



L'Oro di Spello festeggia i suoi 50 anni

DAL 22 AL 24 NOVEMBRE UN'EDIZIONE 2013 ANCORA PIÙ RICCA DI APPUNTAMENTI

Spello torna ad essere la capitale dell'olio con l'edizione 2013 della grande manifestazione "L'Oro di Spello", organizzata dal Comune di Spello - assessorato allo sviluppo economico e turistico - e dalla Pro Loco I.A.T. Spello, in collaborazione con la Provincia di Perugia, l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, la Strada dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria e la Comunità Montana dei Monti Martani, Serano e Subasio, in programma dal 22 al 24 novembre nella cittadina umbra. Un ricco calendario di eventi celebra i cinquant'anni di vita di una fra le più antiche manifestazioni gastronomiche d'Italia (la Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta, che nasce infatti nel 1963). Visite guidate in centro storico, itinerari tra i frantoi aperti, spettacoli musicali, mostre e degustazioni. "Questo evento - ha detto il sindaco Sandro Vitali - parla di tradizione del nostro territorio, dell'eccellenza dell'olio extravergine di oliva delle colline intorno al Subasio che dura ormai da oltre cinquanta anni". "Per l'occasione dei 50 anni - ha detto il vice sindaco Antonio Luna - si è voluto far durare l'iniziativa ben un mese, partendo dall'inaugurazione di Frantoi Aperti nella sede del Frantoio di Spello. La presentazione della manifestazione a Londra è stata una operazione costruita insieme ai Borghi più belli d'Italia di cui si cominciano già a vedere i primi sviluppi. I corsi di formazione sull'olio e sul marketing per ristoratori e albergatori hanno trovato grande soddisfazione di presenza e di critiche. Ora siamo al clou con tre giorni spettacoli, con ben 36 eventi pensati per un turismo amante della storia e della identità olivicola del territorio".

Il programma dell'Oro di Spello si snoda tra visite guidate allo splendido centro storico cittadino, itinerari tra i frantoi aperti, spettacoli musicali e, ovviamente, tanta gastronomia: dai "menu all'Oro di Spello" proposti da ben 19 ristoranti, alle Taverne dei Terzieri "Porta Chiusa", "Mezota" e "Pusterula", ai banchi d'assaggio "MangiaSpello" dell'olio nuovo, agli "Show-Cooking: assaggi e segreti" che, nei due appuntamenti di sabato 23 novembre, vedranno due chef di Lombardia e Veneto declinare le loro preparazioni in abbinamento all'olio di Spello (Taverna Mezota di piazza della Repubblica: chef Giorgio Arrighini alle ore 13 con piatti della tradizione bresciana; chef Samuele Bettini alle ore 20 con un menu dedicato al bacalà) e Giorgione con le sue zuppe. Introduce i due appuntamenti il giornalista e critico gastronomico Jacopo Fontaneto. Al termine dello Show-Cooking serale, interverrà il professor Claudio Balzaretto, storico e biblista piemontese, su "L'olio nella storia, tra cucina e liturgia". Chiusura spettacolare nelle splendide sale del Palazzo Comunale: "Degus Tango", ovvero serata danzante con l'emozione del Tango argentino al sapore di Oro di Spello. Molti anche gli appuntamenti culturali: dalla Mostra dedicata ai cento anni del Maestro Emilio Greco, alle "Poesie sull'olivo e non solo", al concerto 'Omaggio a Verdi' per la festa di Santa Cecilia. E ancora: sabato 23 estemporanee di pittura e smart mob per la dieta mediterranea, il concerto di Ikarock nella taverna di Porta Chiusa. Da ricordare anche l'appuntamento con "Olio da S...blogger", in due parti alle 9 e alle 12 di sabato 23, presso il palazzo comunale, sala Petrucci. Tra le novità di quest'anno, la "Disfida della Bruschetta", concorso nazionale di olio-gastronomia promossa domenica dalle 11 alle 13 presso la tensostruttura e palco di piazza della Repubblica: chef, esperti e giornalisti di settore giudicheranno la miglior bruschetta della prima edizione "pilota" tra i "Cavalieri" di Andria, Formello, Pontassieve e Spello.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Scarica il programma in allegato