

TURISMO

## L'olio di San Daniele in vetrina ad Aria di festa

*Debutta il neo-promosso extravergine del Parco agroalimentare. Ma con Slow Food c'è anche il "radic di mont"*

**S**i taglierà oggi alle 18,30 il nastro d'inizio di "Aria di festa", la grande celebrazione di uno dei prodotti simbolo della regione: il prosciutto di San Daniele. Se, ovviamente, il grande protagonista è il prosciutto di San Daniele Dop con i suoi prosciuttifici che per l'occasione organizzano eventi, degustazioni e visite guidate nelle aree di produzione, la kermesse, giunta alla ventiseiesima edizione, offre un programma ricco di curiosità.

Tra i particolari su cui "Aria di festa" accende un riflettore c'è l'olio extravergine d'oliva del Fvg. E, in particolare, l'olio dell'Associazione volontaria di produttori di olio extravergine del Parco agroalimentare di San Daniele promosso a pieni voti dalle Università di Bologna e di Udine. A condurre le analisi sensoriali è stato il comitato d'assaggio professionale dell'Emilia Romagna al Diparti-



Il frutto delle olive del Parco agroalimentare ad Aria di festa

mento di scienze degli alimenti dell'ateneo bolognese. L'olio proveniente dal territorio del Parco agroalimentare di San Daniele è stato ritenuto senza ombra di dubbio un "extravergine" con un punteggio medio di 8 su 10 (valutazione minima richiesta per l'extravergine: 6,5). I

campioni sottoposti al "panel test" hanno messo in luce uno spiccato sentore di mandorla, in alcuni casi sposato a un profumo di carciofi e in altri di pomodoro.

Le analisi chimiche sono state condotte dalla facoltà di Scienza dell'alimentazione del-

l'Università di Udine. I metodi di raccolta e spremitura utilizzati dai membri dell'Associazione sono risultati ottimali per preservare gli aromi e i sapori tipici delle olive.

Per assaggiare questa chicca i produttori saranno presenti con uno stand per tutta la durata della manifestazione. Forniranno informazioni di base sulla coltivazione degli ulivi e sulle attività che recentemente hanno regalato loro una soddisfazione non da poco. Domenica 27 giugno, alle 10, sarà invece organizzata una degustazione guidata per esperti assaggiatori.

Per tutti i giorni della festa sono previsti anche diversi "mercati": in piazza IV Novembre c'è la vetrina dell'agroalimentare della regione sotto il segno "Tipicamente friulano", arricchito anche dalla dimostrazione della lavorazione del formaggio a cura del Consorzio Montasio (domenica alle 11, alle 15 e alle 18,30). E poi: in piazza Pellegrino ci sarà la pesca di beneficenza "1 su 3 vinci" e, in via Umberto I, il Mercato della terra di Slow Food che ha ideato anche un laboratorio del gusto per domani alle 17. Il tema è "Il radic di mont, tesoro del bosco", un "presidio" che sarà raccontato direttamente dalla voce dei produttori che ne spiegheranno le caratteristiche e lo faranno assaggiare preparato in diversi modi. I posti disponibili sono 30, per prenotarsi scrivere a: [info@slowfoodfvg.it](mailto:info@slowfoodfvg.it). Per il programma completo di "Aria di Festa" si può cliccare su: [www.ariadifesta.it](http://www.ariadifesta.it). (c.b.)