

Domeniche dell'olio a Cerreto Sannita

Cerreto Sannita è un centro collinare ove il particolare microclima e la qualità del terreno favoriscono la coltura della vite e dell'olivo da cui si producono grandi vini, ma soprattutto **un grande olio DOP**. Si tratta di un'olivicoltura per gran parte di stampo tradizionale, dove sono frequenti uliveti ultrasecolari, con una notevole presenza di cultivar locali. Tra queste le più diffuse sono senza dubbio **l'Ortice** (l'oliva piccante), **l'Ortolana** (l'oliva bella) e **la Racioppella** (l'oliva a grappoli), dal gusto dolce, che originano oli extravergini dalle caratteristiche organolettiche ben riconoscibili ed eccellenti.



L'olio d'oliva extra vergine a Cerreto Sannita è ottenuto solamente per lavorazione meccanica delle olive e la sua lavorazione avviene nei mesi di ottobre e novembre, proprio il periodo della raccolta delle olive che, per ottenere un grande olio d'oliva, vengono immediatamente lavorate.

L'olio cerretese ha ottenuto molti riconoscimenti nel corso degli anni; in particolare va ricordato che ha vinto il premio nazionale "Erocole Olivario di Spoleto" per ben 4 volte. Tale riconoscimento risulta essere il più importante, dal 1993, nel campo dell'olio.

Proprio per esaltare la genuinità e la qualità di questo nostro prodotto è nata l'idea di creare una manifestazione dedicata interamente all'olio.

Nell'evento sono coinvolte le principali associazioni di categoria: Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Anpa e Agrocepi Benevento, che intervengono con i propri associati durante le quattro domeniche, per presentare e promuovere i loro prodotti.

Cerreto, quindi, ospitando e promuovendo tutta la migliore produzione olearia del territorio, si candida a diventare, durante le domeniche di novembre, la Vetrina dell'Olio Sannita.

Molto apprezzate dai visitatori sono le visite guidate ai frantoi locali, dove si assiste da vicino al processo della lavorazione dell'olio e dove è possibile acquistare il prodotto direttamente dalle mani dei coltivatori.



E ancora, presso gli stand diffusi per il paese, sarà possibile assistere alla molitura delle olive e degustare non solo l'olio nuovo, ma i tanti prodotti tipici del nostro territorio. In queste domeniche di novembre, poi, sarà possibile cogliere l'occasione per visitare Cerreto, borgo Bandiera Arancione, per scoprirne la peculiare urbanistica e l'architettura. In particolare si potrà, infine, visitare il Museo della Ceramica e le botteghe dei maestri ceramisti.

In occasione delle Domeniche dell'Olio sarà possibile partecipare, su prenotazione, ad escursioni guidate del centro storico e dei principali siti di interesse:

- partenza ore 10.30: Visita guidata dei principali siti di interesse del centro storico (Collegiata di San Martino, Carceri feudali, Palazzo del Genio, Museo della ceramica cerretese, Cattedrale)

- partenza ore 15.30: Visita guidata del centro storico "Cerreto Sannita: luoghi segreti e storie misteriose", un itinerario alla scoperta di racconti, leggende e attrattive meno conosciute della cittadina.

I percorsi, della durata di 1h circa, potranno essere prenotati al punto informativo di Piazza San Martino. L'organizzazione è curata dalla Società Operaia di Cerreto Sannita.

Ogni domenica sarà inoltre visitabile, presso la sede della Società Operaia, la mostra "Cerreto nei particolari" - raccolta di opere pittoriche di Raffaella De Nicola, nei seguenti orari: 10-12 e 17-19.

PROGRAMMA

DOMENICA 3 NOVEMBRE

I domenica dell'olio

- 9.00 - 13.00 Frangitura in Piazza e visite guidate ai frantoi
- 9.00 Visite guidate alle collezioni del Museo della ceramica e al centro storico
- 9.00 Apertura stand per degustazione ed esposizione olio e prodotti tipici locali
- 10.30 Animazione musicale e artisti di strada
- 10.30 Animazione per bambini
- 11.00 Barman freestyle per la realizzazione di aperitivi a base di olio
- 11.30 Show cooking: preparazione di un piatto tipico cerretese
- 17.30 Presentazione del libro "Notizie storiche ed urbanistiche di Cerreto Antica" di Giuseppe De Nicola a cura della Società Operaia

DOMENICA 10 NOVEMBRE

II domenica dell'olio

- 9.00 - 13.00 Frangitura in Piazza e visite guidate ai frantoi
- 9.00 Visite guidate alle collezioni del Museo della ceramica e al centro storico



- 9.00 Apertura stand per degustazione ed esposizione olio e prodotti tipici locali
- 10.30 Animazione musicale e artisti di strada
- 10.30 Animazione per bambini
- 11.00 Degustazione professionale di olio a cura del Maestro Fausto Borella, critico enogastronomico, sommelier e fondatore della Accademia Maestriddoio. Volto di Profumo d'Olio e Terre d'olio su Alice TV e Marco Polo TV
- 11.30 Show cooking: preparazione di un piatto tipico cerretese
- 17.30 Conferenze di studio sulla vita e le opere dell'On Michele Ungaro a cura della Società Operaia

DOMENICA 17 NOVEMBRE

III domenica dell'olio

- 9.00 - 13.00 Frangitura in Piazza e visite guidate ai frantoi
- 9.00 Visite guidate alle collezioni del Museo della ceramica e al centro storico
- 9.00 Apertura stand per degustazione ed esposizione olio e prodotti tipici locali
- 10.30 Animazione musicale e artisti di strada
- 10.30 Animazione per bambini
- 11.00 Screening sul diabete in collaborazione con il Centro Antidiabete di Cerreto Sannita dell'ASL BN
- 11.30 Show cooking: preparazione di un piatto tipico cerretese
- 17.30 Conferenze di studio sulla vita e le opere dell'On Michele Ungaro a cura della Società Operaia

DOMENICA 24 NOVEMBRE

IV Domenica dell'olio

- 9.00 - 13.00 Frangitura in Piazza e visite guidate ai frantoi
- 9.00 - 18.00 Visite guidate alle collezioni del Museo della ceramica e al centro storico
- 9.00 Apertura stand per degustazione ed esposizione olio e prodotti tipici locali
- 10.30 Animazione musicale e artisti di strada
- 10.30 Animazione per bambini
- 11.00 Screening sul diabete in collaborazione con il Centro Antidiabete di Cerreto Sannita dell'ASL BN
- 11.00 Barman freestyle per la realizzazione di aperitivi a base di olio
- 11.30 Show cooking: preparazione di un piatto tipico cerretese
- 12.00 Raduno di auto d'epoca in Piazza Luigi Sodo