

➔ OLIOeOLIVE, si rinnova l'appuntamento a Cumiana

II^a edizione della Primafrangitura in piazza - sabato 24 e domenica 25 ottobre

Vi aspettiamo a Cumiana sabato 24 e domenica 25 ottobre a Cumiana per la seconda edizione di OLIOeOLIVE, Primafrangitura in piazza delle olive prodotte nel territorio del pinerolese pedemontano; alla manifestazione parteciperà come conduttore del Convegno di domenica 25 dalle ore 10,30 il celebre giornalista, scrittore e conduttore di Melaverde, Edoardo Raspelli affiancato da Kseniya Zaynak, l'affascinante miss "Una ragazza per il Cinema Spettacolo" di Crotona 2009. Afferma il Sindaco di Cumiana Roberto Costelli: "Saranno due giornate di festa per

la conoscenza e la promozione dell'olio d'oliva e delle sue tecniche di lavorazione, con tanti ospiti d'onore con in particolare gli amici dell'Abruzzo, con le loro tradizioni, la loro cultura o i loro oli; ma ci sarà anche il primo Symposium Internazionale con 13 artisti da tutto il mondo che incontrano e interpretano l'ulivo; quindi una grande occasione artistica per Cumiana e il pinerolese". Chiediamo a Edoardo Raspelli: Lei aveva già parlato della produzione dell'Olio in Piemonte, addirittura prima di OLIOeOLIVE.

"E sì, posso dire che dal punto di vista

giornalistico avevo avuto come si suol dire l'occhio lungo. Sicuramente l'olio a Cumiana è una curiosità dell'agroalimentare italiano".

Quest'anno sarà presente a questa seconda edizione di OLIOeOLIVE e assaggerà l'olio di Cumiana. Sorpreso e incuriosito?

"Sicuramente questa è una sorpresa di cui deve andar fiero tutto il Piemonte. Sono convinto che quella di Cumiana è una testimonianza di storia. Questo paese ha infatti molti toponimi che parlano di olive e questo non può esser sicuramente un

caso. Sono sicuro che la produzione dell'olio avrà sempre più importanza e che l'olio marcherà questo territorio".

Afferma altresì Marco Oreggia, grande esperto e degustatore di oli di tutto il mondo, anch'egli presente a Cumiana con Laura Marinelli, anch'essa giornalista e storica dell'olivicultura: OLIOeOLIVE a Cumiana ha avuto l'onore di averLa come degustatore nella sua prima edizione. Possiamo sfruttare la Sua autorevolezza



per avere una scheda di degustazione in piena regola dell'Olio di Cumiana?

"Posso dire che quando l'hanno scorso ho assaggiato l'olio della prima frangitura la mia prima esclamazione è stata "E' BONO". È stata una sorpresa quando mi sono trovato di fronte a un prodotto interessante come questo, fatto bene. Quest'esclamazione mi è venuta in modo naturale, dal profondo: un'esclamazione di sorpresa e benevolenza. Bisogna assolutamente tutelare questo filone: quello di Cumiana è un prodotto ben fatto con una filiera corta che ha tutti gli intenti di produrre un prodotto curato".

Info:
www.comune.cumiana.to.it
www.museodelgusto.it