

Tra gli ulivi

Olio nuovo: è qui la festa

Il 25 novembre frantoi aperti per celebrare l'annata 2007

■ Oliamocibene a Bisceglie

Ogni anno il rito si ripete. Sono i mesi dell'olio nuovo e della raccolta e lavorazione delle olive. Niente di meglio allora di un giro per borghi a caccia di frantoi e



sagre. Nelle terre leonardiane, per le vie del centro storico di **Vinci**, l'**11 novembre** si terrà una festa dedicata all'olio e al vino novello: per le stradine del borgo sarà allestito anche uno speciale mercato enogastronomico. A **Brisghella**, vicino Ravenna, il **25 novembre** sarà la volta della **Sagra dell'ulivo** e dell'olio. Ma l'appuntamento della stagione è per il **25 novembre** in oltre 100 città italiane, in occasione della VI edizione di "**Pane & Olio in Frantoio e...**", organizzato dall'**Associazione Città dell'Olio**. Tra le città protagoniste **Siena** e **Imperia**: nella città ligure, in

contemporanea, si svolgerà anche la manifestazione **OliOliva** dal 20 al 25 novembre, con speciali lezioni di cucina a cura di chef famosi e in compagnia di testimoni del gusto. **Pane e Olio in Frantoio &...** ha il patrocinio del **ministero per le Politiche Agricole e Forestali** che, a partire da quest'anno, presenterà anche i prodotti dell'eccellenza agroalimentare Dop e Igp con programmi di degustazione, visite guidate a frantoi e oliveti, rievocazioni dei riti della raccolta e molitura e numerosi banchi d'assaggio.

In **Toscana**, a **Siena** in piazza del Mercato si terrà la degustazione e vendita dell'olio, di vari tipi di pane e di prodotti tipici locali. Ospite d'onore a **Chiusi** sarà la Fagiolina del **Lago di Chiusi**, legume di piccole dimensioni presente nella zona del Lago che, insieme al mercatino Etrusco, faranno compagnia all'escursione nell'oliveto per la raccolta delle olive organizzata appositamente per i bambini. Anche le città di **Rapolano Terme** e **Sinalunga** per la provincia di Siena, allestiranno le vie del centro storico per festeggiare con musica, spettacoli e degustazioni.

A **Roccastrada**, in provincia di **Grosseto**, un percorso offrirà ai visitatori la possibilità di incontrare i produttori locali e degustare i loro oli con il pane toscano. Visite e assaggi dell'olio nuovo anche a **Castel del Piano** e **Pitigliano**, dove saranno di scena anche l'olio kasher, l'olio biologico e quello aromatizzato con il pane toscano, di ricotta e il pane dei santi. In provincia di **Perugia** nel centro cittadino di **Magione**, l'iniziativa si unirà ad "Olivagando - Festa dell'Olio e dei Sapori d'Autunno" nel week end del 24 e 25 novembre con convegni, stand e una mostra mercato dell'antiquariato. L'oro verde della



Puglia sarà in degustazione, tutto il giorno fino a mezzanotte, nel Comune di **San Paolo di Civitate** (Fg) in piazza Aldo Moro, con bruschette, pancotto e fagiolata conditi con l'extravergine. Tra le novità di quest'anno, inoltre, la degustazione a **Cassano delle Murge** per i turisti delle tre navi da crociera che approdano al porto di **Bari**, mentre il 21,22 e 23 sarà possibile partecipare a brevi corsi di conoscenza dell'olio a cura di Mastri Oleari. Tra gli eventi nelle Marche nel centro storico di **Monte San Vito**, **San Paolo di Jesi** e **Monsano** (An) verranno allestiti gli stand di panificatori locali e delle aziende olearie cittadine. Nel **Lazio** a **Itri** (Lt) curioso binomio tra olio e storia, verrà data la possibilità, infatti, di visitare e assistere alle fasi di molitura delle olive dei frantoi della città, in programma, inoltre la visita al castello.



Protagonisti della giornata, insieme al nuovo raccolto saranno le pagnotte tradizionali di farina bianca mista ed integrale, con l'olio di oliva istriano e le olive in salamoia bianche e nere. Gli oli della **Campania** e il pane casereccio saranno protagonisti a **Sant'Agnello** (Na) abbinati alla gastronomia locale.

Anche le Città dell'Olio della **Sardegna** parteciperanno alla manifestazione con degustazioni e visite guidate ai frantoi nei Comuni di **Cabras** (Or) e **Orosei** (Nu) dove i frantoi locali apriranno le loro porte al pubblico per mostrare la lavorazione delle olive e far degustare l'olio

extravergine d'oliva appena prodotto, con esperti del settore. Per i Comuni di Berchidda, Alghero, Ittiri e Uri, l'iniziativa si svolgerà nel padiglione fieristico dell'azienda speciale della Camera di Commercio di Sassari. In Sicilia, nel comune di **Ficarra**, in provincia di **Messina**, visite guidate agli olivi secolari dei Gattopardi.