



Oleide 2014. sabato e domenica la disfida italiana della bruschetta

Scritto da: web master 14 novembre 2014 in Breaking News, Economia Inserisci un commento

[inShare0](#)

da Monia Rossi

SPELLO – Da sabato pomeriggio a domenica mattina il Villaggio Oleide ospita la goliardica gara culinaria tra le BCC italiane che partecipano alla seconda edizione di OLEIDE 2014. 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 diretta e un vero esperto di territori, tradizioni e costumi. E mentre il simpatico 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 goliardica 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 della propria zona, anche e soprattutto tramite l'utilizzo dell'olio tipico del territorio di provenienza. Dalla Sicilia occidentale il tris di primo sale in carrozza, olive verdi Nocellara del Belice con mandorle, bruschette di pane nero con patè di pomodori secchi, le busiate alla trapanese e gli spaghetti alla bottarga

sfidano altri piatti tipici regionali come la zuppa di fagioli e scarola dai comuni cilentani, le arance condite e il paniere della campagna romana, la farinata di ceci con rotolini di cavolo nero, salsiccia e patate di 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. Ma prima ancora della disfida, per restare sempre sul tema della buona gastronomia e dell'accoglienza, Giuseppe Cerasa, nota firma de La Repubblica di Roma, presenterà la "Guida ai ristoranti dell'Umbria": un utile vademecum, dove il giornalista recensisce 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 (PG), dove è sarà allestito il "Villaggio Oleide" con stand espositivi dei territori rappresentati e un palco animato dai cooking show presentati nell'ambito della Disfida della Bruschetta che dedica al primo classificato un premio d'autore. L'opera, realizzata dal maestro Elvio Marchionni, è un acrilico su tela che raffigura un cavaliere in posa trionfante con in mano un ramoscello di ulivo. "Volevo rifarmi al gusto classico dei poemi omerici ma veicolando un messaggio diverso – commenta il maestro Elvio Marchionni – Così l'olivo diventa non solo emblema di pace e fratellanza, ma anche simbolo di ironia e gioco". Sullo sfondo dell'opera non poteva mancare la raffigurazione del suggestivo profilo di Spello.