

BENE IL RACCOLTO

Per l'olio è già tempo del novello

L'olio nuovo? Nonostante le preoccupazioni dovute al gran caldo, e con uno sviluppo vegetativo degli oliveti che, in Italia, secondo l'Ismea, appare complessivamente positivo, arriva già: l'1 e 2 ottobre al Frantoio Gaudenzi di Trevi in Umbria, dove si assaggia "Quinta Luna" (oliiodopgaudenzi.it).

Ma sono davvero tanti gli eventi per dare il benvenuto all'olio: il 15 ottobre parte "Girolio d'Italia", viaggio nelle Città dell'olio per i 150 anni di Unità alla scoperta delle cultivar di tutta Italia (www.cittadel-olio.it).

Poi è di scena con l'Irvea una giornata di alta formazione per gli attori della filiera alla Fondazione Rui a Roma, aspettando i "Frantoi Aperti" (29 ottobre-11 dicembre; www.frantoiaperti.net) in una delle regioni più vocate, l'Umbria. Intanto, a difesa della qualità dell'olio made in Italy, Inea e **Symbola**, la Fondazione per le qualità italiane guidata da Ermete Realacci, hanno stretto un'alleanza per cercare il Prodotto interno qualità (Piq), ovvero il peso della qualità come strumento di competitività, per individuare i punti deboli della filiera ed avviare azioni di qualificazione e controllo.

WINENEWS

