricolo. Grazie all'iniziativa "Palazzi & Gusti", poi, l'olio extravergine di oliva di Trevi, i vini del coordinamento regionale delle "Strade dei vini" dell'Um-

bria ed i presidi Slow food ospiti in questa e nelle precedenti edizioni (Toscana, Lazio, Campania, Abruzzo e Trentino Alto Adige) potranno essere degustati con la compagnia di interessanti momenti musicali, attraverso percorsi itineranti tra i palazzi nobiliari privati di Trevi aperti al pubblico per l'occasione.

"La manifestazione - ha affermato Roberto Venturini, presi-

dente dell'associazione produttori olio di Trevi - vuole ribadire anche in questa edizione la sua grande qualità e lo fa presentando ben 11 aziende che proporranno i loro prodotti di punta. Sull'intero territorio di Trevi - ha proseguito Venturini - ci sono addirittura 300mila ulivi che anche quest'anno hanno portato ad un'eccellente produzione, caratterizzata come di consueto dalla

bassissima acidità del prodotto. C'è da dire che le scarse piogge di questi ultimi mesi hanno inciso in maniera negativa sulla quantità dell'olio prodotto, ma, senza dubbio - ha concluso Venturini - la qualità del prodotto è rimasta invariata nel tempo, tanto da farci sperare in una forte ripresa del mercato seppur in un momento economico così difficile".

"Festival", insomma, non ha

intenzione di deludere gli appassionati. Da segnalare, infatti, anche i laboratori di cucina (previsti il sabato e la domenica mattina all'Oleoteca), con tanto di racconti, profumi e sapori della tradizione umbra. E poi ancora, "Ristori dei presidi", con i ristoranti di Trevi che proporranno, sia a pranzo che a cena, menu e variazioni gastronomiche particolarissime a base dei presidi Slow food umbri e delle regioni ospiti. Per l'Umbria ci saranno il sedano nero di Trevi, la fagiolina del lago Trasimeno, la fava cotta dell'Amerino, il mazzafegato dell'Alta valle del Tevere e la roveja di Civita di Cascia.

A Trevi, capitale dell'oro verde, si potrà gustare quindi sabato e domenica la fragranza dell'olio extravergine d'oliva Dop Umbria, in particolare quello delle colline trevane grazie alla mostra mercato che si svolgerà a Villa Fabbri sabato e domenica alle 16 durante la quale sono previste degustazioni guidate insieme al sapore inconfondibile del sedano nero, altra grande eccellenza locale. Numerose anche le attività dedicate ai più piccoli con iniziative per giocare tra gli ulivi, come la raccolta delle olive e la caccia al tesoro per bambini nella chiusa di villa Fabbri.

Re.leg.art. festeggia 30 anni d'attività

PERUGIA - Proseguono i festeggiamenti del trentennale di Re.leg.art., la cooperativa sociale di tipo B, che interessa l'inserimento delle persone svantaggiate nel mondo del lavoro e specializzata nella realizzazione di prodotti artigianali in pelle 100 per cento "made in Italy".

Nella sala sant'Anna di Perugia saranno esposti i manufatti di piccolo artigianato in pelle, dalle cartelle agli album, fino alle opere di rilegatoria, realizzati dai dipendenti e dai volontari della cooperativa.

Saranno 600 gli studenti, delle classi IV e V elementari di 9 circoli di Perugia, che visiteranno la mostra aperta fino a sabato dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 18, eccetto giovedì che invece, sarà dedicata alla presentazione ai collezionisti, con l'apertura di un apposito sportello nell'ufficio postale di Perugia centro (dalle 9 alle 14), dell'annullo filatelico commemorativo realizzato per l'occasione da Poste italiane.

L' INCONTRO

Due eccellenze "enologiche" umbre brindano con la medaglia d'oro di scherma, Paolo Pizzi

PERUGIA - Due vini dell'Umbria, presso il Wine Bar dell'Enoteca Italiana, hanno brindato con Paolo Pizzi, medaglia d'oro nella spada ai mondiali di scherma. L'ente vini su incarico del ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha avuto il ruolo fondamentale di far conoscere le migliori eccellenze enologiche del "made in Italy" a "Casa Scherma", lo stand italiano presente alla grande manifestazione sportiva di Catania.

"Tanti sono stati i momenti di approfondimento enologico grazie all'alta professionalità dei no-



» Francesco Montalbano con Paolo Pizzi

stri collaboratori e sommelier, Francesco Montalbano, Luciano Nocentini e Niccolò Petrilli - spiega Salvatore de Lio, direttore di Enoteca Italiana - serate all'insegna della giovialità e della conoscenza sull'uso corretto e moderato di uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati, che come molte ricerche scientifiche dimostrano, è un prodotto che fa bene anche a chi pratica sport, sia a livello amatoriale che professionale. Sono state più di 100 le aziende italiane che hanno aderito al progetto, espressione di tutto il territorio nazionale".

Nasce il Forum della Formazione, pubblico e privato a favore dei giovani

Una squadra per formare il futuro

di MARIA LUCE SCHILLACI

PERUGIA - Dall'Umbria pubblico e privato fanno squadra per "formare" il futuro. Grazie al Forum della Formazione si può parlare di esperienze tra imprenditori che si impegnano per il futuro della loro regione e che costituiscono un importante esempio per tutta l'Italia.

Il Forum della Formazione fa parte di una serie di diversi progetti formativi nati dalla



» Alcuni docenti del Forum della Formazione

collaborazione fra organi istituzionali e organizzazioni private, in questo caso da una parte il Tucep e l'Enfap, dall'altra Superficie 8 e Thot, due agenzie di comunicazione che hanno deciso di unire energie e competenze per dar vita a un'iniziativa che ha come obiettivo il confronto e lo scambio sul tema della formazione, della creatività e della gestione aziendale.

A confermare questa connotazione, il workshop di apertura del Forum del 29 agosto, affidato al manager, formatore esperto in complessità Rino Panetti, in coppia con il giornalista Matteo Grandi, direttore di *Piacere Magazine*.

Comunicazione, informazione e... illusione nel dibattito fra il manager e il giornalista, a dimostrazione che la formazione può

riarsi tra Tucep, Enfap, Superficie 8 e Thot, un luogo dove condividere esperienze, contatti e obiettivi nel mondo della formazione professionale. Il Forum della Formazione è quindi un segnale che prefigura un futuro promettente per il mondo della formazione e della collaborazione tra pubblico e privato.

Per informazioni ci si può rivolgere al numero 075 5849904.

Expò

Elettronica

Umbriafiere

29/30 ottobre 2011

Bastia Umbra (PG)
sabato ore 9/19 - domenica ore 9/18

MOSTRA MERCATO DI:
Elettronica - Informatica - Telefonia Mobile e Fissa
Hardware & Software - Ricezione Satellitare
Hobbistica, DVD e Games - Materiali di consumo.

col patrocinio di
Ministero dello Sviluppo Economico

Vieni a conoscere GNU/LINUX!!!
www.perugiagnulug.org

Nautilus tel 0541 439573 info@expoelettronica.it WWW.EXPOELETTRONICA.IT VALE COME RIDOTTO