

LE SFIDE UMBRE
NUOVE IDEE CONTRO LA CRISI

DOMENICA 16 NOVEMBRE 2014 19
IL GIORNO del Resto del Carlino LA NAZIONE QV

Cala il sipario su 'Oleide 2014'
Antidoto all' «anno nero» dell'olio
Gara a colpi di bruschette e piatti tipici nel centro storico di Spello

SPELLO CALA OGGI il sipario su «Oleide 2014», che questa mattina ospita la goliardica gara culinaria tra le Bcc italiane che partecipano alla seconda edizione della kermesse, organizzata per far fronte a quella che è stata definita la «stagione nera» dell'extravergine d'oliva. Otto sono i territori italiani che, attraverso le delegazioni delle Bcc presenti, si sfideranno proponendo piatti tipici regionali realizzati in collaborazione con gli chef dell'Università dei Sapori Oriano Broccatelli e Antonio Andreani. Bcc di Spello e Bettona, ospite per eccellenza, si chiama fuori gioco ma non rinuncia ad esibirsi nella preparazione di qualche piatto tipico umbro, in attesa del verdetto finale.

A PRESENTARE la disfida è il noto conduttore televisivo Paolo Notari, un professionista della di-

retta e un vero esperto di territori, tradizioni e costumi. E mentre Augusto Tocci, volto noto de 'La Prova del Cuoco', interagirà con il pubblico alla scoperta dei sapori tipici dei territori, al giornalista e gastronomo Giuseppe Bigazzi

spetterà il compito di decretare il vincitore assoluto della disfida italiana ispirata al buon olio e alla bruschetta. A vincere la gara sarà chi, nella preparazione di antipasti e primi piatti, avrà saputo valorizzare meglio i prodotti tipici del-

la propria zona, anche e soprattutto tramite l'utilizzo dell'olio tipico del territorio di provenienza. Ma prima ancora della disfida, per restare sempre sul tema della buona gastronomia e dell'accoglienza, Giuseppe Cerasa presenterà la «Guida ai ristoranti dell'Umbria»: un utile vademecum, dove sono recensiti i migliori ristoranti umbri (380) e inoltre botteghe del gusto (305), agriturismi (134) e bed&breakfast (154). Inseriti birrifici (11), produttori vinicoli (57) e oleari (55), ma anche spa-centri benessere, residenze d'epoca e case vacanze. Tutto si svolge nel centro storico di Spello, dove è allestito il "Villaggio Oleide" con stand espositivi dei territori rappresentati e un palco animato dai cooking show. Così l'olivo diventa non solo emblema di pace e fratellanza, ma anche simbolo di ironia e gioco. E, soprattutto, un modo per alleviare gli effetti della crisi nella produzione di extravergine.



FOCUS

Eccellenze
A Spello sta andando in scena uno spaccato delle eccellenze italiane. Arrivano dal Cilento, dalla Toscana, dalla Puglia, dalla Sicilia e dal Lazio, oltre che dall'Umbria, tanti prodotti tipici che caratterizzano la tavola e l'enogastronomia italiana. E l'olio, più che mai, si conferma protagonista.

Il talk show
Come possono le piccole organizzazioni, le piccole banche, i piccoli comuni, le piccole imprese sopravvivere in un mondo di giganti? Di questo si è discusso nel talk show di apertura di «Oleide 2014», l'evento ideato e promosso da Bcc Spello e Bettona in collaborazione con Iccrea holding e Federtus.

LE SFIDE UMBRE
NUOVE IDEE CONTRO LA CRISI

Cala il sipario su 'Oleide 2014'
Antidoto all' «anno nero» dell'olio
Gara a colpi di bruschette e piatti tipici nel centro storico di Spello

SPELLO CALA OGGI il sipario su «Oleide 2014», che questa mattina ospita la goliardica gara culinaria tra le Bcc italiane che partecipano alla seconda edizione della kermesse, organizzata per far fronte a quella che è stata definita la «stagione nera» dell'extravergine d'oliva. Otto sono i territori italiani che, attraverso le delegazioni delle Bcc presenti, si sfideranno proponendo piatti tipici regionali realizzati in collaborazione con gli chef dell'Università dei Sapori Oriano Broccatelli e Antonio Andreani. Bcc di Spello e Bettona, ospite per eccellenza, si chiama fuori gioco ma non rinuncia ad esibirsi nella preparazione di qualche piatto tipico umbro, in attesa del verdetto finale.

IL PROGETTO-PILOTA CRATA CAPOFILA ALL'«EMIA INTERNAZIONALE»
Rtk, l'agricoltura diventa «hi-tech»

FURZIA «PRO INVESTIMENT» in tecnologia innovativa e competenza. Insieme a un consorzio di agricoltori, ha creato un polo di ricerca e sviluppo che ha permesso di sviluppare un progetto di agricoltura di precisione. Il progetto è stato finanziato dal Fondo di Sviluppo e Coesione (FSC) e ha permesso di creare un polo di ricerca e sviluppo che ha permesso di sviluppare un progetto di agricoltura di precisione.



FOCUS

Eccellenze
A Spello sta andando in scena uno spaccato delle eccellenze italiane. Arrivano dal Cilento, dalla Toscana, dalla Puglia, dalla Sicilia e dal Lazio, oltre che dall'Umbria, tanti prodotti tipici che caratterizzano la tavola e l'enogastronomia italiana. E l'olio, più che mai, si conferma protagonista.

