

“Olio e dintorni”, la tre giorni dedicata all'extravergine nostrano, propone da oggi numerose iniziative a villa Maseri e all'Abbazia di Rosazzo

TRE GIORNI

Musica, convegni arte e sport con Olio e dintorni

Al via oggi la prima manifestazione dedicata all'olio extravergine d'oliva “Tipicamente friulano”. È Olio e dintorni, la tre giorni interamente dedicata all'olio nostrano, a Oleis di Manzano, in programma fino a domenica. Tra villa Maseri e l'Abbazia di Rosazzo sarà possibile conoscere partecipare a sedute certificate d'assaggio, a un convegno sulle tecniche di coltivazione dell'olivo, ai corsi di potatura, agli interventi sul rapporto tra l'olio, la salute, l'ambiente e la qualità dell'olio; ma anche a eventi culturali, mostre, musica, laboratori didattici fino al corso per imparare l'antica arte di fare il pane.

La manifestazione, nata dalla collaborazione tra il Comune di Manzano e l'associazione Arc Oleis & Dintorni, con il patrocinio di Regione, Ersa e Provincia di Udine, è alla sua settima edizione. Entrando nel vivo della manifestazione, l'appuntamento è per oggi alle 17, nell'Abbazia di Rosazzo. «Partiamo con un convegno – racconta la presidente dell'associazione Annamaria Chiappo – incentrato sui temi della coltivazione dell'olivo, della

LA PRODUZIONE

II EXTRAVERGINE “Olio e dintorni” è una manifestazione tutta dedicata all'olio extravergine d'oliva friulano che si svolge ogni anno a Oleis di Manzano. L'iniziativa, giunta alla sua settima edizione, è organizzata dall'associazione Arc Oleis & Dintorni e il Comune di Manzano. Quest'anno nell'ottica del “tipicamente friulano”, al pari di altri prodotti locali. L'appuntamento è per oggi, domenica, a villa Maseri, dove la Fondazione omonima organizza i corsi dedicati all'arte di fare il pane e villa Maseri, dove ci saranno convegni, degustazioni e laboratori, per parlare anche di produzione locale. In Fvg ci sono una decina di frantoi che lavorano circa 15 quintali di olive l'anno. I produttori sono 800 e la coltivazione degli olivi si estende su tutto il territorio per più di 400 ettari. In regione si producono circa 10.000 quintali di olive all'anno, pari a 1.500 quintali di olio.

produzione di olio in Fvg e sull'antico e attuale abbinamento mediterraneo del pane con l'olio».

Di seguito, alle 19, l'apertura della mostra fotografica *Pan facendo* e quindi l'inaugurazione ufficiale. Dedicato all'arte di fare il pane sarà il corso organizzato dalla Fondazione Abbazia di Rosazzo, per dome-



nica *Pan facendo*, l'arte di fare il pane, curato da Civiform (prenotazioni al 334.6268296). Ritorna, inoltre, la seconda edizione del premio “Olio dell'Abbate”, creato per promuovere la cultura dell'olio in Friuli. Il premio al primo classificato sarà consegnato domenica alle 12.30 a Oleis in villa Maseri, in chiusura del conve-

gno internazionale. Non mancheranno degustazioni quotidiane, sotto la guida dello chef Daniele Cinel. Domani, inoltre, è in programma l'appuntamento *A cena in villa con il vignaiolo*, realizzato in collaborazione con il Movimento turismo del vino (prenotazioni 338.1473352).

Un'altra iniziativa all'aria

aperta per domenica sarà la prima marcia non competitiva “Atòr pai rones di uelis e badie” con iscrizione alle 9.30 a villa Maseri di Oleis e partenza verso l'Abbazia di Rosazzo dell'XI secolo. Domani e domenica, l'Associazione italiana produttori olio sarà presente in uno stand con una selezione di oli Dop per degustazioni, laboratori per i ragazzi, dimostrazioni di come si fa l'olio e giochi per i bambini. Domenica, dalle 10, a Villa Maseri si indagherà sull'influenza dei fattori ambientali e agronomici sulla qualità dell'olio.

Si rinnova anche in questa edizione il concorso artistico degli Olivarelli, libera espressione e realizzazione di opere d'arte nel parco di villa Maseri con l'utilizzo dell'olio di Manzano nella pittura. Domani e domenica si potrà assistere alle dimostrazioni, curate dall'associazione Cultura legno: i maestri tornitori lavoreranno il legno secolare d'olivo per realizzare prodotti d'artigianato. Sarà attivato un servizio di bus navetta a partire dalle 9.30 ogni due ore da villa Maseri a Oleis. Per informazioni www.olioedintorni.it.