

Folta partecipazione alla seconda edizione di OlioEOlive

L'oro giallo di Cumiana conquista il pubblico



Il critico Edoardo Raspelli degusta l'olio appena uscito dal frantoio



Il momento della consegna del premio OlioEOlive 2009 a Raspelli

PROFUMO DI PESTO, di frangitura, di oro giallo intenso, quello di Cumiana ma anche dell'area pinerolese che già da qualche da tempo ha riscoperto e si sta dedicando alla coltivazione degli olivi.

Da Pinerolo con il suo Monte Oliveto a Cantalupa, a Frossaco a Cumiana. Successo di pubblico, interesse oltre ogni aspettativa per la seconda edizione di OlioEOlive, festa della Prima frangitura svoltasi sabato 24 e domenica 25 ottobre a Cumiana.

A fare da richiamo un prodotto d'eccellenza, che grazie alla capacità e professionalità di aziende attente è uno di quelli più apprezzati a livello internazionale, l'olio extra vergine d'oliva, quello italiano che governa il mondo per la qualità, sapore, primeggiando su Spagna, Portogallo, Francia e Cile, oggi paesi produttori di ottimo olio.

A fare da richiamo con l'olio di Cumiana, Olio alpino, presente in stand con gli oli di Abruzzo, Liguria, Toscana e Puglia; Edoardo Raspelli, il giornalista enogastronomico e conduttore del programma televisivo Mela-verde, testimonial della manifestazione e conduttore del convegno nazionale tecnico informativo OlioEOlive 2009, affiancato nella inten-



Folla per le vie e le piazze nel centro cittadino

sa mattinata da Kseniya Zaynak "Una Ragazza per il Cinema Spettacolo" Crotona 2009.

Due giornate ricche di appuntamenti, quelle messe appunto dall'amministrazione comunale, con un forte lavoro di squadra fra il Sindaco Roberto Costelli, gli Assessori Marco Amè, Maurizio Ruffinatti, Giorgio Roggero, Luisa Ballari e l'apporto tecnico del Museo del Gusto di Frossaco, coorganizzatore e Coldiretti Torino. In piazza sotto l'ala mercatale le varietà di olive del territorio impiegate per la prima frangitura, alla quale hanno partecipato in apertura di evento le autorità locali, l'Onorevole Gior-

gio Merlo, il Consigliere Regionale Marco Bellino, il Commissario della Comunità Montana Mario Mauro, il Presidente Coldiretti Riccardo Chiabrando e quello del Museo del Gusto Elvi Rossi. Tutto intorno stand di prodotti locali selezionati, vivai con piante di olivo e la mostra con 13 artisti chiamati ad interpretare l'ulivo.

Di richiamo, sabato, la sfida giocata sulla preparazione del pesto condotta dalla Confraternita del Pesto guidata da Pierattilio Usnenghi che ha visto vincitrice, con un pesto dal gusto ben equilibrato nei vari ingredienti, quello di Maria Cataldo di Torino. Domeni-

ca dopo la visita alle coltivazioni di ulivi il convegno ha donato ai presenti un parterre di relatori molto ampio con Marco Oreggia, critico enogastronomico esperto di oli extravergini del mondo, Laura Marinelli storica dell'olivicoltura, Gigliola Braga nutrizionista, Giuseppe Arbrile produttore di olive e frantoiano e altri.

Al termine a Raspelli è stato consegnato il Premio "OlioEOlive 2009" riconoscimento del Comune di Cumiana, del Museo del Gusto e dell'Accademia Italiana della Cucina all'impegno e alla professionalità nella promozione e diffusione della cultura dell'olio e dell'eccellenza agroalimentare italiana.

Fra canti, saggi di danza, premiazione delle proposte gastronomiche del Ciofs, delle scuole realizzatrici della mascotte 2010 per l'Olio di Cumiana, i diplomi agli olivicolturisti dell'anno, la proposta in assaggio di due piatti, un antipasto e un dolce "conditi" con l'olio Besuc di Pinerolo, preparati dagli Chef Franco Giacobini de La Betulla di San Bernardino di Trana e Cristian Milone del Ristorante Trattoria gli Zappatori di Pinerolo, serviti con l'intervento degli allievi del CFIQ di Pinerolo.

ALESSANDRA MARITANO