

Come coltivarli e produrre l'olio: se ne parlerà a Oleis e Rosazzo

MANZANO. Sedute certificate d'assaggio, un convegno ai massimi livelli su tecniche di coltivazione dell'ulivo, corsi di potatura, interventi sul rapporto tra l'olio d'oliva e le malattie cardiovascolari: tutto questo nell'edizione 2010 di "Olio e dintorni" in programma dal 28 al 30 maggio, come sempre nel suggestivo scenario di villa Maseri a Oleis e nell'abbazia di Rosazzo, in concomitanza con il week-end di "Cantine aperte". Tre giorni di degustazioni, incontri, test sensoriali, convegni e concorsi scandiranno l'edizione 2010 che vanta una serie di novità significative, accanto alle iniziative già consolidate negli anni. La manifestazione, nata dalla collaborazione tra l'assessorato alla cultura e turismo e la locale associazione Oleis & dintorni, è divenuta appuntamento fisso nella programmazione di Manzano, con lo scopo di incentivare la coltivazione degli ulivi e la produzione di olio. Novità particolarmente significativa per l'edizione 2010 è l'istituzione del Premio "Olio del-

l'Abbate": riconoscimento nato con lo scopo di promuovere la cultura dell'olio in Friuli e di valorizzare le peculiarità dell'intera filiera elaiotecnica, a partire dalla gestione agronomica degli uliveti, fino alla commercializzazione ed etichettatura dell'olio. La consegna del Premio è prevista per domenica 30 maggio, alle 12.30, a villa Maseri.

Zoccolo duro della manifestazione i numerosi appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e agli estimatori, con convegni dedicati alla coltivazione e produzione dell'olio, degustazione guidata dei prodotti locali e corsi di potatura. Dopo un primo momento di incontro con sedute certificate d'assaggio, la giornata d'apertura - venerdì 28 maggio - ospiterà un importante convegno (dalle 17 sala delle Palme dell'abbazia di Rosazzo) incentrato sui temi della coltivazione dell'ulivo e della produzione di olio in Friuli Venezia Giulia. Nell'incontro coordinato da Bepi Pucciarelli si parlerà, tra l'altro, del Frantoio di Civi-



Oli d'oliva esposti alla rassegna di Oleis

dale, che sta si sta configurando come un importante riferimento per la realtà olivicola locale, delle piante autoctone, come produzioni tipiche di qualità, delle tecniche innovative di gestione dell'oliveto e del rapporto tra l'olio e le malattie cardiovascolari. Un altro, importante Convegno segnerà la giornata di domenica 30 (dalle 10 a villa Maseri): il livello diviene internazionale e allarga lo sguardo ad alcuni aspetti delle produzioni di Slovenia e Croazia abbracciando problemi specifici quali l'etichettatura dell'olio d'oliva, la legislazione comunitaria in materia e sull'organizzazione del frantoio di famiglia. Tra gli eventi consolidati che hanno reso celebre la manifestazione ricordiamo Olio-Lab, il minilaboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva, realizzato dal dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine, in programma alle 19.45 del primo giorno e alle 10.45 del sabato. Ancora, la manifestazione ospiterà Coltivolivo e Degustolio, lezioni di potatura e coltivazione con un approccio alla degustazione a cura dell'Ersa regionale (sabato 29 maggio, ore 9.30 e ore 17.00; domenica ore 16 a villa Maseri), il Test sensoriale sull'olio proveniente dai territori di Manzano, Trieste, Dignano d'Istria (Croazia) e Brda in Slovenia, fissato per le ore 15 di sabato 29 maggio.