

The screenshot shows the Umbria Journal website interface. At the top, there's a navigation bar with categories like ADMIN, CALENDAR, CRONACA, TROVA LAVORO, POLITICA, ECONOMIA, CULTURA, RELIGIONI, SANITÀ, SPORT, MEDIA, and CONTATTI. The main content area features a large image of olives with the headline "Al via domani Oleide 2014! Sapori e territori si incontrano a Spello". To the left, there's an Allianz advertisement for car insurance. To the right, there's a sidebar with a search bar, a list of "I NOSTRI SITI DI INFORMAZIONE" (Trasimenooggi, AltoTevereOggi, MedioTevereOggi, Bettonaoggi, Bastia oggi, Spellooggi, Ponteoggi, Assisioggi, Cassibile.com, Cross Medial Project), and a Facebook widget for "Crossmedial Project".

Al via domani Oleide 2014! Sapori e territori si incontrano a Spello

in Eventi, Ultimi articoli inseriti 13 novembre 2014 0 58 Views

Dal 14 al 16 novembre "Oleide" porterà a Spello 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: legumi, tartufo, formaggi, pasta, miele, confetture, vino, formaggi e, naturalmente, olio extravergine di oliva. L'olio infatti, oggi più che mai, si conferma protagonista dell'alimentazione, della bellezza, della tradizione, della cultura e dell'economia dell'Italia, e dall'Umbria, una delle regioni italiane a più alta vocazione olivicola, nasce l'idea di celebrarne il valore in forma quasi epica, coinvolgendo e mettendo in rete alcuni dei territori italiani che si distinguono per la coltivazione e la produzione di olio extravergine di oliva.

L'evento – ideato e promosso da BCC di Spello e Bettona in collaborazione con Comune di Spello, ICCREA Holding e Federlus – si svolge nel centro storico di Spello (PG), dove è sarà allestito il "Villaggio Oleide" con stand espositivi dei territori rappresentati e un palco che sarà animato dai cooking show presentati nell'ambito della Disfida della Bruschetta, 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 presenti, realizzata con la partecipazione degli chef dell'Università dei Sapori Oriano Broccatelli e Antonio Andreani. Tra le ricette in gara ci sono la zuppa di fagioli e scarola dai comuni cilentani, busiate alla trapanese, arance condite e paniere della campagna romana, farinata di ceci con rotolini di cavolo nero, salsiccia e patate da Firenze... Vincerà chi, nella preparazione di antipasti e primi piatti, avrà saputo valorizzare meglio i prodotti tipici della propria zona, anche e soprattutto tramite l'utilizzo dell'olio tipico del territorio di provenienza.

A pochi passi dal Villaggio Oleide si trovano i tre villaggi della mostra mercato di prodotti tipici regionali: il Villaggio Porta Consolare (piazza Kennedy), il Villaggio Pintoricchio (piazza Matteotti) e il Villaggio San Lorenzo (Largo Mazzini). Sabato poi, in piazza Carlo Carretto, si andrà a scuola di olio con Anna Cane, esperta sensoriale di oli che accompagnerà i visitatori in degustazioni e laboratori del gusto. I ristoranti di Spello che hanno aderito all'iniziativa dell'Osteria diffusa (si riconosceranno per il menu e il logo esposti all'ingresso) dal venerdì sera alla domenica a cena proporranno, tra le altre specialità, un menu degustazione dove l'olio extravergine di oliva sarà il filo conduttore di tradizionali o inediti abbinamenti culinari.

Per gli addetti ai lavori sono previsti due incontri tecnici 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. Il primo incontro, quello che inaugura la manifestazione (venerdì 14 novembre, ore 16,30, Palazzo Comunale Spello) si intitola "500 piccoli indiani, come può una piccola organizzazione sopravvivere in un mondo di giganti.) e si richiama simbolicamente al celebre romanzo di Agatha Christie Dieci piccoli indiani – And Then There Were None. Il nodo centrale del dibattito è la volontà di favorire concretamente la creazione di una rete e di un "mercato" interno tra i soci delle BCC italiane.

Partecipano al seminario, moderati dallo scrittore e giornalista Rai Antonio Preziosi, Alcide Casini, presidente della BCC Spello e Bettona, Annarita Fioroni, presidente dell'Università dei Sapori di Perugia, Paolo Giuseppe Grignaschi, direttore generale Federlus, Giovanni Lo Storto, direttore generale della Luiss Roma, Roberto Mazzotti direttore generale di Iccrea Holding.

Il giorno successivo, sabato, l'attenzione si sposta su chi opera specificamente nel settore olivicolo ("Tutti in campo per raccogliere la sfida dello sviluppo agroalimentare". Dalla PAC ai PSR 2014-2020: opportunità concrete per gli olivicoltori. Sabato 15 novembre ore 10,30, Palazzo Comunale Spello). Al convegno, volto a far conoscere le nuove opportunità e i nuovi vincoli della normativa europea, partecipano Paolo Giuseppe Grignaschi, direttore generale Federlus, Andrea Benassi, referente per il Servizio Rapporti Internazionali e responsabile Programmi Comunitari di Iccrea Holding, Fernanda Cecchini, assessore alle politiche agricole della Regione Umbria, Corrado Moalli, ufficio agricoltura BIT S.p.A., e Luigi Duranti di Iccrea BancaImpresa