



**Ulivi di collina**  
Sulle colline del Pinerolese, in particolare a Cumiana, si stanno piantando molti ettari ad uliveto, come già avveniva nel Medioevo

**CUMIANA** BANDE E GRUPPI FOLK ALLA FESTA DELLA SPREMITURA

# Mostra mercato sull'olio pinerolese

Ci sono 8000 ulivi sulle colline di Cumiana. Sono stati piantati in terreni incolti, altre volte gli agricoltori li hanno sostituiti alle viti e adesso si raccolgono i primi frutti: la spremitura regala il profumo e il gusto di un olio eccezionale. Per celebrarlo oggi e domani si svolge la seconda edizione della manifestazione: «Olio e olive», con la mostra mercato dell'olio e dei prodotti agricoli.

L'inaugurazione sarà alle 14,30 sulle note della banda musicale Vittorio DAVIS e del gruppo folkloristico della Regione Abruzzo, ospite d'onore. In piazza Martiri 3 Aprile i visitatori troveranno i produttori provenienti anche da Liguria, Toscana, Puglia, che proporranno assaggi gratuiti, mentre saranno allestite le mostre: «L'Italia degli Oli d'oliva», «L'olio protagonista in cucina», «I vini doc della Provincia di Torino», oltre al mercatino dei prodotti tipici a cura della Coldiretti. Sarà inoltre possibile partecipare alle de-

gustazioni guidate di olio d'oliva e di piatti tradizionali piemontesi: pinzimonio, bagna caoda, bruschetta, soma d'ajj. Ci sarà anche la dimostrazione di prima frangitura con le olive raccolte negli uliveti del Pinerolese. «La coltivazione delle olive sulle nostre colline ha origine antiche - spiega il sindaco di Cumiana, Roberto Costelli - risale al Medioevo. Con queste coltivazioni siamo riusciti ad utilizzare 20 ettari di terreni incolti e ora anche altre zone del Pinerolese stanno seguendo il nostro esempio».

Si parlerà di olio e olive anche nel convegno di domani: «Saranno presenti - aggiunge Ezio Gai, direttore del Museo del Gusto di Frossasco - il giornalista Edoardo Raspelli, conduttore del convegno, e altri nomi importanti, come Marco Oreggia, critico enogastronomico, Gigliola Braga, nutrizionista, Laura Marinelli, esperta in storia dell'alimentazione».

[A. GIA.]