

L'olivo coltivato all'ombra delle Alpi convince tutti

CUMIANA - Il crescente interesse intorno all'olivo al cospetto delle Alpi ha fatto breccia anche nel cuore dei cumianesi, che sabato e domenica hanno santificato per la seconda volta il proprio olio. La quantità prodotta è ancora risibile nei confronti delle grandi produzioni del centro e del sud Italia, ma la febbre dell'olio sta salendo anche da queste parti, come testimonia il successo della seconda edizione di "Olioelive". Testimonial d'eccezione di quest'anno Edoardo Raspelli, noto critico gastronomico e istrionico conduttore del convegno sull'olivicoltura che ha domenica mattina ha rappresentato il momento centrale di "Olioelive". A lui è andato anche il premio che ogni anno viene assegnato ad un personaggio che si fa promotore della cultura dell'olio. La due giorni cumianese è stato l'occasione per fare una sorta di piccolo giro d'Italia dell'olio, dalla Sicilia alla Toscana, passando attraverso l'Abruzzo, ospite d'onore della rassegna, ma ha rappresentato soprattutto il momento per fare un primo bilancio delle reintronduzione dell'olivo sulla fascia prealpina pinerolese ed a Cumiana in particolare. Da poco è nata infatti l'Assoap, Associazione olivicoltori Alpi piemontesi, che mira a dare un senso a tutti gli interventi ed agli impianti di questi ultimi tre anni. «Attualmente possiamo contare su una cinquantina



Anche il critico gastronomico Edoardo Raspelli ha partecipato alla seconda edizione di Olioelive andata in scena a Cumiana

di soci - spiega il presidente Ugo Panero, cumianese - ma la prospettiva è di crescita, siamo partiti con 4 mila piantine, ora ne sono state messe a dimora già 7 mila e nei prossimi anni si dovrebbero vedere

i primi risultati». Per il momento è uno solo l'olio commercializzato, il "Besuc" di un produttore pinerolese, ma manca ormai poco alla partenza di altre produzioni, anche in valle di Susa. C.R.

