

The screenshot shows the website of Corriere dell'Umbria. The main headline is "Notari, Bigazzi e Tocci dalla Prova del Cuoco a Oleide". The article is dated 14/Novembre/2014 - 15:27. The website features a navigation menu with categories like HOME, SONDAGGI, CRONACA, ECONOMIA, and others. There is also a sidebar with a Peugeot advertisement for the Peugeot 208.

SPELLO

Notari, Bigazzi e Tocci dalla Prova del Cuoco a Oleide

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 dove è 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.

IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA

Sabato 15 novembre 2014

dalle ore 10,00 - Piazza della Repubblica

Apertura “Villaggio Oleide” con stand enogastronomici e degustazioni

dalle ore 10,00 alle 18,00 – Centro Storico

Apertura Mostra Mercato dei prodotti tipici regionali

Dalle ore 11,00-13,00 e 16,00-18,00 – Piazza Carlo Carretto- Sede storica della BCC di Spello e Bettona

Laboratorio del gusto: “A scuola di Olio” Degustazioni guidate degli oli extravergine presenti ad Oleide.

A cura di Anna Cane, esperta sensoriale di oli extravergine di oliva, e del giornalista Federico Scurpa

ore 10,30 - Palazzo Comunale , Sala dell’Editto

Convegno “Tutti in campo per raccogliere la sfida dello sviluppo agroalimentare”

Dalla PAC ai PSR 2014-2020: opportunità concrete per gli olivicoltori

Partecipano:

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

Corrado Moalli, Ufficio Agricoltura BIT S.p.A.

Luigi Duranti, Iccrea BancaImpresa

ore 13,00 - Ristoranti di Spello

Osteria diffusa Menù completo a 20 euro

ore 15,00 - Piazza della Repubblica – “Villaggio Oleide”

Cooking Show - LA DISFIDA DELLA BRUSCHETTA

Animazione, Saperi e Sapori dei territori delle BCC

Presenta il giornalista Rai Paolo Notari, Giudice di gara Giuseppe Bigazzi

In collaborazione con L’Università dei Sapori di Perugia

dalle ore 17,00 alle 18,00 – Centro storico

Musica itinerante con la Banda di Costano

Cliente: **Oleide – Bcc Spello Bettona**

ore 20,00 - Ristoranti di Spello

Osteria diffusa – Menù completo a 20 euro

Domenica 16 novembre 2014

dalle ore 10,00 - Piazza della Repubblica

“Villaggio Oleide” con stand enogastronomici e degustazioni

dalle ore 10,00 alle 18,00 – 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

Primo Premio: opera del Maestro Elvio Marchionni

In collaborazione con L'Università dei Sapori di Perugia

ore 11,30 – Palazzo Comunale, Sala delle Volte

Presentazione Guida ai Ristoranti dell'Umbria

di Giuseppe Cerasa, caporedattore de La Repubblica Cronaca di Roma

dalle ore 11,00 alle 12,00 - Centro storico

Musica itinerante con la Banda di Spello

ore 13,00 - Ristoranti di Spello

Osteria diffusa – Menù completo a 20 euro

ore 16,00 - Piazza della Repubblica

Chiusura “Villaggio Oleide”

ore 20,00 - Ristoranti di Spello

Osteria diffusa Menù completo a 20 euro –