

L'AINI informa

Carissimi soci e simpatizzanti,

L'avviso di oggi potrebbe interessare tutti coloro che

amano l'olio d'oliva :

dal 21 al 23.11 2008 Dignano apre le porte alle giornate dell'olio d'oliva novello in programma

conferenze tematiche e degustazioni guidate.

Il quotidiano la " Voce del popolo" riporta:

Sua Maestà, l'olio d'oliva Lezioni, degustazione e cucina con il prodotto novello

DIGNANO – Nel fine settimana entrante, Dignano darà vita alla quarta edizione delle Giornate dell'olio d'oliva novello, manifestazione presentata ieri in sede di conferenza stampa dal sindaco di Dignano Klaudio Vitasović, Sandi Chiavalon per il comitato organizzativo, Franko Raguž per l' "Agroturist" e Zoran Šimunić per i Gastronomadi, considerando che la tre giorni dell'olio d'oliva novello verrà arricchita da una singolare e variegata offerta gastronomica.

Alla manifestazione, che da venerdì a domenica accoglierà i visitatori dalle 11 alle 20 (l'inaugurazione ufficiale sabato alle 12),

Passaggio obbligato

Come ha fatto presente il sindaco Vitasović, la manifestazione cresce di anno in anno, di pari passo con l'incalzante sviluppo dell'olivicoltura nell'area dignanese e raggruppa non solo i produttori della zona, ma un po' di tutta la regione euroadriatica, tanto che dalla piazza del Popolo, **la rassegna è stata trasferita al parcheggio di via dell'Istria**, nelle immediate vicinanze della Casa del Giovane, dove si svolgeranno alcuni degli avvenimenti organizzati nell'ambito della rassegna. Nel tendone, della superficie utile di 800 metri quadri, saranno allestiti una trentina di stand, dove a presentare circa due centinaia di varietà di olio d'oliva novello saranno una cinquantina di olivicoltori, provenienti anche dalla Dalmazia e dall'Italia. Come ha sottolineato Sandi Chiavalon, accanto all'olio d'oliva novello, i visitatori della rassegna potranno assaggiare pure oltre 60 pietanze preparate con l'olio d'oliva novello: gli organizzatori prevedono che nella tre giorni verranno preparate oltre 5.000 porzioni di delizie gastronomiche che verranno offerte al pubblico al modico prezzo di 10 kune.

Imparare l'olivicoltura

Tra gli altri appuntamenti della rassegna, inoltre, ogni giorno eminenti esperti del settore svolgeranno due conferenze, mentre gli interessati potranno seguire pure delle degustazioni guidate (conferenze e degustazioni si svolgeranno alla Casa del Giovane), essendo uno degli scopi principali dell' "Agroturist", come ha rilevato Franko Raguž, appunto, l'educazione degli olivicoltori. E sono proprio gli olivicoltori i veri protagonisti della rassegna, che dopo aver aderito all' "Agroturist", nel 1995, hanno dato nuovo impulso allo sviluppo dell'olivicoltura nella vasta area dignanese. Lo conferma anche la produzione. Nel 2002, ad esempio, quando sul territorio si contavano solo due oleifici, da 1.300 tonnellate di olive sono state ricavate 200 tonnellate di olio, mentre lo scorso anno da 2.500 tonnellate di frutto sono state ricavate 385 tonnellate di olio. Per quest'anno, la raccolta

delle olive è ancora in corso ma, raccolto circa il 90 per cento del frutto, dalla stessa quantità di olive raccolte lo scorso anno, risulta che sono state ricavate 425 tonnellate di olio, nonostante la siccità che ha colpito il raccolto di quest'anno. Quest'anno, infatti, l'oliva ha avuto un rendimento che va dal 15 al 18 per cento e se non ci si metteva di mezzo la siccità, la produzione sarebbe stata maggiore anche del 30 per cento. Gli ottimi risultati vanno attribuiti anche alle nuove tecnologie e alla lavorazione immediata del frutto. Nel 2002, infatti, presso i due oleifici veniva lavorata una media di 2,5 tonnellate di olive all'ora, oggi, nei 6 oleifici presenti nell'area dignanese, vengono lavorate 10 tonnellate all'ora tanto che nella maggior parte dei casi la frangitura delle olive avviene in giornata, quanto è determinante per la qualità del prodotto. Che quest'anno, parola di Raguž, è migliore rispetto allo scorso anno.

Per quanto riguarda la parte culinaria della manifestazione, la parola a Zoran Simunić, il quale ha rilevato che la sessantina di pietanze che verranno preparate dagli ottimi cuochi dei Gastronomadi ai quali si affiancheranno numerosi ospiti, si baseranno sulla tradizione gastronomica locale, senza però disdegnare le nuove tendenze culinarie che meglio si sposano all'olio extravergine d'oliva.

L'obiettivo è quello di promuovere l'uso dell'olio d'oliva, per aumentarne il consumo, che attualmente in Croazia si aggira su 1,5 litri pro capite all'anno, mentre negli altri paesi del bacino mediterraneo, tale consumo è di gran lunga superiore. Simunić ha quindi anticipato che tutti i piatti a base di carne verranno preparati utilizzando tagli di bue istriano. Annunciato pure un "duello" in cucina tra le squadre di "Vinistria" e "Agroturist", mentre l'offerta culinaria si concluderà con delle originali crespelle alla "biska" (acquavite).

Distinti saluti Antonella Degrassi

AINI

Associazione Imprenditoriale della Nazionalita' Italiana

Via Del Mulino 4

524660 Cittanova - Novigrad

cell: 00385-98292485

tel:00385-52726094

fax: 00385-52726015