



IN PRIMA LINEA
Il Frantoio di Trevi

DA NON PERDERE

'Il Frantoio' Macchinari <<hi-tech>>

■ TREVI

SABATO e domenica il Frantoio di Trevi (Loc. Torre Matigge) apre le porte del nuovo frantoio in occasione della ventesima edizione della Festa dell'Olio Nuovo, in replica nel weekend successivo del 5 e 6 novembre, nell'ambito di Frantoi Aperti. Tante le iniziative: i più dinamici sono invitati a bordo del trenino dell'olio gratuito, l'OlientExpress, per un percorso alla scoperta dell'olio e dell'ulivo con fermate a richiesta. Riapre poi l'angolo dell'Olio Farm, l'area dedicata a percorsi benessere e a trattamenti estetici gratuiti con cosmetici all'olio extravergine Dop Umbria eseguiti da professionisti del settore; mentre tra i sentieri giocosi Ludobus bambini e genitori potranno inventare, giocare, costruire e imparare con giochi e attrezzature di legno e materiali di riciclo. Torna anche la scacchiera gigante e tante altre scacchiere per appassionati e dilettanti, né mancheranno musica dal vivo itinerante e degustazioni no stop ("l'Olio è servito") a cura dell'Istituto Alberghiero di Assisi. Il 2011, inoltre, segna per la Società Agricola Trevi Il Frantoio una nuova conquista verso la politica della qualità totale che ispira tutta l'attività dell'azienda: sabato alle 16,30 sarà inaugurato il nuovo frantoio, il primo e più completo sistema in Italia di gestione automatizzata dell'intero processo produttivo, che utilizza l'innovativo Rcm automation per il monitoraggio a distanza 24 ore su 24 e altre tecnologie di estrazione all'avanguardia capaci di garantire una qualità superiore dell'olio e nel contempo il massimo rendimento industriale.

DA NON PERDERE

Il programma

Attesa per il mercato del contadino, il mercato dei presidi Slow Food, spettacoli musicali a cielo aperto e mostre fotografiche

<<Palazzi & Gusti>>

"Palazzi & Gusti": l'olio di Trevi e i nettari delle Strade dei Vini dell'Umbria verranno degustati nei palazzi nobiliari



LE IMMAGINI

La presentazione dell'appuntamento in Regione e una degustazione



Apri Festival: l'Umbria celebra la qualità dell'«oro verde»

Week-end di degustazioni, visite guidate, trekking, concerti e arte

■ PERUGIA

DUE GIORNI di degustazioni nei palazzi nobiliari e nelle taverne, visite ai frantoi, trekking urbani e naturalistici, laboratori di cucina, concerti e mostre, per una grande festa che accoppia la promozione all'effetto moltiplicatore della «gastronomia culturale»: il week-end all'insegna dell'oro verde si annuncia ricco e pieno di sorprese. Un momento di business legato ad uno dei prodotti più preziosi della nostra terra e soprattutto vetrina per valorizzare i marchi locali. Parliamo di «Festivola», la kermesse dedicata all'extravergine di oliva, in calendario sabato e domenica a Trevi.

LA CAPITALE DEL DOP, dunque, e comune capofila della «Strada dell'olio Dop Umbria», diven-

ta palcoscenico delle degustazioni di qualità: in particolare delle produzioni che arrivano dalle colline trevane, compreso il prezioso sedano nero. Da segnalare i laboratori di cucina (previsti il sabato e la domenica mattina all'oleoteca)

TREVI

Il centro storico sarà anche quest'anno il palco di eventi a tutto campo

denominati «La storia è servita», con racconti, profumi e sapori della tradizione umbra a cura della chef-foodblogger Flavia Biscarini. Nei «Ristori dei Presidi», i ristoranti di Trevi proporranno, sia a pranzo che a cena, menu e variazioni gastronomiche particolaris-

sime a base dei presidi Slow Food umbri e delle regioni ospiti. Per l'Umbria ci sarà il sedano nero, appunto, la fagiolina del lago Trasimeno, la fava cotta dell'Amerino, il mazzafegato dell'Alta valle del Tevere e la roveja di Civita di Cascia; per la Toscana il fico secco di Carmignano e la mortadella di Prato; per l'Abruzzo la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio; per la Campania il pomodoro San Marzano e il Conciato Romano; per il Lazio il caciofiore della Campagna Romana e la Marzolina; per il Trentino Alto Adige il p della Val Venosta.

E così il borgo umbro, con i suoi ritmi di vita, i prodotti unici, i frantoi, le colline, i paesaggi, e le raccolte d'arte si animerà attraverso un'esplosione di iniziative dedicate alle eccellenze alimentari

ed artistiche della città.

UNA FESTA che parte con il piede giusto vista anche la novità ministeriale sull'oleificazione. E' stato infatti emanato il decreto di protezione transitoria, accordata a livello nazionale, sulla modifica del disciplinare di produzione dell'olio Dop Umbria. Il che significa disco verde alla lavorazione dell'extravergine «dop» non solo nei frantoi delle singole sottoregioni di coltivazione, come prevede l'attuale disciplinare, ma nell'intera area regionale. Il potenziale olivicolo regionale interessa circa 28.000 ettari di superficie agricola, con 6.954.627 piante censite ed una produzione che per la campagna 2010 è stata di 322.488 quintali di olive molite, corrispondenti a 52.819 quintali di olio prodotto.

Silvia Angelici

ECCELLENZE ENOGASTRONOMIA PROTAGONISTA

Due vini brindano con Pizzi, re della scherma

■ 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 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. Dall'8 al 16 ottobre a Catania, Enoteca Italiana ha gestito una serie di degustazioni in abbinamento con i prodotti Food di tutto lo stivale con un wine bar aperto dalle 18 fino a tarda notte.

«Est! Est!! est!!!» di Montefiascone doc (Falesco località San Pietro - Terni) e Rosso di Torgiano doc 'Rubesco' (Lungarotti - Torgiano - Perugia) sono stati protagonisti dell'Happy Wine visitato e apprezzato da tanti atleti, appassionati di sport e giornalisti sportivi. «Tanti sono stati i momenti di approfondimento enologico grazie all'alta professionalità dei nostri 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».

LA RASSEGNA SI PARTE VENERDI'

Tartufo Bianco e piatti tipici alla Mostra-mercato

■ GUBBIO

IL TARTUFO BIANCO torna protagonista della vita cittadina non solo qualificando con il suo fascino e l'inconfondibile aroma una gastronomia di qualità, ma dando il via a tutta una serie di iniziative e di manifestazioni che connoteranno l'intero mese di novembre. Ritorna infatti la 'Mostra Mercato del tartufo bianco e dei prodotti agroalimentari di Gubbio', che sarà inaugurata venerdì alle 17 e rimarrà aperta fino al 1 novembre. Allestita nel

centro servizi Santo Spirito, nel Palazzo della Porta (una novità) negli Arconi del Palazzo dei Consoli in via Baldassini disegna un itinerario che coniuga gastronomia e centro storico, conta sulla presenza di oltre 40 espositori, dieci dei quali si sono impegnati a portare in mostra tartufo appena raccolto. La "Mostra", giunta al XXX edizione, apre il 'Mese del Tartufo' con week end decisamente interessanti tra cui la terza edizione del concorso gastronomico Premio Tartufo d'Oro (10-11 novembre), sfida tra cuochi.