

## Città dell'Olio dell'Umbria: intervista a Irene Falcinelli

Un'altra imperdibile intervista della nostra rubrica dedicata ai coordinatori e alle coordinatrici regionali delle Città dell'Olio. Questa volta a rispondere alle nostre domande è Irene Falcinelli assessore del Comune di Spello, alla guida delle Città dell'Olio dell'Umbria.

**Ci racconta qualcosa che la lega intimamente all'olio Evo della sua Regione? Un ricordo d'infanzia, un aneddoto curioso, un'esperienza che ha vissuto...**

I ricordi della mia infanzia legati all'Olio Evo riguardano le domeniche passate a raccogliere le olive insieme alla famiglia, genitori, nonni, zii. C'era la fatica dello stendere i "teli" perché la nostra "chiusa" era in forte pendenza e piazzare i teli senza che le olive se ne scappassero lungo la discesa era particolarmente faticoso per delle ragazzine. Poi c'era il momento del pranzo quando si accendeva il fuoco che ti scaldava e cuoceva le salsicce: mai più le salsicce sono state buone come in quei tempi! Poi c'era il momento della verifica se l'olio, per quell'annata era buono sul serio: io ho sempre preferito la bruschetta con "adeguate dosi" di olio appena spremuto RIGOROSAMENTE A FREDDO. La mia gola non riusciva a sostenere la quantità di olio nuovo che la fetta di pane abbrustolito raccoglieva quando veniva immersa, letteralmente, nell'olio. Questa in verità è la prassi corretta per fare la bruschetta a Spello!

**Ci racconta un'esperienza legata all'olio che consiglierebbe a tutti di vivere nella sua Regione?**

Sono convinta che la molitura delle olive sia un'esperienza da vivere soprattutto presso quei frantoi di piccole e medie dimensioni che permettono di assistere alle diverse fasi: dalla consegna delle olive al ritiro dell'olio. Io ricordo ancora l'odore acre che si respirava nel molino privilegiato da mio padre perché "macinava a freddo" e il colore verde dell'olio sul pane: non si tornava a casa senza prima aver assaggiato l'olio sul pane cotto a legna. Oggi i frantoi recuperano questi momenti e sono importanti perché si possono seguire le diverse fasi...e poi, diciamoci la verità, un conto è assistere al processo un conto è raccogliere le olive sul campo, la fatica è ben diversa!!!

**Ci descrive un luogo o più di un luogo della sua Regione legato all'olio, che ci porterebbe a visitare?**

I luoghi in Umbria sono numerosi: gli ulivi secolari di Giano dell'Umbria e di Trevi, il Museo dell'Olio e dell'Olio a Torgiano, il Museo della Civiltà dell'Ulivo a Trevi, i sentieri che si snodano lungo la Fascia Olivata Assisi - Spoleto con il Sentiero dell'Acquedotto di Spello. Gli antichi "molini" in Val Nerina. Affascinanti e romantici i percorsi tra gli ulivi intorno al Lago Trasimeno.

**Quale è il piatto tipico preparato con il vostro olio, che preferisce?**

Il piatto tipico umbro è la bruschetta: pane cotto a legna, abbrustolito insaporito con sale e aglio e immerso nell'olio. Questo è il modo migliore per gustare l'olio Evo. La cucina umbra privilegia l'olio d'oliva in ogni sua pietanza e nella maggior parte dei casi si utilizza per condire a freddo, questo permette di esaltare tutti i sapori.

**Le domande bizzarre sono finite. Ora cominciano quelle serie. Nella sua Regione ci son diverse Città dell'Olio, che cosa significa per questi Comuni far parte di una rete nazionale di territori a vocazione**



### **olivicola?**

Essere Città dell'Olio significa far parte di un circuito nazionale che valorizza l'olio, l'olivo e il paesaggio con valenza turistica e promozionale. Si riconosce, indirettamente, a quelle città di aver privilegiato nel tempo politiche di attenzione al territorio così da dare valore alla tradizione e alla storia, e a quella cultura che ha visto nell'olivo una fonte importante per l'economia di una regione, che in quanto centrale, ha scontato sempre un certo isolamento. Oggi l'attenzione alla produzione è tutela del paesaggio, turismo esperienziale e sana alimentazione.

### **Nel suo nuovo ruolo di coordinatore, quale pensa che siano le sfide più importanti da raccogliere, a breve, a medio e a lungo termine?**

L'azione più importante è quella di creare una cabina di regia che metta insieme tutti gli attori per la valorizzazione dell'olio umbro: Istituzioni, Università, Associazioni di categoria e di Identità. Questa è la sfida più difficile anche se sembra la più ovvia e facile da realizzarsi. A più breve termine c'è da creare una rete più consapevole delle potenzialità che si esprimono nell'essere Città dell'Olio tra i Comuni aderenti. L'azione è resa più difficile dallo sfalsamento legato alle elezioni amministrative: nel Coordinamento regionale si crea un avvicendamento dei referenti che rallenta i processi. Nel brevissimo termine abbiamo la Camminata tra gli Olivi alla III edizione e il festeggiamento dei 25 anni dell'Associazione e ... le elezioni regionali del 27 ottobre!

### **Quale è il primo degli obiettivi che intende realizzare?**

Mi piacerebbe molto poter creare con gli amministratori delegati un'azione congiunta volta a far crescere la "cultura dell'olio evo" tra i giovani perché possano diventare consumatori consapevoli e attenti alla tutela del territorio e del paesaggio che produce l'oro verde umbro.

### **Chiudiamo con una domanda politicamente scorretta. Quale olio EVO di un'altra Regione ci consiglierebbe?**

Se la domanda è politicamente scorretta, la risposta risulta a dir poco impossibile... a meno che non si approfitti delle Tappe regionali del "Girolio d'Italia" per conoscere sul posto tutte le specialità enogastronomiche e le eccellenze dell'olio extravergine d'olivo!