EVENTO

L'olio torna protagonista a Villa Maseri

UDINE - (ap) L'olio torna protagonista, con una tre giorni (dal 24 al 26 maggio a Villa Maseri di Oleis) dedicata agli addetti ai lavori, ma che riserva numerose iniziative anche al pubblico degli appassionati e ai turisti alla ricerca della tipicità dei territori. La 9° edizione di Olio e dintorni, manifestazione nata dalla collaborazione tra l'Associazione Arc Oleis & Dintorni e il Comune di Manzano e incentrata sulla produzione regionale dell'olio d'oliva extravergine, propone anche quest'anno incontri certificati d'assaggio, un convegno sulle tecniche di coltivazione dell'ulivo, corsi di potatura per tecnici e non, incontri sul rapporto tra olio e salute e tra l'ambiente e la qualità dell'olio, nonché l'assegnazione del 4° Premio Olio dell'Abbate. Tra gli appuntamenti da non perdere, il 24 maggio una degustazione con gli ortaggi pastellati e fritti in forno con l'olio extravergine di oliva rigorosamente regionale, curata dal Maestro di cucina Germano Pontoni cui seguirà OlioLab, laboratorio alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva, realizzato dall'Università di Udine. Sabato 25 maggio, invece, lezioni di potatura e coltivazione dell'ulivo (con il tecnico dell'Ersa, Ennio Scarbolo) e, la sera, l'iniziativa A cena con il vignaiuolo (per cui serve la prenotazione). Domenica, infine, oltre al convegno per gli addetti ai lavori, ci sarà la 4° marcia non competitiva tra vigneti e oliveti, Atòr pai roncs di uelis e badie. La coltivazione dell'olio in Fvg ha avuto negli anni una grandissima espansione, passando dagli 11 ettari del 1977 ai 400 di oggi, con 800 produttori regionali, quasi tutti piccoli. «Quest'anno - ha spiegato Scarbolo -, l'annata promette molto bene, al contrario del 2012: potremmo arrivare a 6mila quintali di olive per 1.500 quintali di olio».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.