

Oro di Spello: anteprima a sostegno delle popolazioni terremotate

[depliant-programma-anteprima-oro-di-spello_rev4](#) Per il difficile e triste momento che la regione Umbria sta vivendo a causa del sisma, il tradizionale appuntamento con l'Oro di Spello - Festa dell'Olio e Sagra della Bruschetta avrà una anteprima della sua 55° edizione che si terrà dal 10 al 12 febbraio 2017 che si colora di solidarietà. Sabato 19 novembre assisteremo ad un programma ricco di eventi i cui fondi raccolti durante la giornata di sabato 19 novembre saranno destinati al conto corrente "Spello x il terremoto". In Piazza della Repubblica - Atrio Sala della Volta alle 10.00 si terrà l'inaugurazione della giornata dedicata all'olio, alla tradizione e alla solidarietà con aseguire fino alle 18.00 la mercato con degustazione di olio e prodotti tipici e dei prodotti agricoli a cura di Campagna Amica - Coldiretti Umbria. Prevista anche la mostra mercato dei prodotti artistici, artigianali e dell'hobbistica a cura dell'Associazione Clematis - Le Radici e le Ali. Grande attesa per i carri della frasca, l'animazione folkloristica e la bruschetta della solidarietà a cura delle Associazioni e dei Terzieri della città. Tra le attrazioni della manifestazione c'è anche la mostra fotografica "L'olivo" a cura del Circolo Cine Foto Amatori Hispellum aperta alle ore 15.00 - 16.00 - 17.00. L' atrio Sala della Volta ospiterà anche i tre show-cooking in pregamma nel pomeriggio che presenteranno le ricette: Crema di zucca con castagne, il loro ristretto ed estratto di rosmarino, Zabaglione con passito e vino rosso e Risotto al pepe aromatico mantecato all'olio di oliva (con un intervento di Claudio Salsa). Nella serata dalle 20.00 presso la Taverna Costantino Imperatore in Piazza della Repubblica ci sarà il percorso di conoscenza Olio E.V.O. - Analisi sensoriale a cura di Extra Vergine Academia con a seguire il cooking contest "Olio creativo a tavola" con gli chef Francesco Biancamano e Gian Carlo Rebuscini (Per info e prenotazioni 0742 300064- orario ufficio; 335 8378824) La Sala dell'Editto del Palazzo Comunale alle ore 10.30 ospiterà il convegno L'olio nel passato e nel futuro della città di Spello. Le ragioni di una risorsa con gli interventi di Moreno Landrini, Sindaco di Spello su "L'olio a Spello: cultura e risorsa di marketing territoriale", Irene Falcinelli, Coordinatrice regionale Città dell'Olio - Umbria su "L'olio nella cultura popolare umbra" Umberto Natale, Presidente Pro Loco Spello dal titolo "Sopravvissuti grazie alla fede: pane, vino e olio fra liturgia cristiana e triade mediterranea", Padre Wladimiro Bogoni, esperto in Storia cristiana e della Chiesa che parlerà di "Olio contro burro: è 'guerra' alla caduta dell'Impero Romano" e poi Jacopo Fontaneto, critico gastronomico e giornalista, docente di Storia della cucina che interverrà su "L'olivicoltura in Umbria: problematiche e punti di forza". Seguiranno poi i contributi di Franco Famiani, docente di coltivazioni arboree, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia sul tema "Il sostegno all'olivicoltura e il ruolo del credito in agricoltura" Massimo Meschini, Presidente BCC - Spello e Bettona su "L'importanza dell'olio nella critica e nel giornalismo gastronomico" Marco Trabucco, giornalista de 'La Repubblica' e critico gastronomico, in collegamento da





Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Torino". A seguire degustazione di Pasta Solidale Amatriciana - Gricia - Norcina in collaborazione con le associazioni e i Terzieri della città. Da giovedì 17 a domenica 20 è previsto anche un educational tour "Sapori e Mestieri d'Umbria: Frantoi Aperti 2016 lungo la Strada dei Vini del Cantico" a cura della Strada dei Vini del Cantico. Sia sabato 19 che domenica 20 sarà possibile partecipare a Frantoi Aperti con visite guidate gratuite a Il Frantoio UCCD in via Banche.

Scarica [qui](#) il programma completo