

## Nel week-end ritorna "Olio e olive" - Regione Abruzzo ospite d'onore

# A Cumiana la festa della frangitura

*Quarantacinque stand, negozi aperti, mostre, degustazioni e annullo filatelico*



CUMIANA - La prima edizione, lo scorso anno, di "Olio e olive". (Foto Dario Costantino)

CUMIANA - Dopo il plenone dello scorso anno torna "Olio e olive", la manifestazione che trasformerà il centro di Cumiana in un'ambientazione perfetta per l'incontro con sapori e odori della pianta d'olivo e del prezioso ricavato del suo frutto: l'olio.

La manifestazione in cui si realizza la prima frangitura delle olive del territorio è giunta alla seconda edizione e rappresenta il culmine di un progetto partito nel 2005 e per cui l'Amministrazione si è molto spesa, non soltanto in termini economici. «Crediamo fermamente in questo progetto - spiega l'assessore Marco Amè - L'olivo e l'olio saranno il futuro prodotto tipico di Cumiana».

Oltre 7mila piante introdotte sul territorio cumianese, un'associazione come l'Assoap che conta una cinquantina di iscritti, il recupero di circa 17 ettari di terreno. Sono questi i dati di come l'olivo ha cambiato Cumiana. A promuovere

"Olio e olive", accanto al Comune, la preziosa collaborazione del Museo del gusto e il supporto di enti come la Regione, la Provincia di Torino, la Comunità montana Pinerolese pedemontano.

"Olio e olive" presenterà diversi momenti di spremitura delle olive, cui seguiranno le degustazioni. Oltre alla frangitura in piazza, alla presenza dei produttori locali e della prima azienda pinerolese che già commercializza il prodotto locale, a Cumiana saranno presenti produttori da varie regioni: Abruzzo (ospite d'onore), Liguria, Toscana, Puglia e Calabria, con stand che offriranno nelle due giornate sia degustazioni che vendita. Presenti in piazza e lungo via Boselli oltre 45 stand, ben più dello scorso anno, con negozi aperti, "Strada dell'olio", intrattenimenti musicali, servizio ristoro, mostre, gare del pesto, concorsi, annullo postale e tanto altro. Ingresso sempre libero.

## Il programma

### SABATO 24

- Ore 14,30: inaugurazione con la banda musicale "Vittorino Dosis" e il gruppo folkloristico Regione Abruzzo.
- Apertura della mostra-mercato dell'olio e dei prodotti agricoli con degustazioni gratuite e vendita. Apertura delle mostre "La Strada reale dei vini della provincia di Torino", "L'Italia degli oli d'oliva", "L'olio protagonista in cucina", "L'antico frantoio ligure". Mercatino dei prodotti tipici Coldiretti Torino con la partecipazione delle Regioni Piemonte, Abruzzo, Puglia, Liguria, Toscana e della Confraternita del pesto di Genova con il pesto del Prà e dell'aglio di Vessalico.
- Simposio internazionale d'arte contemporanea "13 artisti incontrano l'ulivo".
- Incontro con la Regione Abruzzo.
- Prima frangitura delle olive degli uliveti del Pinerolese.
- Laboratori per la conoscenza dell'olio con esperti degustatori.
- Gara del pesto con mortaio e pestello.
- Degustazioni guidate di olio d'oliva e piatti tradizionali piemontesi.
- Concorso-presentazione a cura degli allievi del Ciofs di Cumiana.
- Concerti ed esibizioni itineranti nel centro.
- Presentazione del concorso "Disegna la mascotte di Olio e olive".
- Servizio ristoro.

### DOMENICA 25

- Ore 10,30: convegno nazionale "Olio e olive" coordinato da Edoardo Raspelli e consegna del premio "Olio e olive 2009" a Edoardo Raspelli.
- Dalle 10 alle 17: annullo filatelico con Poste italiane.
- Dalle 10 alle 15: prima frangitura delle olive raccolte negli uliveti del Pinerolese.
- Concerti ed esibizioni itineranti nel centro.
- Ore 14,30: "L'olio d'oliva nelle ricette di grandi chef", incontro con Walter Eynard, Franco Giacomino e Cristian Milone.
- Degustazioni guidate con gli allievi del Cfiq Pinerolo.
- Ore 15,30: "OlivArte 2009".
- Ore 17: premiazione "Mascotte Olio e olive 2009".
- Ore 18: premiazione "Olivicoltori dell'anno" a cura dell'Assoap e consegna dei diplomi di partecipazione.