Supermercati
D&O
meglio vicino a te
il GIORNALE dell'UMBRIA

La raccolta delle olive

Pozzuolo Oggi alla Cooperativa oleificio pozzuolese si potrà assaggiare in anteprima l'olio nuovo

Olivicoltura, esperti a confronto su produzione e qualità

di **RENATO CASAIOLI**

CASTIGLIONE - Pochi giorni ancora e la raccolta delle olive avrà inizio. Ma oggi, al Trasimeno, presso la Cooperativa oleificio pozzuolese a Pozzuolo, chi vorrà potrà gustare una anticipazione dell'olio nuovo.

E si preannuncia un'annata eccezionale, favorita dalle condizioni climatiche dell'estate appena trascorsa. Il saluto all'olio nuovo verrà dato stamattina alle 10 con l'apertura di un convegno dal titolo che è tutto un programma, "Apriti olio". Ad illustrare le nuove frontiere della scienza applicata all'olivicoltura sarà il professor Maurizio Servili della facoltà di Agraria di Perugia. A seguire poi il discorso del presidente dell'Aprol di Perugia, Giulio Scatolini. La sua sarà una relazione che affronterà i problemi della filiera produttiva, con una analisi attenta sul concetto di "Certificare la qualità". Tema centrale della giornata odierna di studi, viste le tante contraffazioni che investono il settore alimentare, ed in particolare quello dell'olio d'oliva. Previsto anche l'intervento di numerosi rappresentanti delle Istituzioni locali e regionali. Si torna quindi a parlare di olio al Trasimeno, una delle località più interessanti dell'Umbria per le sue produzioni di qualità. Una tradizione quella della produzione dell'olio d'oliva, che da tempi antichi ha caratterizzato gran parte del lavoro umano in queste terre. Ormai da tempo, quello che può essere considerato il prodotto d'eccellenza del Lago, tanto che si è meritato il marchio Dop (Denominazione di origine protetta) Umbria e della menzione geografica "Colli del Trasimeno", è un prodotto che sempre più si trova nelle tavole degli italiani, ma anche in quelle europee.

A gennaio poi, in tutto il territorio lacustre saranno molti i centri storici che ospiteranno feste e sagre dedicate a questo alimento dalle mille proprietà dietetiche. Naturalmente, all'inaugurazione del nuovo olio non poteva mancare la cerimonia dell'assaggio. Infatti subito dopo il convegno e per tutta la giornata, chi vorrà assaporare e inebriarsi del profumo dell'olio nuovo potrà farlo a volontà, la Cooperativa offrirà assaggi di piatti tipici e bruschetta per tutti.