

SPELLO

Con "Oleide", fino a domani la cittadina ai piedi del Subasio è la capitale dell'olio

di SIMONA MAGGI

SPELLO - Si è alzato ieri il sipario su "Oleide" e sulla seconda edizione della disfida della bruschetta a Spello. Fino a domani i protagonisti saranno convegni, seminari, degustazioni, spettacoli, cooking show e musica. Una kermesse in cui l'olio extravergine d'oliva è al centro della scena in questa stagione ricca di difficoltà, visto lo scarso raccolto dell'oro verde.

L'evento è ospitato nel centro storico, dove è stato allestito il "Villaggio Oleide" con stand espositivi in cui i visitatori potranno conoscere i prodotti tipici dei territori italiani rappresentati dalle banche di Credito Cooperativo che partecipano alla manifestazione. A pochi passi dal Villaggio le altre vie ospitano laboratori del gusto con degustazioni guidate degli oli presenti e una mostra mercato di prodotti tipici regionali. Il Villaggio Oleide è animato da cooking show e da altri momenti di intrattenimento, mentre i ristoranti di Spello, che hanno aderito all'iniziativa dell'Osteria diffusa (si riconoscono per il menu e il logo esposti all'ingresso), fino a domani a cena proporranno, tra le altre specialità, un menu degustazione dove l'olio extravergine di oliva che è il filo conduttore di tradizionali o inediti abbinamenti culinari. Per gli addetti ai lavori sono previsti seminari, incontri tecnici e momenti di approfondimento legati alla utilità della cultura di rete nelle imprese e alle risorse comunitarie di prossima disponibilità per l'agroalimentare e in particolare per il settore olivicolo. Oggi alle 10,30 l'appuntamento è nella sala dell'Edificio del Palazzo comunale con il convegno dal titolo "Tutti in

campo per raccogliere la sfida dello sviluppo agroalimentare", dalla Pac ai Psr 2014-2020: opportunità concrete per gli olivicoltori; parteciperanno Paolo Giuseppe Grignaschi, direttore generale Federlus; Andrea Benassi, servizio rapporti internazionali e responsabile programmi comunitari di Iccrea Holding; Fernanda Cecchini, assessore regionale alle politiche agricole; Mauro Conti, direttore generale Bit; Luigi Duranti, Iccrea BancaImpresa.

L'evento clou di "Oleide" è la disfida della bruschetta (in piazza della Repubblica al villaggio Oleide oggi alle 15 e domani alle 10.30), una vera e propria gara tra le ricette a base d'olio extravergine d'oliva che meglio interpretano la tradizione culinaria dei territori rappresentati dalle delegazioni delle varie Banche di Credito Cooperativo italiane presenti, realizzata con la partecipazione di chef esperti dell'Università dei Sapori. Vincerà chi, nella preparazione di antipasti e primi piatti, saprà valorizzare meglio i prodotti tipici della propria zona, anche e soprattutto tramite "utilizzo dell'olio tipico del territorio di provenienza. Tra le varie ricette in gara ci sono la zuppa di fagioli e scarola dai comuni cilentani, busiate alla trapanese, arance condite e pagnone della campagna romana, farinata di ceci con rotolini di cavolo nero, salsiccia e patate da Firenze.

L'evento è ideato e promosso dalla Banca di Credito Cooperativo di Spello e Bettona che vuole distinguere la sua presenza sul territorio dando un contributo concreto alle realtà produttive che vi operano e contribuire a rafforzare lo scambio mutualistico e i legami fra le banche di Credito Cooperativo italiane.

Vitivinicoltura, il punto sui diritti d'impianto

GIORNALE dell'UMBRIA

economia 27

Immobili, ecco la nuova tassa unica

Le aliquote 2015

Con "Oleide", fino a domani la cittadina ai piedi del Subasio è la capitale dell'olio

Credito, botta e risposta al convegno

Nuovo "Umbria Lavoro", un portale dedicato a servizi di assistenza a imprese e ragazzi

PROTEZIONE "BARBARICIA DIFESA"