

Trevi, olio e bellezza

di VERONICA ACQUISTA

Trevi

Tutto pronto a Trevi per "Olio in festa". Domani e domenica, infatti, il Frantoio di Trevi in località Torre Matigge aprirà le porte in occasione della XX edizione della Festa dell'olio nuovo nell'ambito di Frantoi aperti. Anche quest'anno le iniziative saranno davvero tante ed interessanti. I più dinamici saranno invitati a bordo del treno dell'olio gratuito, l'OlientExpress, per un percorso alla scoperta dell'olio e dell'ulivo con fermate a richiesta (raccolta all'oliveto "La chiusa de li maleditti", l'olivo millenario di "Sant'Emiliano" e Trevi centro). Riapre poi l'angolo dell'olio Farm, l'area dedicata a percorsi benessere ed a trattamenti estetici gratuiti con cosmetici all'olio extravergine dop Umbria, mentre tra i sentieri più divertenti di ludobus, bambini e genitori potranno

inventare, giocare, costruire ed imparare con giochi ed attrezzature di legno e materiali di riciclo.

DOMANI E DOMENICA

Dalle 11 alle 18 - Degustazione di piatti tipici con olio extravergine di oliva in collaborazione con l'Istituto alberghiero di Assisi.

Angolo bruschetta: degustazione di bruschette con olio extravergine di oliva "olio famiglia" e "olio famiglia non filtrato".

Angolo del sommelier: degustazione vini dell'Umbria.

Dalle 11 alle 12 - "Scuola di cucina", degustazione guidata olio extravergine di oliva "olio

A spasso a bordo dell'OlientExpress



>> Un massaggio con l'olio d'oliva

Trevi dop Umbria".

Dalle 16 alle 17 - Degustazione di crespelle otobrine.

Dalle 10 alle 18 - "Il Frantoio", visita alla società agricola trevis Il Frantoio, alla linea di produzione dell'olio extravergine di oliva dop Umbria, proiezione del video della raccolta e lavorazione delle olive e mostra di attrezzature agricole di fine '800.

DOMANI

Ore 16,30 - Conferenza stampa di presentazione della nuova tecnologia del frantoio.

Dalle 15 alle 17 - Trattamenti estetici gratuiti con i prodotti della linea Suaves, cosmetici all'olio extravergine di Oliva Trevi dop Umbria. Percorsi be-

nessere viso e mani: energizzante, ristrutturante, ossigenante, anti-aging eseguiti da professionisti del settore basati sulle proprietà dell'olio extravergine di oliva.

Dalle 15 alle 18 - Spazio animato per bambini ed adulti.

DOMENICA

Dalle 11 alle 17 - Trattamenti estetici gratuiti con i prodotti della linea Suaves, cosmetici all'olio extravergine di oliva Trevi dop Umbria. Percorsi benessere viso e mani: energizzante, ristrutturante, ossigenante, anti-aging eseguiti da professionisti del settore basati sulle proprietà dell'olio extravergine di oliva.

Spazio animato per bambini ed adulti.

Dalle 12 alle 18 - Musica itinerante.

Dalle 15 alle 18 - "Sfida il re", il campione italiano Uisp 2007, Mirko Trasciatti sfiderà il pubblico sulla scacchiera gigante.

A Giano dell'Umbria arriva la "Mangiaunta"

GIANO DELL'UMBRIA - Frantoi aperti, la manifestazione dedicata all'oro verde della regione che per sette fine settimana renderà omaggio all'olio nuovo, toccherà ben dieci località umbre, tra cui Giano dell'Umbria dove, domani e domenica sarà la volta della "Mangiaunta", un itinerario gastronomico in 4 frantoi alla scoperta delle eccellenze del territorio.

L'appuntamento è per domani, dalle 10 alle 19, ai frantoi di Giano: frantoio Eredi del Sero Enrico con "bruschetta e...fagioli"; frantoio Flamini con "bruschetta e... sedano nero di Trevi"; frantoio Speranza con "bruschetta e... ceci" e frantoio Tini-Del Sero con "bruschetta e... lenticchie locali". L'ultima tappa della giornata sarà al forno comunale di Giano dell'Umbria per una degustazione gratuita di prodotti tradizionali da forno.

Domenica, poi, alle 18 ci sarà il concerto lirico vocale "Celebri arie d'opera" con i solisti del teatro Lirico Sperimentale di Spoleto alla chiesa di San Francesco.



>> Bruschetta con l'olio extravergine d'oliva

All'Isola Polvese le suggestioni dell'autunno

CASTIGLIONE DEL LAGO - Spazio all'olio, sempre nell'ambito di Frantoi aperti, domani anche all'Isola Polvese con "I prodotti dell'autunno incontrano l'olio nuovo di Isola Polvese, degustazioni, visite guidate e suggestioni musicali". Il frantoio dell'isola resterà aperto per l'intera giornata per l'illustrazione delle tecniche di lavorazione a cura dell'oleificio cooperativo "Il progresso", mentre al centro servizi ci sarà alle 10 il convegno "Olio e territorio in Umbria: la percezione del consumatore".

Alla sala del Camino, poi, spazio a "Bruschette all'olio nuovo", a cura dell'oleificio cooperativo "Il progresso" ed a "Suggestioni musicali" a cura de "I solisti di Perugia". Alla villa dell'isola, infine, dalle 13 alle 14,30 i prodotti dell'autunno incontrano l'olio nuovo con un buffet a cura della Cooperativa Aurora (evento a pagamento).

I collegamenti sono gratuiti con il traghetto da San Feliciano dalle 9,30 alle 16, ogni 45 minuti e dall'Isola Polvese dalle 10 alle 17 (ultima partenza).

Appuntamento all'azienda Marfuga A Campello jazz, motori, vino e oro verde



Coupeè.

A seguire Jazz concert e vini in degustazione direttamente dalla cantina Caprai.

LA PRODUZIONE**DELL'OLIO NUOVO**

Nei mesi di ottobre, novembre e dicembre c'è la raccolta delle olive che avviene interamente per "brucatura" a mano.

Da Spoleto parte il tour dei frantoi

SPOLETO - Grandi festeggiamenti in onore dell'olio nuovo domenica anche a Spoleto dove è ormai tutto pronto per la manifestazione dedicata all'oro verde delle colline umbre, "Frantoi aperti a Spoleto". Il programma della giornata prevede la visita e la degustazione gratuita nei frantoi del territorio Spoletino: frantoio "Del poggio" e frantoio "Feliciano". Per raggiungere i frantoi sarà attivo il servizio di bus navetta gratuito da piazza Carducci alle 10,30, mentre il rientro sarà alle 14,15.

Un nuovo appuntamento ai due frantoi è inoltre previsto per sabato 5 novembre con partenza da piazza Carducci alle 15,15 e rientro dalle degustazioni alle 18,45. Al teatro Nuovo Gian Carlo Menotti, poi, ci sarà alle 21,30 uno spettacolo comico con Cochi e Renato.

Domenica 6 novembre, infine, ci sarà una visita guidata della città di Spoleto a cura di "Guide in Umbria". La partenza per la gita è prevista da piazza della Libertà alle 15.



>> Pane tostato e legumi

CAMPELLO SUL CLITUNNO - Nel periodo dell'anno in cui si produce l'olio nuovo, uno dei prodotti di punta della regione, anche il frantoio Marfuga di Campello sul Clitunno presenta la sua produzione migliore con delle giornate interamente dedicate all'oro verde dell'Umbria.

Da domani fino a martedì primo novembre, infatti, grazie anche alla preziosa collaborazione che nel tempo si è venuta a creare tra il frantoio Marfuga, la cantina Arnaldo Caprai e la concessionaria A.D. Motor Spa, sarà possibile degustare "L'affiorante" monocultivar Moraiolo ed il "Dop Umbria" dei colli di Assisi e Spoleto. Ecco il programma delle giornate di degustazione dell'olio nuovo e dei prodotti ti-

pici del territorio.

DOMANI

A.D. Motor presenta Mini Coupeè, mentre dalla cantina Caprai saranno offerti vini in degustazione.

DOMENICA

A.D. Motor presenta Mini Coupeè.

A seguire Jazz concert e vini in degustazione direttamente dalla cantina Caprai.

LUNEDI'

A.D. Motor presenta Mini Coupeè, mentre dalla cantina Caprai saranno offerti vini in degustazione.

MARTEDI'

A.D. Motor presenta Mini

Lo stoccaggio delle olive avviene poi in cassette di plastica forate, che permettono una migliore aerazione evitando così il formarsi delle muffe. Per ottenere un olio di elevata qualità, le olive vengono lavorate nell'arco delle 12-24 ore dalla raccolta.

L'estrazione comprende la frangitura, la gramolatura e la spremitura.

Il frantoio Marfuga lavora ad una temperatura controllata tra i 25 e i 27°, in ciclo continuo, cioè senza interruzioni tra una fase e l'altra, ottimizzando quindi i tempi a beneficio della qualità finale dell'olio

ottenuto.

Lo stoccaggio e la conservazione dell'olio vengono effettuati in locali a temperatura controllata, in tanks di acciaio inox con Argon che permette di preservare il prodotto da rapide ossidazioni.

L'imbottigliamento viene effettuato sempre direttamente dall'azienda che adotta i principi ispirati all'haccp (analisi e controllo dei punti critici). Dopo un breve periodo di riposo l'olio è sottoposto ad un processo di filtrazione naturale a cartoni che non modifica assolutamente le sue caratteristiche qualitative, nutrizionali, ed organolettiche.

A questo punto l'olio viene confezionato in bottiglie o in lattine ed è pronto per essere commercializzato.