

## A “Illasi Terra d’Olivi” tante iniziative da non perdere dedicate all’olio EVO

È stata presentata nella Sala Rossa del Palazzo Scaligero, la seconda edizione della manifestazione “Illasi Terra d’Olivi”. Sono intervenuti: il Presidente della Provincia, Flavio Pasini; il Sindaco di Illasi, Emanuela Ruffo; il Professor Marco Trabucchi; Sabrina Sartorari del frantoio Bonamini e Cristina Orlandi del frantoio Orlandi di Illasi.

L’evento è nato nel 2023 per promuovere l’olio locale nel periodo agricolo più rilevante: quello della raccolta e della molitura.

Il primo appuntamento è stato la “Camminata tra gli Olivi” (27 ottobre) un evento nazionale istituito dall’Associazione “Città dell’Olio”, al quale aderisce il Comune di Illasi. L’itinerario quest’anno si è snodato tra le piante secolari della località Montecurto, ai piedi del Monte Guala. Due le tappe, tra un passo e l’altro: una pausa-ristoro a cura dell’azienda agricola Salgaro e, alla fine del percorso, un momento conviviale al frantoio La Contarina, con la degustazione dell’olio nuovo.

Come nella precedente edizione, i ristoranti locali presenteranno la “Carta degli Oli” dei frantoi illasiani e menù dedicati. Sempre nel mese di novembre, diverse saranno le visite delle scolaresche ai frantoi. Novità di quest’anno per le primarie di Illasi e Cellore, sarà la partecipazione al progetto nazionale “Olio in Cattedra”. Alla scuola secondaria, invece, spetterà il compito di individuare, attraverso un concorso di idee, una nuova mascotte di Illasi a tema olio ed oliva. Inoltre, sempre in ambito didattico e culturale, un angolo della biblioteca comunale verrà allestito con libri che citano o parlano di olio e olive.

Tra gli ospiti di questa seconda edizione della manifestazione, l’8 e il 9 novembre, arriverà il sommelier dell’olio Francesco Amato che, il venerdì alle 20.30 al Giardino Musicale, terrà un convegno dal titolo “L’olio extravergine: impariamo a conoscerlo”. Amato, il sabato mattina, sarà poi accolto in biblioteca per un laboratorio a tema per i più piccoli e per presentare il suo libro “Le avventure di Oliver e l’arte segreta dell’olio di oliva”.

Con il coinvolgimento dei ristoratori di Illasi, venerdì 15 novembre al ristorante Villa Arazzi, si ripeterà dopo il buon successo della prima edizione, una cena a tema olio extravergine di oliva con un momento dedicato alla presentazione e alla degustazione degli oli locali.

Sabato 16 e domenica 17, invece, è in programma “Olio in camper”: un raduno con già un’ottantina di camperisti iscritti, con visite e degustazioni organizzate dall’Amministrazione comunale, dall’associazione Camper Club Val d’Illasi e dalla Pro Loco. Quest’ultima curerà, il 16 sera, una cena con bolliti e pearà.

Con la prima edizione della manifestazione Illasi Terra d’Olivi, era stato identificato un nuovo percorso pedonale circolare e collinare di circa sei chilometri, denominato “Sentiero degli Olivi”. Il primo tratto, lo scorso anno, era stato intitolato ad Albano Carrisi, che aveva fatto visita alla manifestazione. Quest’anno



un nuovo tratto verrà intitolato a Roberto Vettor e Marco Trabucchi, medici professori che analizzano e promuovono un'alimentazione sana per rallentare o contrastare l'insorgere di diverse patologie e che, il 22 novembre al Giardino Musicale, terranno un incontro dedicato a cibo e salute "Olio extra-vergine d'oliva: elisir di buona vita".

A concludere "Illasi Terra d'Olivi", domenica 24 novembre, la tradizionale "Festa del Ringraziamento", una ricorrenza di fine raccolto del mondo agricolo e rurale. Durante la festa verranno presentati diversi prodotti locali e si terrà una sfilata di mezzi agricoli d'epoca. A chiudere la giornata, un pranzo comunitario.

La manifestazione, promossa dal Comune, vede coinvolte diverse realtà produttive, commerciali, turistico-ricettive e culturali, con l'obiettivo di incrementare l'interesse sull'olio extravergine e sul processo produttivo, dalla raccolta della materia prima all'imbottigliamento.

Scarica il programma completo [qui](#)