

A Oleis la fiera dell'olio con il premio dell'abate

A Manzano entra nel vivo la rassegna di villa Maseri e dell'abbazia di Rosazzo. Fino a domani corsi di potatura, eventi culturali, convegni e laboratori didattici

MANZANO

Entra nel vivo l'evento dedicato all'olio d'oliva extravergine di produzione regionale, in scena a Villa Maseri di Oleis e all'Abbazia di Rosazzo fino a domenica. Aperta ieri sera con un convegno a tema sulle tecniche di coltivazione dell'olivo e sulla produzione di olio in Friuli Venezia Giulia, l'edizione 2011 di "Olio e dintorni" - nata dalla collaborazione tra l'assessorato al Turismo e la locale associazione Arc Oleis & Dintorni - si presenta ricca di appuntamenti interessanti sia per gli addetti ai lavori che per gli appassionati: dalle sedute certificate d'assaggio ai corsi di potatura, dagli eventi culturali ai laboratori didattici, persino un corso per imparare l'antica arte di fare il pane e test olfattivi per bambini (con gadget ai migliori "piccoli nasi").

Stamattina in Villa Maseri lezione di potatura e corso di approccio alla degustazione a cura dell'Ersa, con bis al pomeriggio; segue il minilaboratorio Oliolab con percorso didattico proposto dall'università di Udine in collaborazione con le scuole pri-



Olio, una passione da buongustai

marie di Manzano, alle 15 test sensoriale. Alle 17.30 ci si sposta in Abbazia per la conferenza "Simbolo divino e cibo umano", in serata "A cena dal vignaiolo" in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino (prenotazioni, tel. 0432.740916 o 338.1473352), si chiude con musica.

Il premio Olio dell'Abate, creato per promuovere la cultura dell'olio in regione e valorizzare le peculiarità della filiera elaiotecnica, giunge invece alla 2ª edizione. Tra le 14 aziende produttrici di olio partecipanti

all'evento la commissione tecnica di esperti sceglierà il primo classificato, che verrà premiato domenica in villa Maseri in chiusura del convegno internazionale in programma nell'ultima giornata.

Gli oli verranno giudicati in base a rigorosi parametri qualitativi che comprendono, oltre alla tenuta delle piante e la quantità della produzione, anche la conduzione dell'azienda e le etichette. Sempre domenica con il Civinform si apprenderanno i segreti del pane fatto in casa nel corso organizzato dalla Fondazione Abbazia di Rosazzo (prenotazioni: tel. 334 6268296). Domani c'è anche la Marcia non competitiva "Atòr pai roncs di uelis e badie" (iscrizioni alle ore 9.30 in Villa Maseri, partenza per l'Abbazia di Rosazzo).

Infine, si rinnova il concorso artistico degli Olivarelli a Villa Maseri, con l'utilizzo nella pittura anche dell'olio di Manzano da parte di affermati artisti. Oggi e domani dimostrazioni di maestri tornitori, che lavoreranno dal vivo il legno d'olivo.

Rosalba Tello

© RIPRODUZIONE RISERVATA