

A villa Florio anche l'olio: cresce la qualità friulana

BUTTRIO. Accanto alle degustazioni dei migliori vini friulani si terranno dal 27 aprile al 6 maggio, nella suggestiva cornice di villa di Toppo Florio - oltre alle mostre enogastronomiche di gubana, formaggio e miele - il concorso "El bon vueli", alla sua 7ª edizione, e quello del Montasio, organizzati dalla Pro loco in collaborazione con la facoltà di scienze degli alimenti dell'Università di Udine, di Olea e del Comune di Buttrio.

Negli ultimi anni l'olio è stato unanimemente eletto co-protagonista della Fiera regionale dei vini di Buttrio, in grado di attirare sempre più appassionati; le degustazioni effettuate le scorse settimane da Olea hanno sentenziato che la qualità dell'olio prodotto dalle nostre campagne è stata quest'anno «elevatissima, a dispetto di altre regioni, penalizzate dall'attacco della mosca olearia». Tut-

ti gli oli proposti per il concorso dai produttori regionali hanno dunque passato la severa selezione dell'associazione, guidata dal segretario nazionale Giorgio Sorcinelli, che conferma: «Una qualità eccezionale, a dimostrazione che in una piccola realtà come il Friuli Venezia Giulia vi sono produttori seri e validi. I primi 3 oli classificati sono infatti eccellenti, e gli altri hanno ottenuto la menzione di qualità».

D'altra parte la coltura dell'ulivo, giunta risalendo la costa istriana e dalmata a opera dei greci, è presente in Friuli Venezia Giulia da tempi antichissimi; grazie anche ai consigli di Olea, ora i produttori della nostra regione, dopo essersi confrontati nelle scorse edizioni del concorso, secondo Sorcinelli «sono cresciuti». Informazioni: Pro loco Buri, telefono 0432 673511, www.buri.it.