

Titolo: Dal paesaggio all'olio, sulla via del tartufo

Descrizione del Progetto: Nell'ambito della XXXV edizione della Sagra del Tartufo e dei Prodotti Tipici di Spina di Campello 2018, sabato 28 luglio la Pro loco di Spina di Campello sul Clitunno, il cui presidente è Santino Fortunati, ha in programma un convegno per indagare sulle origini dell'antico legame tra gli abitanti dei territori che comprendono la fascia olivata Assisi-Spoleto e la produzione dell'olio, con particolare riferimento all'impulso dato dallo Stato Pontificio nel 1800 allo sviluppo dell'olivicoltura in Umbria. Il convegno si concentrerà anche sull'evoluzione produttiva di olio di alta qualità in chiave contemporanea, secondo le più moderne tecniche. Un olio simbolo di eccellenza del made in Italy, oggi rinomato ed esportato in tutto il mondo.

L'incontro, condotto da Filippo Benedetti Valentini, giornalista enogastronomico e direttore della testata on line Saperefood, sarà composto da più azioni: oltre al convegno a cui parteciperanno produttori, giornalisti ed esperti del settore, è prevista a seguire una degustazione guidata di oli del territorio, in abbinamento al cooking show dello chef Adriano Assisani per assaporare al meglio le caratteristiche delle diverse varietà di olio qui prodotte, accompagnate alle specialità tipiche della zona.

Obiettivi: La Pro loco di Spina di Campello, con la sua esperienza di oltre 30 anni nell'organizzazione della rinomata Sagra del Tartufo e dei Prodotti Tipici, che proprio quest'anno si è aggiudicata il secondo posto al concorso regionale "Sagre eccellenti dell'Umbria", vuole assegnare a questo momento annuale di convivialità e riscoperta delle tradizioni e del folclore del territorio un importante ruolo:

- Diffondere la cultura dell'olio di alta qualità che qui si produce da centinaia di anni;
- Indirizzare e motivare il consumatore ad un acquisto sempre più consapevole e responsabile

Modalità di intervento:

Il Convegno e i Partecipanti

L'evento sarà condotto da Filippo Benedetti Valentini, giornalista enogastronomico e direttore del giornale Saperefood.it e degustatore di olio d'oliva. Parteciperanno: Agostino Lucidi, antropologo e direttore del Cedrav; Adolfo Rosati, ricercatore del Cra-Oli Consiglio per la Ricerca in Agricoltura, Eugenio Ranchino, olivicoltore e Presidente del Consorzio Olio Dop Umbria; Primo Proietti, docente del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Perugia. Interverranno anche i produttori degli oli in degustazione.

Il Cooking Show

Durante il convegno, lo chef della Sagra del Tartufo e dei Prodotti Tipici di Spina di Campello cucinerà per il pubblico alcuni assaggi di pietanze in cui saranno protagonisti i diversi oli extra vergine del territorio, mettendone in risalto le qualità organolettiche.

La Degustazione Guidata di oli del territorio

Si terrà inoltre una degustazione guidata di oli extra vergine prodotti da alcune tra le aziende più rappresentative del territorio di Campello sul Clitunno e Spoleto: Frantoio Marfuga, Frantoio Gradassi, Antico Frantoio Carletti. La degustazione aperta al pubblico del convegno, previa iscrizione, sarà condotta da Filippo Benedetti Valentini con le tipiche tecniche dell'olive oil tasting.

Aspetti innovativi: L'aspetto innovativo della giornata di studi è che si tratta di quattro eventi in uno, che ruotano intorno a due produzioni che caratterizzano l'Umbria nel mondo: l'olio e il tartufo.

Non solo un convegno, ma al contempo una degustazione guidata e gratuita, aperta a tutti i visitatori su prenotazione, dei migliori oli prodotti sul Comune di Campello. E ancora, il cooking show dello chef Assisani, che su fornelli a vista intratterrà il pubblico durante il convegno cucinando alcune specialità della zona.

Azioni:

Gli Interventi in ordine

- Agostino Lucidi, antropologo e direttore Cedrav

“Fascia olivata Assisi-Spoleto: l'antico legame di un popolo con l'olio”

- Primo Proietti, docente di Coltivazioni Arboree (Università di Perugia)

“Tipicità dell'olio e tecniche di abbinamento al cibo”

- Adolfo Rosati, agronomo e ricercatore CRA-OLI

“La ricerca a servizio dell'agricoltura: come guadagnare di più dagli oliveti”

- Eugenio Ranchino, presidente del Consorzio Olio Dop Umbria

“Olio Dop, un bene collettivo. Come tutelarlo”

- Francesco Gradassi - Frantoio Marfuga

- Carlo Gradassi - Frantoio Gradassi

- Carlo Carletti – Antico - Frantoio Carletti

Partner:

Cedrav

Consorzio Tutela Olio Dop Umbria