

MONCALVO. DEGUSTAZIONI E NUOVE PRODUZIONI

# L'olio delle colline piemontesi è buono e fa anche bene

Ottime qualità organolettiche  
Sei etichette a confronto

GIUSEPPE PROSIO  
MONCALVO

Due affollatissime degustazioni di olio d'oliva extravergine hanno concluso ieri la 374ª Fiera del bue grasso. In mattinata Antonino De Maria, agronomo dell'Aspo (Associazione piemontese olivicoltori), ha presentato alla Bottega del vino sei etichette di oli autoctoni di nuova produzione, diversi l'uno dall'altro per tipo di cultivar e sentori aromatici, ma accomunati da straordinari parametri chimico-fisici e da un adeguato prezzo (da 12 a 15 euro in confezioni da mezzo litro). Oltre a quelli dei due padroni di casa, il moncalvese Valentino Veglio e l'alfanese Augusto Olearo, sono stati presentati oli di produttori altrettanto noti: l'architetto paesag-



**Assaggi**  
Sopra l'agronomo Antonino De Maria a destra degustazioni di olio prodotto in Piemonte

gista Paolo Pejrone di Revello, il presidente degli olivicoltori piemontesi Pier Luigi Baratonio di Valfrè, il frantoio di Groccia di Settimo Vettore e, tra la sorpresa generale, il primo extravergine prodotto nel campo sperimentale di Verzuolo dall'accoppiata Aspo e Facoltà di Agraria dell'Università di Torino. Dalla



frangitura di 350 chili di olive prodotti da 100 piante di dieci diversi cultivar, sono stati ricavati 45 litri di olio dalle caratteristiche ottimali: a parte 0,15 di acidità e 6,5 di perossidi (i massimi consentiti dalla legge sono 0,8 e 20) questo straordinario olio, che non ha ancora un nome, può vantare un altissimo con-

tenuto di polifenoli (circa 300 rispetto alla media di 100) che gli accredita notevoli qualità salutari e lunghissimi tempi di ossidazione. Nel pomeriggio salone stracolmo a palazzo Testafocchi per il «Gioco dell'olio», degustazione guidata dall'esperto di Slow Food Mauro Carosso di sette oli nazionali.

SCUOLE. INIZIATIVE SLOW FOOD ANCHE AD ASTI

## Terra Madre day con merenda "nicese"

Terra madre day in tutto l'Astigiano: nel capoluogo l'appuntamento è domani pomeriggio alle 17,30 al Diavolo Rosso di piazza San Martino. Segue apericena (prenotazioni 347/5396554). A Nizza invece, la condotta Slow Food Colline Nicese, domani pomeriggio, invita ad uno spuntino «slow». L'appuntamento è alle 14 e 15, al Foro Boario per una merenda «fatta rigorosamente con prodotti locali e genuini». Spiega il fiduciario Pier Carlo Albertazzi: «Come "Condotta Colline Nicese Tullio Mussa" abbiamo deciso di puntare sempre più sui bambini delle elementari, futuri consumatori». In effetti il lega-

me tra l'associazione di Carlin Petrini e la scuola elementare Rossignoli di Nizza è forte. Tutto è iniziato con l'«Orto in Condotta». «È stato un vero successo. - commenta soddisfatto Albertazzi - Abbiamo ottenuto, grazie al supporto fondamentale delle insegnanti, risultati inaspettati». Risultati che sabato pomeriggio saranno presentati, alle 14 e 15 proprio al foro Boario. Proiettate le immagini dell'orto di Nizza e di Mombaruzzo, si affronteranno i temi dell'educazione alimentare. «Cercheremo di fornire strumenti per approfondire le tre regole fondamentali di Slow Food - Buono, Pulito e Giusto - anche a casa, così da poter continuare



La passata edizione di Terra Madre day al foro boario di Nizza

in famiglia l'educazione alimentare che si fa a scuola». Alle 16 e 30 Carlin Petrini, il fondatore di Slow Food, interverrà con il suo video messaggio e «poi finalmente si farà merenda a base di pane e salame, pane e formaggio, mele, spremuta d'arancia, latte e acqua».

Parte del ricavato del Terra Madre Day sarà devoluto per la

creazione di un orto in Africa. Pier Carlo Albertazzi ha tanti ringraziamenti da fare: «Slow Food a Nizza ha molti amici. Devo dire grazie a chi fornirà il cibo e le bevande per la merenda, ma non posso dimenticare il Comune e la Pro Loco per il supporto. Un grazie speciale va al Circolo didattico di Nizza per il grande lavoro svolto finora con i bambini». [R. CO.]

In breve

### Vesime Domani Fiera del cappone

Domani dalle 8 al Museo della pietra, organizzata dalla Pro Loco con la collaborazione del Comune e della Coldiretti, tradizionale fiera di Santa Lucia con esposizione di capponi, faraone, anatre, polli e galline. Per chi lo desidera, possibilità di prenotare il pranzo della fiera a «Il Marabù» (0144/89311) oppure all'agriturismo «Da Matien» (0144/89179). [O. P.]

### Calamandran Bagna cauda con Slow food

Stasera alle 20,30 nell'ex Cantina sociale, la condotta Slow Food Canelli Valle Belbo Langa Astigiana festeggia il «Bagna cauda Day» a sostegno del progetto «Mille orti in Africa». Nel menù preparato da Planet Food, la grandiosa «bagna cauda» con pinimonio e prodotti del Mercato della Terra Amica (costo 30 euro, scontato a 27 per i soci Slow Food). Info e prenotazioni: 0141/769.128 e 348/7228403. [GA. F.]

### Mercatini Domani a Bubbio e Calamandran

Domani dalle 9 alle 12,30, mercato della Terra Amica a Calamandran in piazza della stazione, con prodotti a km zero. Sempre oggi dalle 14,30 alle 19, per le vie del centro storico di Bubbio, mercato dei contadini con prodotti locali. Saranno presenti 21 produttori che proporranno il meglio del territorio langarolo: Robiola dop e formaggi vari, latte fresco, frutta, confetture, verdura e vini della Langa. [O. P.]

### Asti Cori Alpini a S. Domenico Savio

Stasera alle 21 nella parrocchia di San Domenico Savio concerto di Natale degli alpini con Corale Ana, Vallello, banda La Tenentina.

### Castell'Alfero Storia del Monferrato

Sarà il Castello che fu dei Conti Amico ad accogliere domenica l'assemblea annuale de «I Marchesi del Monferrato». L'associazione di Alessandria aprirà l'incontro al pubblico proponendo (dalle 10,30) nel Sala Verde un convegno di

storia locale. Alle 12,30, pranzo nel Teatro con la Pro loco di Castell'Alfero. Alle 14,30 visite guidate al Castello ed al Museo 'l Ciar. Info 333/2192322.

### Ail Sulle piazze le Stelle di Natale

Tornano in piazza le «Stelle di Natale dell'Ail», per sostenere la lotta alla leucemia. In vendita oggi e domani ad Asti, Bruno, Calamandran, Canelli, Incisa, Moncalvo, Nizza, Rocchetta Tanaro. Basta un contributo di 12 euro per ricevere la Stella, sostenere la ricerca. Info: www.aill.it.

### Piovà Massaia Visita guidata con La Cabalesta

Per il progetto «Chiese, Cantine, Castelli e Cascine» de La Cabalesta, domenica visita guidata gratuita a Piovà, paese natale del cardinal Guglielmo Massaia. Con don Claudio Berardi. Info: 011/987.2463.

### Castell'Alfero Piatti marinari al Caffè Amico

Piatti marinari stasera al «Cafè Conte Amico». Nel locale di piazza Castello, alle 20,30, cena alla pescatora. Prezzo 28 euro (vini esclusi). Info 0141/405755.

### Portacomaro Come vivere cent'anni

Sabato primo incontro di «Quello che mi piace». Alle 21 in Biblioteca apre la rassegna che servirà a condividere esperienze ed interessi di alcuni appassionati scrittori del paese. Primo tema «La dieta per vivere 100 anni» con intervento di Cinzia Trenchi, giornalista, fotografa e cuoca e autrice di libri di cucina e salute. Serate abbinate da rinfresco con specialità e vini locali.

### Asti Un musical per il carcere

Tredici fanciulle e un solo uomo (il nicese Gianluca Gai) in un medley di canzoni ispirate al Natale, accompagnato da balletti. L'iniziativa è dei volontari della Croce Verde mombardese che dopo il successo di «Mombardgrease» hanno deciso di rallegrare il Natale e portare sostegno ed aiuto ai detenuti. L'appuntamento è per domenica alle 21, alla Casa circondariale di Quarto.

poltronesofa.com



METÀ PREZZO  
**399€**  
anziché 798€

FATTO  
A MANO  
IN ITALIAGARANZIA  
15  
ANNI

NEMOPHILA  
elemento centrale L86 P106 H95 cm,  
in tessuto completamente sfoderabile e lavabile.  
IN 36 MESI - TAN 6,34% - TAEG 16,01%

A SOLI  
12,20  
al mese

ACQUISTA OGGI!

METÀ PREZZO

IN 36 MESI, SENZA ANTICIPO, 1ª RATA GENNAIO 2012

VIENI A SCOPRIRE I 16 SOFÀ DELLA COLLEZIONE ADORE NEL TUO NEGOZIO DI

Asti - Corso Alessandria, 109 - APERTO LA DOMENICA

poltrone**sofà**  
BEATO CHI SE LO FA IL SOFÀ.