

NOVARA

**Etichette doc a Borgomanero**

I vini doc piemontesi saranno tra i protagonisti di «Paesi e sapori», la rassegna che si svolge a Borgomanero sabato pomeriggio e domenica



ALESSANDRIA

**Domenica un «trionfo floreale»**

E' in programma la 13ª edizione di Frascaro in fiore: nel piccolo paese dalle 10 a sera bancarelle multicolori, dalle piante agli attrezzi per i giardini

**Appuntamenti**

AOSTA

**Weekend di sfide tra i manzi**

«Batailles de moudzons» (battaglia dei manzi) sabato in Val d'Aosta, con il quarto appuntamento che si divide tra le sfide di Saint-Christophe e Arpuilles, ad Aosta.



BIELLA

**Torna la «Fera d'la Caplin-a»**

Mercatino degli hobby, esposizione di macchine agricole e capi di bestiame, poi i banchetti di prodotti tipici: la proposta arriva da Sandigliano dove, domenica, si terrà la «Fera d'la Caplin-a».



VERCELLI

**A Postua il pane dell'antico forno**

A Postua (Vercelli) domani dalle 9,30 distribuzione della «miccona», la grande pagnotta che sarà cucinata nell'antico forno del Bornello in occasione della panificazione in onore della patrona.

# “Uliveti rischiano raccolti dimezzati dopo le nevicate”

Maltempo in Piemonte ha danneggiato le piante  
Si studiano interventi con sopralluoghi gratuiti

GIANCARLO SPADONI  
CUNEO

L'ulivo, pianta autoctona del bacino del Mediterraneo, ha avuto in passato una discreta diffusione in Piemonte. Ciò avvenne soprattutto nella seconda metà del Duecento quando gli Statuti obbligavano a piantare ulivi nella fascia collinare pedemontana compresa tra le Langhe e Monferrato: l'antico Comune di Olivola, nei pressi di Vignale, in provincia di Alessandria, ha rami di ulivo nello stemma che ne certificano la genesi storica.

In seguito l'alternarsi dei periodi freddi, in particolare quello dal tardo Medioevo fino al 1800, fecero scomparire la coltura: le poche piante rimaste furono confinate nei vicinze dei conventi per ricavare rami da usare durante le funzioni di Pasqua. La variazione del clima negli ultimi decenni ha però favorito il reinserimento della dell'ulivo nel Canavese, Monferrato, Saluzzese e Biellese, con una produzione che è arrivata lo

scorso anno a circa 400 quintali, da cui si è estratto un olio extravergine di alta qualità. L'architetto Paolo Pejrone, un pioniere a Revello, nel Saluzzese, con mille piante fruttifere e altrettanti litri di «Olio Bramafan», lo vende in proprio come prodotto eccellente di nicchia, con acidità bassissima, a prestigiosi ristoranti del Piemonte.

Ma se nel 2011 la produzione è stata abbondante, anche se un po' meno dell'anno precedente, le disastrose nevicate di febbraio hanno prodotto danni consistenti, strutturali ai tronchi e superficiali al fogliame, compromettendo la prossima raccolta. Lo spiegano Antonio De



Paolo Pejrone [BERTORELLO]

Maria, tecnico della A.s.s.p.o., l'Associazione piemontese Olivicultori, e il presidente del sodalizio Pier Luigi Baraton. Secondo loro i danni stimati superano il 50 per cento delle coltivazioni. De Maria è a disposizione gratuitamente per sopralluoghi sul campo (info.tecnico@asspo.it) allo scopo di valutare la situazione e studiare gli interventi, non solo per i 595 soci dell'Asspo, ma anche di tutti coloro che provano a coltivare l'ulivo. Si tratta di 891 piccoli proprietari in Pie-

monte, censiti lo scorso anno dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino.

Paolo Pejrone aggiunge che i danni si sono avuti anche in Liguria e Toscana, ma che qualcosa di più si potrà sapere fra una ventina di giorni, quando sugli alberi inizieranno a spuntare le gemme, sperando in una primavera benigna.

**Rassegna nel weekend****“Olio da mangiare” protagonista a Saluzzo fra stand, degustazioni e consigli di esperti**

È l'«olio da mangiare» il protagonista della rassegna «Ramuliva». La kermesse dedicata all'olivicultura piemontese e del Nord Italia, si tiene sabato e domenica all'ex caserma «Mario Musso» in piazza Montebello a Saluzzo (Cuneo). L'evento, giunto alla terza edizione, è nato da un'idea dell'architetto Paolo Pejrone di Revello ed è organizzata dalla Fondazione «Amleto Bertoni» e dall'associazione «Palcoscenico del Marchesato».

L'«olio da mangiare» sarà declinato, quest'anno, nelle ricette tipiche della cucina piemontese, ma non solo. Lo chef Salvatore Cufari proporrà degustazioni gratuite: insalate di legumi, focacce aromatizzate, bruschette, dolci, biscotti, tutti cucinati e insaporiti

**Nel Nord-Ovest**

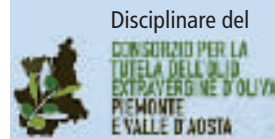
Produttori associati

600



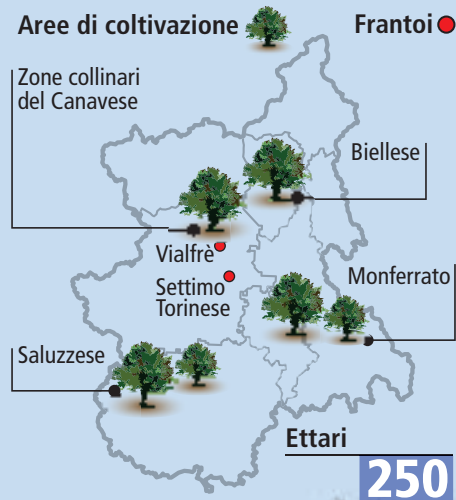
Denominazione

Olio Extravergine di Oliva «Piemonte»



Disciplinare del

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PIEMONTE E VALLE D'AOSTA



Centimetri - LA STAMPA



con olio delle colline saluzzesi, da quello messo a disposizione dallo stesso architetto Pejrone agli oli dei produttori associati Asspo (Associazione piemontese olivicoltori). In fiera sarà presente, inoltre, il ristorante «D'Andrea» di Barge che proporrà un menu tutto a base di extravergine d'oliva. La cucina e i territori si arricchiscono attraverso le contaminazioni, così la «Musso» ospiterà anche oli da altre regioni d'Italia. La selezione sarà a cura del Consorzio tutela olio Piemonte e dell'Asspo.

«Ramuliva» offrirà anche la possibilità di affrontare questioni care al mondo produttivo delle olive e degli oli con la presenza di numerosi tecnici a disposizione dei visitatori per rispondere a

dubbi o soddisfare curiosità. Inoltre, gli esperti del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino, che dal 2003 si occupa di olivicoltura in Piemonte, gestiranno un forum informativo.

Dopo il successo del 2011, con oltre 2 mila visitatori, la fiera dell'olio e delle olive di Saluzzo si rinnova, ma senza tralasciare i suoi espositori: ci saranno commercianti di piante da giardino, prodotti per la casa ed enogastronomia d'eccellenza, vivaisti che esporranno piante di ulivo, da frutto, fiori, piante aromatiche e ornamentali. «Ramuliva» è aperta sabato dalle 15 alle 19,30 e domenica dalle 10 alle 19,30. L'ingresso costa 3 euro. Info su [www.fondazionebertoni.it](http://www.fondazionebertoni.it). [A. G.]



Davide Malvagna

**CERCAVO CASA**

per essere davvero indipendente, anche dall'auto. La volevo elegante ma solida e che tenesse conto delle mie esigenze di rugbista.

**ORA L'HO TROVATA.**

Per informazioni [linkcittadella.it](http://linkcittadella.it) 011 506 95 85  
via Cernaia 18, Torino