

Appuntamenti In evidenza

NovOlio 2016, due giorni al frantoio La Goccia d'Oro. Menfi, domenica 13 novembre

di: Redazione

11 novembre 2016



La magia dell'autunno e i sapori della cultura contadina. Con Feudotto, il 12 e 13 novembre, un ricco programma di iniziative, a frantoio aperto. Un viaggio nei segreti dell'Olio extra-vergine d'Oliva: dalla raccolta del frutto dall'albero sino alla bottiglia. L'oro verde di Menfi e la cucina del territorio, una simbiosi di genuinità tutta da scoprire.

Menfi e il suo territorio sono oramai considerati uno scrigno prezioso, dove identità contadina, natura incontaminata e colture di tradizione, si combinano regalando un "vissuto" autentico e innovativo della Campagna siciliana. Novolio 2016, promosso da Feudotto – uno dei marchi di riferimento dell'eccellenza olearia della DOP Val di Mazara – rappresenta un passepartout d'eccezione con cui svelare questo universo sensoriale legato all'olio d'oliva e alla buona tavola del contadino. L'appuntamento, a frantoio aperto, è per **Sabato 12 e domenica 13 novembre** quando, tecnici ed operatori, appassionati del buon cibo e le famiglie con bambini, si daranno appuntamento a Menfi per partecipare attivamente al momento conclusivo dell'annata agraria: la raccolta delle olive e la produzione dell'olio.

Tutto il territorio è percorso da trattori e piccoli mezzi con cui vengono trasportate le olive al frantoio. Un'intera comunità al lavoro, dopo trebbiatura e vendemmia, è impegnata nella raccolta delle olive di famiglia, con l'orgoglio di rinnovare un'antica tradizione ma anche individuarne un percorso moderno di valorizzazione e di tutela.

"E' una ricchezza che vive e si alimenta grazie al lavoro dei nostri contadini – spiega il direttore di Feudotto, Accursio Alagna – dovevamo dedicarle attenzione e visibilità, con una giornata di gioia e partecipazione. Tracciabilità del prodotto, cura e attenzione nei processi di trasformazione, innovazione al servizio dell'eccellenza, a Menfi, non sono parole astratte. Con Novolio è tutto reale, visibile, pienamente apprezzabile e godibile. L'olio extra vergine d'oliva è protagonista della tavola contadina, è vita, è gusto, è benessere. Ci sono mille ragioni per partecipare, ma la più importante per noi, è quella di diffondere una maggiore consapevolezza sull'olio nelle persone che, devono essere maggiormente informate ed educate a comprenderne il valore e l'importanza, anche in cucina e nell'alimentazione più attenta alla salute e al benessere delle persone".

Questa produzione d'eccellenza, che vive nella conduzione familiare dell'uliveto, sarà al centro di un emozionante itinerario in campagna, tra gli uliveti delle pregiate cultivar (**Biancolilla, Cerasuola e Nocellara**) che caratterizzano la **DOP Val di Mazara** per concludersi al **Frantoio della Cooperativa La Goccia d'Oro** (in **Contrada Feudotto, 1**) – tecnologicamente avanzato e rispettoso di una materia prima eccezionale – dove si potrà assistere al ciclo dell'olio.

Per due giorni, infatti, sarà possibile scoprire un angolo di una Sicilia agricola, la cui espressione più autentica è rappresentata dai riti di questa cultura della terra, dai volti della gente di campagna e soprattutto dai profumi intensi dell'olio extra vergine d'oliva appena spremuto. Tutti i visitatori negli uliveti dei soci della **Goccia d'Oro**, potranno assistere e partecipare alla raccolta manuale delle olive. I contadini di questa grande comunità saranno chiamati a svelare tutte le particolarità di questo rito, illustrando direttamente in pianta le peculiarità di ognuna delle cultivar impiantate nel territorio. La festa proseguirà nel frantoio, dove oltre ad assistere a tutte le fasi di molitura si potrà assaggiare l'olio nuovo, ricavato dalle olive appena molite, che si caratterizza per la fragranza dei profumi e per il suo pizzico in gola. Il mondo della convivialità contadina sarà così esaltato dai piaceri della buona tavola e dei cibi semplici della tradizione. Gli ospiti di **NovOlio 2016** potranno, infatti, scoprire dal racconto del maestro **Gaspere Mulè** e del suo staff tutti i segreti per la produzione del pane e della pasta, rigorosamente ottenuti con farine di grani antichi siciliani – proposti in abbinamento agli olii a marchio **Feudotto**. Presso la il frantoio troverà spazio il **Villaggio dei Sapori**, con le isole di degustazione e diversi stand espositivi che celebrano ed esaltano le eccellenze enogastronomiche e artigianali del territorio: oltre all'olio extra vergine d'oliva e al suo connubio con pane e pasta sarà possibile assaggiare il carciofo spinoso di Menfi (Presidio Slow Food), formaggi, vini **Mandarossa**, fichi d'india, i dolci dello chef pasticciere **Giuseppe Bono** e cesti di artigianato e ceramiche. Durante la giornata, show cooking curati da giovani chef esordienti del territorio

NovOlio 2016 sarà un intenso fine settimana ricco di eventi tutti legati al mondo dell'olio extra vergine d'oliva, in cui anche i bambini potranno scoprire alcuni aspetti di questo prodotto d'eccellenza della dieta mediterranea. Oltre alla raccolta e ai laboratori dedicati al pane e alla pasta, sarà data la possibilità, agli ospiti che lo vorranno, di scoprire gli angoli della campagna menfitana attraverso un percorso guidato di 26 km in bicicletta organizzato con la collaborazione dell'associazione **Inycon Bike**. Uno spazio particolare sarà dedicato anche alle degustazioni tecniche guidate da **Leonardo Catagnano** e **Damiano Licata** che si svolgeranno, in due sessioni e su prenotazione (max 30 pax), presso il frantoio de "La Goccia d'oro". Previsti anche diversi momenti di approfondimento come la tavola rotonda "**Non solo etichette. Denominazioni d'origine e marchi di qualità, un vantaggio per produttori e consumatori**", aperta a tecnici e ad operatori, inviati da "La Goccia d'Oro" a Menfi, che si svolgerà giorno **12 novembre** presso l'auditorium del centro Civico della città, e due sessioni poster dedicate ad "**Agricoltura, alimentazione e Salute**" e "**Cibo & Letteratura**", entrambe in programma per giorno **13 novembre**.

Per i più piccoli, la cooperativa **La Goccia d'Oro** ha pensato ad alcuni momenti ricreativi come i laboratori divertenti che illustreranno le varie tappe del viaggio dall'olivo fino alla DOP, curati dall'associazione **Pupilandia**, e l'inglese e l'olio extra vergine a cura della scuola **Oxford College M.I.T.A.** Infine, spazio anche ai live show con alcuni artisti chiamati ad interpretare nei linguaggi molteplici dell'arte contemporanea il mondo olivicolo: tra questi, **Angelo Crazyone**, giovane talento siciliano, curerà il vernissage finale che si svolgerà presso il **Villaggio dei Sapori**.

Domenica 13 novembre, la comunità Igers di Agrigento organizza per tutta la giornata l'instameet "**Andiamo a raccogliere le olive**": tutti gli appassionati di **Instagram** potranno raccontare la loro esperienza all'aria aperta nel popolare social network. Gli hashtag ufficiali dell'evento sono **#novolio2016** e **#feudotto**.

Di seguito il programma di NovOlio 2016.

DOMENICA 13 (Apertura al pubblico)

Ore 8:30 Raduno bikers presso il frantoio La Goccia d'Oro

Dalle 9.30 alle 12.30

Percorso guidato degli uliveti in bicicletta

h 10.30 | La Goccia d'Oro

In giro tra gli uliveti

Visita degli uliveti, raccolta delle olive e scoperta del processo produttivo in frantoio: un excursus completo dalla pianta all'imbottigliamento

Dalle 12 alle 19 | La Goccia d'Oro / Villaggio dei sapori

Pane, Pasta e Oli Feudotto

Preparazione pane e pasta abbinati agli oli Feudotto a cura del maestro del pane **Gaspere Mulè** e del suo staff

"Villaggio dei Sapori": Isole di degustazione e artigianato
Eccellenze locali e show cooking di giovani Chef del territorio

h 11 e 16 | La Goccia d'Oro / Frantoio

Degustazione tecnica guidata dell'Olio Extra Vergine di Oliva
A cura di **Leonardo Catagnano** e **Damiano Licata** *Su prenotazione (Max. 30 pax)*

ore 12 | La Goccia d'Oro / Frantoio

Session Poster: Agricoltura, Alimentazione&Salute
con **Valentina Scollo**, **Antonietta Ortolani** e **Giuseppe Bivona**

ore 17 | La Goccia d'Oro / Frantoio

Session Poster: Cibo&Letteratura
con **Patrizia Buscemi**, **Giovanni Messina** e **Nino Sutera**

Dalle 9.30 alle 19 | La Goccia d'Oro / Area Bimbi

I bambini e l'Olio DOP

9.30 / 13 – Momenti ricreativi per bambini a cura di **PUPILANDIA**, con laboratori divertenti che illustreranno le varie tappe del viaggio dall'olivo fino all'Olio DOP.

15.30 / 19 – L'inglese e l'Olio Extra Vergine a cura di **Oxford College M.I.T.A.**

h 18 | La Goccia d'Oro / Villaggio dei sapori

Live show

Arte e spettacolo in azienda.

Angelo Crazyone chiuderà la manifestazione con un vernissage di presentazione della sua opera, realizzata live durante la giornata

Instameet per tutta la durata dell'evento. Gli hashtag ufficiali dell'evento sono **#novolio2016** e **#feudotto**.

Per informazioni, tel. 092574510

info@lagocciadoro.it