

Nuclei tematici de L'Oro di Spello

Tradizione e cultura popolare

Domenica

Nell'ultimo giorno della raccolta delle olive si organizzava una festa paesana e si allestiscono i "Carri della Frasca". La festa pomeridiana si arricchisce con il "salterello" ballato in piazza al suono di organetti, fisarmoniche e tamburelli.

La "Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta" nasce nel 1963 da un'idea della Pro Loco di Spello, e ha subito grande successo sia per la forte partecipazione popolare che per l'adesione del Comune di Spello e delle Istituzioni pubbliche. L'aspetto folcloristico e tradizionale è caratterizzato dalla festa della "Benfinita" con la sfilata delle Frasche, cioè dei carri agricoli che dalle campagne si arrampicano dentro il centro storico, sui quali viene ricostruito un albero di olivo arricchito di salumi, formaggi e frutta quale premio di fine raccolta al Caposcala.

Tratto dal sito ufficiale della Pro Loco I.a.t. Spello

L'Oro di Spello e la Cucina italiana con un focus sul RISO

Con la direzione artistica di Jacopo Fontaneto – critico enogastronomico e docente di storia della cucina italiana– continua la proposta di sperimentare l'olio extravergine di oliva nei piatti della cucina italiana grazie al coinvolgimento di giovani cuochi emergenti provenienti da diverse regioni italiane: i ristoranti accolgono gli Chef che cucineranno a "quattro mani" con gli Executive Chef.

In più da quest'anno si esplorerà una versione gourmet della bruschetta all'olio 'firmata' dagli chef Giancarlo Rebuscini, Corrado Mora, Daniel Girbea e Giuseppe Crimaldi per aperitivi nei ristoranti e nei pub bar.

Le contaminazioni volano anche oltreoceano: USA to Italy... International Gourmet Bruschetta!

La bruschetta gourmet in piazza e nei locali del centro storico: quattro chef si uniscono per la preparazione di una bruschetta d'autore.

Paolo Fioravanti dagli Stati Uniti realizza, insieme a Giuseppe Crimaldi, tre bruschette gourmet rigorosamente in diretta.

Con lui, protagonisti insieme alle loro creazioni, il Corporate chef di Veratour Massimo Sgobba e l'Executive chef del Grand Hotel Alassio Roberto Balgisi.

Gli Show-cooking in piazza accompagnano i giorni della festa e una grande "risottata" chiude il programma gastronomico de l'Oro di Spello in contemporanea con la premiazione dei carri

L'Oro di Spello e i giovani

I ragazzi dell'Istituto Comprensivo "G. Ferraris" realizzeranno un'estemporanea di pittura e le classi terze della scuola primaria un progetto sull'olio con visita effettuata presso il Frantoio di Spello per toccare con mano il ciclo di produzione e l'assaggio dell'olio con il pane caldo.

Agli studenti degli Istituti Alberghieri è invece rivolto l'Oil-School-Contest - Giovani cucine con l'Oro di Spello. Il contest riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri di Assisi, Città di Castello e Spoleto si misureranno con le ricette dedicate all'olio spellano naturalmente SENZA GLUTINE.

Mercatini: prodotti tipici, artigianato e hobbistica

Tra i prodotti tipici è in evidenza il partenariato "Spello, Gusto e Qualità": le sette aziende che si sono unite in un partenariato tra pubblico e privato per la valorizzazione di olio, vino, legumi, cereali, zafferano e tartufo, forniranno i loro prodotti da degustare alle associazioni e ai Terzieri che allestiscono i Carri della Frasca.