

Una serie di appuntamenti dedicati alla produzione nostrana di extra-vergine d'oliva nel programma di "Olio e dintorni", da domani a domenica

A OLEIS

Musica, convegni arte e sport con Olio e dintorni

Tutto pronto per la tre giorni di *Olio e dintorni*, l'evento tipicamente friulano che da otto anni a questa parte caratterizza Oleis con una serie di appuntamenti tutti dedicati alla produzione nostrana di extra-vergine di oliva. Sedute d'assaggio, convegni, corsi, eventi culturali, mostre, musica, corsi di cucina per bambini e molto altro nell'edizione 2012 di Olio e Dintorni, nata dalla collaborazione tra l'associazione Arc Oleis & Dintorni e il Comune di Manzano, con il patrocinio della Regione, Ersa, Provincia di Udine e numerosi altri enti, in programma da domani fino a domenica.

Si parte domani, alle 18, a Villa Maseri con l'inaugurazione della mostra *Olivarelli*, con opere rigorosamente realizzate a olio. A seguire, dopo una degustazione tipica, si aprirà il primo *OlioLab*, il mini laboratorio alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio realizzato dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine; in chiusura, una serata musicale con il Maurizio Pagnutti Jazz Quartetto. Ritorna, inoltre, la terza edizione del Premio Olio

dell'Abbate, a cui partecipano 17 aziende, creato per promuovere la cultura dell'olio in Friuli e valorizzare le peculiarità dell'intera filiera. «La produzione di olio nella nostra regione – dice l'assessore regionale alle Risorse agricole Claudio Violino - sta diventando un'opzione economica e si inserisce in una politica di differenzia-



zione delle produzioni».

Non mancheranno quotidiani appuntamenti con le degustazioni, con attesi eventi a prenotazione; la cucina, sotto la guida dello chef friulano Vinicio Dovier, sarà sempre attiva con la migliore selezione di vini curata dai sommelier dell'Ais Udine. Sabato, invece, dalle 9.30, a Villa Maseri, ap-



puntamento con l'Ersa per la lezione di potatura e di coltivazione.

Nel pomeriggio, invece, alle 15, spazio al Test sensoriale. In contemporanea, ma in Abbazia di Rosazzo, un convegno, organizzato dalla Fondazione Abbazia, dedicato al pane con Antonietta Stroili dell'Accademia Italiana della Cucina e

Claudio Lucas presidente dell'Adi Fvg. Alle 19 ci sarà la presentazione di qb fvg, il mensile di "Gusto e bun gusto nell'Euroregione" - web media partner della manifestazione - e della sua redazione che introdurrà il tradizionale appuntamento *A cena con il vignaiuolo* (prenotazioni: 338.1473352, 349.6622047), organizzato con Cantine Aperte e Movimento Turismo del Vino Fvg e curato dall'Isis Bonaldo Stringher di Udine

Domenica in Abbazia di Rosazzo dalle 14 l'appuntamento è con il corso pratico *Pan facendo, l'arte di fare il pane*.

Un'iniziativa all'aria aperta nella giornata di domenica sarà la 3ª marcia non competitiva "Atòr pai roncs di uelis e badiè" con iscrizione dalle 8.30 a Villa Maseri e partenza verso l'Abbazia di Rosazzo. Chi ama la musica classica alle 11.30, nella Chiesa di San Giovanni Battista e San Nicolò di Oleis, potrà assistere al concerto del Quartetto d'archi Vidolee. Chi si ferma a Villa Maseri, infine, potrà partecipare al convegno internazionale sulle produzioni del territorio e di Austria e Slovenia. Programma su www.olioedintorni.it.