

SPECIALE SPECIALE SPECIALE SPECIALE SPECIALE SPECIALE SPECIALE 29



CUMIANA

SABATO 24 E DOMENICA 25 OTTOBRE

OLIO e OLIVE

Festa della *Primafrangitura* 2009



di CLAUDIO ROVERE

CUMIANA mira a diventare la capitale piemontese dell'olio d'oliva. Detta così, soltanto qualche anno fa, sarebbe suonata come la più colossale delle bestemmie. Adesso c'è invece chi giura che il primato può essere accessibile. Ci sarà di combattere con il Canavese, la zona di Caluso in particolare, ma certo è che non si rischia più di finire all'Inferno, o per lo meno di essere presi per matti, nell'affermare una cosa del genere. Merito del progetto avviato dalla Coldiretti, nel 2005, con la fornitura gratuita ad aziende e piccoli produttori amatoriali di 4mila piantine di olivo. Ora, a quattro anni di distanza, quelle piantine sono diventate 7mila, arrivando a coprire una superficie complessiva di 17mila ettari. L'anno scorso è andata in scena la festa della prima frangitura, una manifestazione che ha preso il nome di "Olioolive", associando alla spremitura dei primi frutti di quelle storiche 4mila piantine, anche una ricca carrellata di oli delle altre regioni italiane. Un successo che ha convinto gli organizzatori, il Comune ed il Museo del gusto Frossasco, con la collaborazione di Regione, Provincia, Comunità montana pinerolese pedemontana e Associazione olivicoltori Alpi piemontesi, a riproporla anche quest'anno, in una veste ancora più grande e con maggiori proposte da sottoporre al gradimento del pubblico.

Oltre alla frangitura in piazza, alla presenza dei produttori locali e della prima azienda pinerolese che già commercializza il prodotto locale, a Cumiana saranno pre-

senti produttori da varie regioni d'Italia: Abruzzo, che è anche l'ospite d'onore, Liguria, Toscana, Puglia e Calabria, con stand che offriranno nelle due giornate sia degustazioni che vendita. Nella giornata di domenica 25 ottobre ci sarà il secondo convegno con la presenza di degustatori guidati da Marco Oreggia, dietologi con la presenza di Gigliola Braga nota per le sue diete "a zonà", storici come Laura Marinelli esperta in storia dell'alimentazione e dell'olio; ma sarà la presenza di Edoardo Raspelli a dare lustro e qualità all'iniziativa di Cumiana e sarà proprio Raspelli a condurre il convegno incontro che riserverà la presenza degli olivicoltori a confronto per la valorizzazione del prodotto olio extravergine d'oliva. Accanto al conduttore di Melaverde, Kseniya Zaynak, nominata di recente "Una ragazza per il cinema" a Crotone.

Il programma delle due giorni dedicata alle olive ed all'olio. Sabato 24 ottobre: alle 14,30 - Inaugurazione ufficiale della manifestazione con la banda musicale comunale "Vittorino DAVIS" e il gruppo folkloristico Regione Abruzzo. A seguire: apertura della mostra mercato dell'olio e dei prodotti agricoli con degustazione gratuita e vendita, apertura mostre tematiche e spazi espositivi in piazza Martiri 3 aprile, apertura mostre "La strada reale dei vini della Provincia di Torino", "L'Italia degli oli d'oliva" e "L'olio protagonista in cucina", apertura mercato dei prodotti tipici Coldiretti Torino. Sarà la Confraternita del pesto di Genova con

il pesto del Prà e dell'aglio di Vessalico, degustazioni gratuite e vendita e si potrà ammirare la mostra storico documentaria "L'antico frantoio ligure". Prenderà inoltre il via il simposio internazionale d'arte contemporanea "13 artisti incontrano l'olivo". Si potrà assistere all'incontro con l'Abruzzo, i suoi oli e le sue tradizioni e, soprattutto, alla frangitura delle olive raccolte negli uliveti del pinerolese con successiva degustazione gratuita. Di contorno laboratori di degustazioni per la conoscenza dell'olio con tecnici ed esperti degustatori di olio, "Gara del pesto" con mortaio e pestello: in gara gli "Amici del pesto", degustazioni guidate di olio di oliva e di piatti tradizionali piemontesi con protagonista l'olio di oliva: la bruschetta, la soma d'ai, il pinzimonio e la bagna caoda, concorso-presentazione a cura degli allievi del Ciofs di Cumiana con piatti "Olioolive", presentazione degli elaborati artistici



delle scolaresche per il concorso "disegna la mascotte di Olioolive 2009" e spazi a disposizione dei ragazzi per libere espressioni. Servizio ristoro con piatti della tradizione olearia italiana.

Domenica 25 ottobre: alle 9 - apertura stand, mostre e spazi espositivi, alle 10,30 convegno nazionale "Olioolive"; coordina Edoardo Raspelli, affiancato da Kseniya Zaynak, "Una ragazza per il cinema spettacolo". Intervengono: Roberto Costelli, sindaco di Cumiana, Mario Mauro, commissario della Comunità montana Pinerolese pedemontana, Marco Amè, assessore all'agricoltura di Cumiana, Riccardo Chiabrando, presidente Coldiretti Torino, Elvi Rossi, presidente del Museo del gusto, e Antonio Saitta, presidente della Provincia. Le relazioni: Ugo Panero, presidente dell'Associazione olivicoltori Alpi piemontesi: "L'Assoap per lo sviluppo dell'olivicoltura", Laura Marinelli, giornalista e storica dell'olivicoltura: "L'olio tra storia del passato ed estetica del presente", Giuseppe Arbrile, produttore di olive e frantoiano: "L'esperienza dell'olivicoltore", Marino Giordani, vice presidente Organizzazione nazionale assaggiatori olio oliva: "L'olio extravergine di oliva", Gigliola Braga, nutrizionista, docente dell'Università di Torino e scrittrice: "L'olio extravergine d'oliva, prezioso alleato per la salute", Marco Oreggia, giornalista e critico enogastronomico: "L'extravergine nel mondo, qualità, comunicazione e strategie di mercato",

Erica Varese e Alessandro Bonadon, del dipartimento di scienze merceologiche dell'Università Torino: "Strategie di valorizzazione per l'olio piemontese". Al Convegno nazionale seguirà la consegna del premio "Olioolive 2009" allo stesso Edoardo Raspelli: riconoscimento per l'impegno e la professionalità nella promozione e diffusione della cultura dell'olio e dell'eccellenza agroalimentare italiana. Il premio è assegnato ogni anno dal Comune di Cumiana, con il Museo del gusto e l'Accademia italiana della cucina.

Dalle 10 alle 17: Annullo flatelico speciale con cartolina della manifestazione, dalle 10 e dalle 15 prima frangitura delle olive raccolte negli uliveti del pinerolese con successiva degustazione. Gruppi musicali e di intrattenimento in vari spazi del centro cittadino. Esibizione del gruppo folkloristico Regione Abruzzo. Alle 14,30 l'olio d'oliva nelle ricette di grandi chef: incontro con Walter Eynard, Franco Giacomino e Cristian Milone, laboratori-degustazioni guidate con allievi Cfoq di Pinerolo. Alle 15.30 installazioni naturali ed elaborazioni "Olivarte 2009". Alle 17 premiazione "Mascotte Olioolive 2009". Alle 18 premiazione "Olivicoltori dell'anno". C'è anche la possibilità di usufruire del servizio ristoro e di degustazioni in un percorso cittadino con piatti tipici piemontesi e non solo: tajarin olio e peperoncino, olive ascolane, spaghettille olive, bruschetta olio e pomodoro.