



di SIMONA MAGGI

Spello

**P**ronti, partenza e via da oggi a domenica con "Oleide" a Spello. La kermesse che omaggia l'olio extravergine d'oliva è un evento ideato e promosso dalla Banca di Credito Cooperativo di Spello e Bettona. Nel centro storico verrà 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 all'evento. A pochi passi dal Villaggio le vie del centro storico ospiteranno laboratori del gusto con degustazioni guidate degli oli presenti e una mostra mercato di prodotti tipici regionali. Il "Villaggio Oleide" sarà animato da cooking show e da altri momenti di intrattenimento, mentre i ristoranti di Spello che hanno aderito all'iniziativa dell'Osteria diffusa (si riconosceranno per il menu e il logo esposti all'ingresso) da questa sera a 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 sin da oggi pomeriggio seminari, incontri tecnici e momenti di approfondimento. L'evento clou di "Oleide" è la sfida 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 delle varie banche di Credito Cooperativo italiane presenti. Vincerà chi, nella preparazione di antipasti e primi piatti, avrà saputo valorizzare meglio i prodotti tipici della propria zona. 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, fa-



Bruschette con l'olio extravergine d'oliva

## A Spello arrivano "Oleide" e la disfida della bruschetta

Convegni, cooking show e degustazioni

rinata di ceci con rotolini di cavolo nero, salsiccia e patate da Firenze.

**Oggi**

Ore 16.30 - Palazzo Comunale, Sala dell'Editto. seminario: "500

piccoli indiani", come può una piccola organizzazione sopravvivere in un mondo di giganti. Partecipano: Alcide Casini (presidente della BCC Spello e Bettona), Moreno Landrini (sindaco di Spello), Annarita Fioroni (presidente dell'Università dei Saperi di Perugia), Paolo Giuseppe Grignaschi (direttore generale Federlus), Giovanni Lo Storto (direttore generale della Luiss Roma), Roberto Mazzotti (direttore generale di Icrea Holding), modera il giornalista e scrittore Antonio Pre-

ziosi.

Dalle 16 alle 18 - Centro storico, apertura mostra mercato dei prodotti tipici regionali.

Ore 20 - Menu completo 20 euro.

**Domani**

Dalle 10 - Piazza della Repubblica, apertura "Villaggio Oleide" con stand enogastronomici e degustazioni,

Dalle 10 alle 18 - Centro storico, apertura mostra mercato dei prodotti tipici regionali.

Dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 18 - Piazza Carlo Carretto (Sede storica della BCC di Spello e Bettona), laboratorio del gusto.

Ore 10,30 - Palazzo Comunale (Sala dell'Editto), convegno "Tutti in campo per raccogliere la sfida dello sviluppo agroalimentare". Partecipano, tra gli altri: Paolo Giuseppe Grignaschi (direttore generale Federlus), Andrea Benassi (servizio rapporti internazionali e responsabile programmi comunitari di Icrea Holding), Fernanda Cecchini (assessore regionale alle politiche agricole), Mauro Conti (direttore generale Bit), Luigi Duranti (Icrea Bancalmpresa).

Ore 13 - Menu completo a 20 euro.

Ore 15 - Piazza della Repubblica, "Villaggio Oleide": cooking show "La disfida della bruschetta". Presenta il giornalista Rai Paolo Notari e giudice di gara Giuseppe Bigazzi.

Dalle 17 alle 18 - Centro storico, musica itinerante con la banda di Costano.

Ore 20 - Menu completo 20 euro.

**Domenica**

Dalle 10 - Piazza della Repubblica, "Villaggio Oleide" con stand enogastronomici e degustazioni.

Dalle 10 alle 18 - Centro storico, apertura mostra mercato dei prodotti tipici regionali.

Ore 10.30 - Piazza della Repubblica, "Villaggio Oleide": cooking show "La disfida della bruschetta". Finale e cerimonia di premiazione.

Ore 11,30 - Palazzo Comunale, (Sala delle Volte), presentazione della guida ai ristoranti dell'Umbria di Giuseppe Cerasa.

Dalle 11 alle 12 - Centro storico, musica itinerante con la banda di Spello.

Ore 13 - Menu completo a 20 euro.

Ore 16 - Piazza della Repubblica, chiusura "Villaggio Oleide".

Ore 20 - Menu completo 20 euro.

