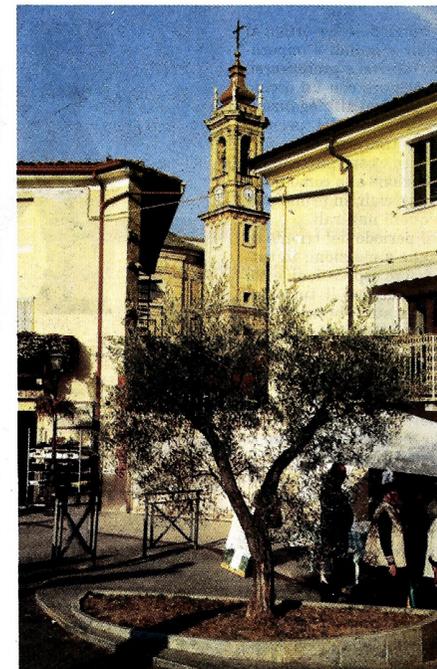


Sabato 24 e domenica 25 ottobre: Seconda edizione dell'evento fiore all'occhiello tra le manifestazioni cittadine

Cumiana celebra olio e olive

Ospite d'onore il giornalista e conduttore televisivo Edoardo Raspelli



Un conduttore d'eccezione animerà l'appuntamento con "OlioOlive" di domenica 25 ottobre, la manifestazione fiore all'occhiello del Comune di Cumiana: il giornalista e conduttore televisivo di Melaverde Edoardo Raspelli. Ampio respiro quindi per il secondo appuntamento con questa iniziativa, che mette insieme in una combinazione ideale fra festa e conoscenza scientifica, il meglio delle proposte in materia di olio, olio che ha trovato o meglio ritrovato nell'area del pinerolese e in Val Noce, una terra ideale e soprattutto tanta passione da parte di nuovi coltivatori di ulivi capaci di farlo diventare una autentica eccellenza del patrimonio agroalimentare piemontese. La due giorni, che parte sabato 24, alle 14.30, con l'inaugurazione delle mostre espositive, l'apertura degli stand

dei laboratori di degustazione, accompagnata dalla Banda Musicale Comunale "Vittorino Dervis" e dal Gruppo Folkloristico Regione Abruzzo, è promossa dal Comune di Frossasco con la collaborazione tecnica del Museo del Gusto di Frossasco, con l'apporto di Regione Piemonte, Provincia di Torino, Coldiretti, Comunità Montana Pinerolese Pedemontano, e se pur solo alla seconda edizione pubblica ha dimostrato di saper crescere e di essere un punto di riferimento per progetti concreti di recupero del territorio incolto e come alternativa all'abbandono dei vigneti. Il successo di questo progetto, avviato da Coldiretti Torino, ha infatti permesso dal 2005 ad oggi di avere su questa terra oltre 7000 piante per circa 17 ettari di superficie, coinvolgendo circa 90 fra privati e aziende agricole locali.

"Questo territorio - sottolinea il Sindaco Roberto Costelli e l'Assessore all'Agricoltura Marco Amè, d'intesa con Giuseppe Arbrile, produttore di olive in loco - è peraltro storicamente legato all'ulivo: una delle colline di Pinerolo porta il nome di Monte Oliveto, a Cumiana esiste la borgata Oliva, così come sono diverse le cascinie che hanno un nome che richiama al toponimo olive." Per Edoardo Raspelli l'olio di Cumiana è una sorpresa. "Una sorpresa - ha commentato - 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 essere sicuramente un caso. Se esistono i toponimi significa che un tempo c'era della produzione e quella di OlioOlive è una riscoperta

delle tradizioni." Sotto l'aspetto storico, tecnico e nutrizionale domenica 25 ottobre in piazza, alle ore 10.30, si svolgerà il Convegno Nazionale OlioOlive coordinato dallo stesso Raspelli, con gli interventi di Marco Oreggia, degustatore e autore di guide di rilievo nazionale sugli oli, della storica Laura Marinelli, della nutrizionista Gigliola Braga, di Ugo Panero, presidente dell'Associazione Olivicoltori Alpi Piemontesi, di Marino Giordani per gli assaggiatori nazionali e di altri esperti. Al termine del convegno si terrà 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. In piazza anche la frangitura alla presenza dei produttori locali e della prima azienda pinerolese che già commercializza il prodotto locale. In qualità di ospiti vi saranno stand di aziende provenienti da diverse regioni d'Italia: Liguria, Toscana, Puglia e Calabria, ospite d'onore l'A-

bruzzo con l'offerta sia di degustazioni sia con la vendita di prodotti. Mercato dei prodotti locali, mostre a tema: L'Italia degli Oli d'Olive, L'Olio protagonista in Cucina e L'antico frantoio ligure, laboratori di degustazioni per la conoscenza dell'olio con tecnici ed esperti degustatori, la "Gara del pesto" con mortaio e pestello. In campo, gli "amici" del pesto, presenti anche la Confraternita del Pesto di Genova con il Pesto del Prà e l'Aglio di Vessalico con degustazioni gratuite e vendita. Ancora in programma, alle

14.30, l'incontro con gli chef Walter Eynard, Franco Giacomino e Cristian Milone, il Concorso-presentazione a cura degli allievi del CIOFS di Cumiana di piatti dedicati a "OlioOlive" e la premiazione del Concorso "Disegna la Mascotte di OlioOlive2009", il tutto accompagnato da un servizio ristorante con piatti della tradizione olearia italiana. Per il programma dettagliato è possibile consultare i siti internet: www.comune.cumiana.to.it www.museodelgusto.it ALESSANDRA MARITANO