



DIMORE DELL UMBRIA - FRANTOI APERTI

Rassegna Stampa del 07/11/2011

INDICE

DIMORE DELL'UMBRIA - FRANTOI APERTI

| | |
|---|---|
| 05/11/2011 Libero - Nazionale | 4 |
| Il vero extravergine Tesoro ignorato e sempre più raro | |
| 05/11/2011 QN - La Nazione - Umbria | 6 |
| Olio e musica, così riparte il turismo intorno al lago | |
| 05/11/2011 Corriere dell'Umbria | 7 |
| Torna protagonista l'oro verde | |
| 05/11/2011 Corriere dell'Umbria | 8 |
| Doppio appuntamento con il Lirico sperimentale | |

DIMORE DELL UMBRIA - FRANTOI APERTI

4 articoli

Il vero extravergine Tesoro ignorato e sempre più raro

CARLO CAMBI

Facciamo un po' di conti: non arriveremo oltre le 500 tonnellate con un taglio drastico della produzione del 5%. Importeremo il 70 per cento di quello che ci serve dall'estero aumentando la confusione e l'infiltrazione di prodotti scadenti sul mercato e facendo felice la speculazione. In Italia si consumano circa un milione di tonnellate di olio d'oliva: all'estero ne vendiamo circa 300 tonnellate. Risultato ce ne mancano circa 800 tonnellate. Da dove arriveranno? Dalla Spagna, dal Marocco, dalla Grecia e da nuove zone olivicole nel Sud del mondo. Ma chissà perchè tutti si preoccupano della vendemmia e nessuno della raccolta delle olive. Eppure l'Italia produce i migliori extravergine del mondo. Sottostimati e sottopagati. In alcune regioni gli olivicoltori hanno preferito non raccogliere.

■■■ Pensare che quando Giove indisse tra gli dei una riffa che premiava chi tra loro avesse fatto il miglior dono agli umani, Atena vinse a mani basse regalando l'olivo che apparve più utile persino del cavallo portato da in dono da Poseidon. Altri tempi si dirà. Eh già. Dell'olio extravergine non si occupa quasi nessuno in questo paese. E pensare che abbiamo 32 oli Dop, un'ottantina di Igp e trecento varietà di olive: dalla triade Frantoio Leccino Moraiolo, passando per la Dolceagoga, l'Ascolana, la Nocellara, la Biancolilla, la Gardesana, la Ghiacciola.

Insomma siamo il Paese che fa l'olio più buono del mondo. Peccato che non convenga quasi più produrlo. Siamo inquinati da oli che arrivano da tutto il mondo, gli imbottiglieri fanno a gara a nascondere – frengendosi di normative peraltro lasche e contraddittorie – l'origine del-

le olive e al consumatore arrivano messaggi che fanno deprimere il valore percepito di un tesoro di salute, di gusto e di territorio qual è l'extravergine.

Quest'anno per l'olio è andata malissimo: il clima siccitoso e l'attacco della mosca hanno provocato un drastico calo della produzione. Alcune regioni come la Sardegna hanno un raccolto ridotto del 40%, in Umbria siamo sotto del 20, in Puglia le cose sarebbero andate meglio dal punto di vista della produzione solo che in molti hanno deciso di non raccogliere perché il prezzo delle olive – che più o meno è quello che veniva pagato a fine anni Ottanta – non è più remunerativo. Solo la Liguria sorride con un più 12% di raccolta e prezzi in ascesa.

La conferma arriva dall'Ismea che ha certificato in settembre un calo del prezzo dell'extravergine all'origine del 4,9%. Si dirà: ma c'è attesa per la nuova campagna di spremitura. Vero, ma sta di fatto che l'extravergine che è calato del 5% alla produzione alle prime aste ha avuto un prezzo fisso non oltre i 30 euro al quintale. Una miseria! Soprattutto a fronte di una qualità attesa invece molto alta. La dove le drupe non sono state rinsecchite e dove i parassiti non hanno fatto danno la concentrazione polife-



nolica dovuta all'andamento siccitoso è altissima. In articolare molto alta è la qualità in Sicilia, in Calabria, nella zona del Chianti in Toscana, in tutta la fascia appenninica del centro Italia quindi da Brisighella a Porto Recanati sui colli Martani in Umbria e nella zona di Bevagna. Dunque avremo un extravergine di *bouquet* molto intenso, con alta componente di estratti fenolici. Il che significa tanto ma tanto sapore. Per averne contezza basta approfittare delle kermesse che in questi giorni promuovono l'oro ver-

de. Da Girolio che oggi approda in Basilicata a Rapolla nel potentino e la prossima settimana ha due tappe marchigiane a Cartoceto a Monte San Vito all'appuntamento decisivo che si tiene a Imperia dal 18 al 20 novembre per la festa di tutti gli oli nuovi in concomitanza con il secondo forum sulla dieta mediterranea, per passare a Frantoi Aperti che per tutto questo mese anima l'Umbria. Ma la scommessa da vincere per i produttori è soprattutto una: far riscoprire questo tesoro tutto italiano che si chiama extravergine.



[foto Olycom]

CASTIGLIONE BOOM DI VISITATORI LEGATO A 'BIANCO, ROSSO & BLUES' E ALLA TRADIZIONE DI 'FRANTOI APERTI'

Olio e musica, così riparte il turismo intorno al lago

— CASTIGLIONE —

GRAN SUCCESSO per il turismo al Trasimeno negli ultimi giorni, con molti visitatori che hanno raggiunto sia la zona rivierasca che le strutture collinari.

C'è stato un buon riscontro soprattutto nel sistema ricettivo, visto che quasi tutte le strutture hanno registrato un significativo incremento rispetto allo

stesso periodo dell'anno passato.

Come ha rilevato il servizio territoriale del Trasimeno dell'Apt dell'Umbria, molti sono stati anche i visitatori che hanno scelto di arrivare nel territorio per gite programmate in occasione dell'iniziativa in calendario, quali il finale di «Bianco, Rosso & Blues» a Città della Pieve e l'apertura di «Frantoi Aperti» ad Isola Polvese, con

l'incremento del numero dei passeggeri sui battelli del servizio pubblico gestito da Apm.

Proprio sul boom di presenze alla Polvese, l'assessore provinciale al turismo Roberto Bertini ha sottolineato «il valore di una manifestazione in grado al tempo stesso di esaltare le qualità di un prodotto fondamentale quale è l'olio con le bellezze di luoghi di

grande interesse naturalistico quale è appunto l'Isola. Sulla Polvese — ha ricordato — la Provincia di Perugia in questi due anni ha fatto un forte investimento, tanto che quest'anno si sono registrate oltre 70 mila presenze turistiche. Anche questo fine settimana ci darà un'ulteriore spinta a valorizzare sempre più l'isola non solo durante il periodo estivo».

Antonello Menconi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Oggi il convegno sulle proprietà alimentari dell'olio extravergine di oliva

Torna protagonista l'oro verde

Entra nel vivo la rassegna Frantoi aperti

ASSISI - Entra nel vivo "Frantoi Aperti" ad Assisi, che per la prima volta partecipa alla quattordicesima edizione della rassegna dedicata all'olio extravergine di oliva dop Umbria, declinato fra arte, musica ed enogastronomia.

Dopo l'inaugurazione, il 29 ottobre nella sala ex Pinacoteca in piazza del Comune, della mostra fotografica con degustazione sul tema "La pianta dell'olivo" (iniziativa curata da Aprol, associazione produttori olio dop), questa mattina si svolgerà un convegno dal tema "L'olio extravergine di oliva dop Umbria è un alimento funzionale che fa bene alla salute".

L'appuntamento è nella sala della Conciliazione alle 10.30, presenti tra gli altri il sindaco di Assisi Claudio Ricci, l'assessore alle Politiche agricole ed agroalimentari della Regione, Fernanda Cecchini, con delega alla Promozione e valorizzazione dei sistemi naturalistici e paesaggistici. Attesi anche Giuliano Nalli, presidente della Comunità montana, Antonio Bachettoni, presidente consorzio tutela dop Umbria, e Paolo Morbidoni, presidente della strada dell'olio.

In concomitanza, dalle 10 alle 19, aprirà "Frantoio in piazza" per mostrare dal vivo come si fa

l'olio, mentre dalle 15.30 alle 19 ci sarà "Bruschetta in piazza". Il tutto sarà arricchito da uno spettacolo letterario sul cibo a cura della compagnia Fontemaggiore, in

scena alle 15.30, da "Assisi e l'olio nella storia e fra le mura", visita guidata alle 16.15 (info: 347.3907981) e da "Scuola dell'Olio" a cura di Giulio Scatolini,

degustazioni guidate dalle 17.30. Dalle 9 alle 19, infine, va in scena l'Expo di olio extravergine di oliva dei produttori di Assisi. Previsti anche assaggi e prodotti in vendita nella sala ex Pinacoteca. Domani, invece, dalle 9 alle 19, a santa Maria degli Angeli, in piazza della Porziuncola, si terrà "Profumi e Saperi d'Autunno-Frantoi Aperti", la manifestazione organizzata dalla locale proloco che prevede l'esposizione e la degustazione di prodotti tipici. Nel primo pomeriggio alle 15 va in scena in piazza Garibaldi "Spettacolo per bambini e per tutti", protagonisti Vaniuska Moj (circo e teatro comico musicale) e Compagnia Nando e Mailla (ore 15). Sempre domenica, nella sala ex pinacoteca ad Assisi, si svolgerà "Expo di prodotti Tipici", parole, degustazioni e assaggi dalle 10 alle 12 e dalle 15.30 alle 17.30, mentre il 12 novembre in piazza del Comune dalle 15.30 alle 17.30 ci saranno "Castagne, vino e olio in Piazza". Un ricco programma dedicato all'oro verde, che intende esaltare i colori, i profumi e i sapori autunnali. Iniziative finalizzate a valorizzare il gusto di un prodotto umbro pregiato come l'olio extra vergine d'oliva attraverso convegni, spettacoli e degustazioni in piazza.



Nel week end a Castel Ritaldi e Campello Doppio appuntamento con il Lirico sperimentale

CASTEL RITALDI - Questa sera alle ore 20 si svolgerà presso la cantina Collesole di Castel Ritaldi il primo concerto lirico del week-end di inizio novembre del Teatro Lirico Sperimentale, organizzato nell'ambito di Frantotipico 2011, in collaborazione con la Regione Umbria (Servizio Promozione dei Prodotti agroalimentari e politiche di sviluppo locale - Servizio attività culturali), il Comune di Castel Ritaldi e l'Associazione Italian Accordion Culture.

Il concerto è riservato ai partecipanti all'evento "Oliamoci bene... Cena sensoriale tra note e sapori".

Domani alle ore 18 nuovo concerto operistico a Campello sul Clitunno presso la residenza d'epoca



Lirica Madame Butterfly

"Vecchio Molino", realizzato nell'ambito della manifestazione "Frantoi Aperti", in collaborazione con il Comune di Campello sul Clitunno e sempre con il sostegno della Regione Umbria. Il concerto è ad ingresso libero.

