

Unto, ad Assisi l'olio nuovo si gusta tra arte e trekking urbano Dalle lezioni di cucina alla mostra dei gioielli, c'è spazio anche per i piccoli: tutte le iniziative dal 28 ottobre al 1 novembre

COMUNICATO STAMPA

Assisi, 20 ottobre 2017 – Tempo di molitura, di bruschette con l'olio nuovo, e **dal 28 ottobre al 1 novembre torna ad Assisi “Unto” (Unesco Natura Territorio Olio)**, l'iniziativa inserita all'interno del cartellone di Frantoi Aperti 2017, l'evento umbro di caratura nazionale attrattiva per migliaia di estimatori. Giunto alla VI edizione, con “eventi a macchia d'olio”, “Unto” riserva non solo degustazioni guidate, ma anche laboratori (con lezioni di cucina), trekking urbano tra pievi, castelli, cantine e mulini, passeggiate underground, appuntamenti musicali e culturali, spettacoli medioevali. Un mese di iniziative, anche per i più piccoli, organizzate nel centro storico di Assisi per mettere in vetrina le eccellenze dei produttori d'olio Dop del territorio, accanto ai prodotti tipici della nostra tavola come il tartufo, i legumi, i salumi, il vino, prodotti dalle aziende agricole. Un calendario variegato presentato oggi nella Sala del Consiglio di Palazzo dei Priori, ad Assisi, dal **sindaco, Stefania Proietti, insieme all'assessore alla Cultura e Turismo, Eugenio Guarducci, e a Paolo Morbidoni, presidente Strada regionale Olio Dop Umbria**, co-finanziato dalla Regione Umbria attraverso il PSR 2014-2020 e messo in piedi in collaborazione con le Pro loco e gli imprenditori del territorio.

“Unto valorizza il nostro ‘oro verde’, un tesoro preziosissimo non soltanto per i risvolti di questo prodotto d'eccellenza sulla filiera locale e sull'economia del territorio – ha evidenziato il **sindaco Proietti** -. Come ho potuto chiaramente dimostrare con uno studio uscito nel 2015 i nostri oliveti sono vere e proprie miniere di carbonio in grado di combattere il riscaldamento globale. Una scoperta eseguita determinando la carbon footprint (ovvero la quantità di gas a effetto serra prodotta nell'intero ciclo di vita di un prodotto) di oli extravergini di oliva, che ha dimostrato che gli oliveti possono essere considerati agrosistemi in grado di assorbire più CO₂ di quella che viene emessa nel corso della produzione dell'olio. Un fatto importante che apre a nuove ed interessanti prospettive sul ruolo dell'agricoltura anche nelle politiche di mitigazione dei cambiamenti climatici. L'olio ‘buono’, ovvero biologico o coltivato in maniera tradizionale, non solo è un prodotto eccellente ma fa bene all'ambiente, conserva tradizioni millenarie e combatte il cambiamento climatico, agendo inoltre contro il rischio idrogeologico dovuto all'abbandono dei suoli agricoli”. Un patrimonio vanto dell'Umbria in tutto il mondo. “La cultura olearia trova nel territorio di Assisi delle radici profonde – **ha sottolineato Guarducci** -. La raccolta delle olive e la loro immediata lavorazione costituiscono una vera e propria celebrazione dell'ambiente con una esplosione di aromi primari che un evento come Unto va ad esplorare valorizzando non solo i produttori ma anche i territori”.

Una promozione, quindi, del nostro patrimonio gastronomico e paesaggistico. “Venti anni di 'Frantoi Aperti' in Umbria – **ha evidenziato Morbidoni** - non sono soltanto una matura esperienza di marketing territoriale che ha, per molti aspetti, anticipato un modo diffuso, oggi, di promuovere il prodotto tipico, ma è un formidabile propagatore di talenti, di cultura e di amore per una terra che spesso rende la vita difficile a chi la vive e la lavora, ma offre in cambio frutti straordinari, a cui ci si lega profondamente. Portando alla luce e rendendo sempre più fruibile questo giacimento di 'saperi' e di 'sapori' unici, si può veramente pensare ad un modello alternativo di vita e di lavoro, che può offrire a tanti giovani opportunità impensabili fino a qualche anno fa”.

Tutti gli appuntamenti. Girando per mostre, tra cui si segnala “Gioielli d'autunno” (nella Sala delle Logge), e visite guidate al Patrimonio Unesco, l'olio nuovo si degusta con esperti del settore, accompagnato da un buon bicchiere di vino.

A partire da sabato 28, con il taglio del nastro della manifestazione (alle 13.30) in Piazza del Comune e l'apertura della mostra mercato dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici del territorio (aperta tutti i giorni dalle 10 alle 20), il programma proseguirà fino al 1 novembre con: “Pane e Olio intorno al fuoco”, dalle 11.30 alle 13 e dalle 16 alle 17.30, a cura della Pro Loco di Assisi; a pranzo e a cena “Assisi a tavola”, con i ristoranti di Assisi che propongono prodotti tipici della tradizione assisana valorizzati dall'extravergine di Assisi, iniziativa a cura della Confcommercio di Assisi e Valfabbrica. Visibili 24 ore gli “artisti ad Unto”: nella Sala Palazzo Capitano del Popolo le opere di Giandomenico Troiano “SIAM – a piedi nel sud est asiatico”, e nella Fonte San Nicolò (in via Portica), l'installazione di Angelo Zanella “Il miracolo della Fonte” (testo critico di Marco Amore) a cura di Minigallery Assisi, fino al 7 gennaio. Dal 4 fino al 26 novembre, tra sapori e colori d'autunno, Unto Assisi 2017 si sposta alla scoperta del meraviglioso territorio di Assisi. Ecco allora in programma una serie di passeggiate, trekking in collina e in montagna, pranzi e degustazioni, passeggiate per castelli, chiese, mulini e botteghe di una volta. Un ricco calendario consultabile su **www.untoassisi.it**

