I motivi che spingono ancora una volta l'Amministrazione Comunale di Ariano Irpino a sostenere Ex Olivis, Settimana-Anteprima dell'Olio Ravece, sono molteplici poiché molteplici sono i meriti di questa iniziativa. Attraverso Ex Olivis si valorizza il territorio, si valorizza il prodotto, si valorizzano gli uomini e le donne che lavorano nei campi e nei frantoi per realizzare un'eccellenza. Il nostro olio "è" un'eccellenza e di questo, oramai, abbiamo preso consapevolezza anche grazie ai momenti di crescita e di confronto creati negli anni da Ex Olivis, al riscontro ottenuto dalle aziende, al gradimento mostrato dal consumatore. Con il supporto di tecnici si è lavorato molto affinché i produttori affinassero le tecniche di coltivazione e di lavorazione per raggiungere il livello qualitativo straordinario che registriamo oggi. Ma si è lavorato molto anche per inculcare un consumo più consapevole dell'olio extravergine. Attraverso attività didattiche, corsi d'assaggio, prove sensoriali, visite ai frantoi, il consumatore sta imparando a riconoscere pregi e sentori dell'olio ma anche eventuali difetti e sofisticazioni e questo è importante per fare le scelte giuste nel momento dell'acquisto. L'indotto intorno all'olio extravergine d'oliva è in aumento e si registra un leggero aumento anche della produttività ma, come detto, è soprattutto la qualità del prodotto che cresce in maniera esponenziale. Ex Olivis con tutti i suoi eventi collaterali, anche quest'anno, proseguirà nella sua opera di conoscenza ed approfondimento della cultivar Ravece, dei beni culturali dell'area della Dop, delle nostre tradizioni enogastronomiche, del nostro mondo rurale. Abbiamo accolto con grande piacere una delle novità di questa edizione: l'istituzione del premio "L'oliveto più bello". Si tratta di un ulteriore arricchimento per Ex Olivis. Ci auguriamo che così come accaduto per il Premio Tricolle, grande banco di prova per i produttori, divenuto, con i suoi 12 anni di esperienze, una vera e propria istituzione, anche il premio per "L'oliveto più bello" possa conquistare autorevolezza, premiare quegli agricoltori che con grande impegno e fatica preservano oliveti storici o ne implementano di nuovi, ma che può essere a mio avviso anche un buon viatico per creare un contatto più diretto tra il consumatore e la terra. Un grande ringraziamento va ad 'Elaion e a tutte le associazioni di categoria che collaborano alla riuscita di questo evento. A nome del Sindaco, Antonio Mainiero, e dell'intera l'Amministrazione comunale invito, tutti coloro che amano la genuinità, la semplicità, il buon cibo e i panorami mozzafiato, a prender parte ad Ex Olivis. Sarà un'esperienza straordinaria!

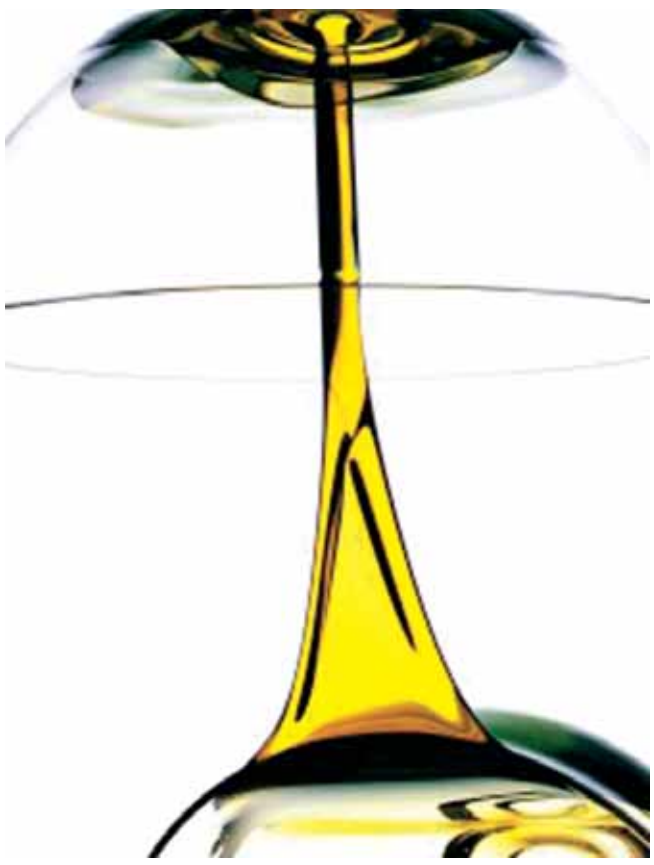
Pasquale Li Pizzi
Assessore all'Agricoltura

Segreteria Organizzativa e Prenotazioni

Associazione 'ELAION
Via Marconi, 26/D - Ariano Irpino (Av)
Tel e fax 0825 824110
www.elaion.net info@elaion.net

Consorzio di Tutela DOP
Vico Lapronia, 8 - Ariano Irpino (Av)
Tel e fax 0825 824955

Comune di Ariano Irpino
Tel e fax 0825 8751



EX OLIVIS

10 - 16 dicembre 2012

Settimana - Anteprima dell'Olio di Ravece

XII Premio Tricolle
III Festa Olio DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita"
I Premio "Oliveto più bello"
Cento Vetrine EX OLIVIS

L'associazione culturale Elaion ha come proprio oggetto sociale la valorizzazione dei prodotti del territorio, in particolare dell'olio extra vergine di oliva, e a supporto di tale iniziativa l'Associazione Elaion ha promosso la manifestazione Ex Olivis che quest'anno raggiungerà la sua XII edizione.

La manifestazione è stata articolata nell'arco di una settimana durante la quale, con dibattiti, prove di assaggio, proiezioni, incontri e escursioni, l'associazione informerà i produttori ed i consumatori promuovendo, a partire dai primi livelli scolastici, la conoscenza del prodotto, il suo corretto utilizzo in cucina, divulgando i più moderni metodi di coltivazione, di molitura e commercializzazione.

Il momento più significativo della manifestazione è rappresentato dal Premio Tricolle, Concorso Nazionale, ove vengono esaminati da un team di esperti capi panel e premiati i migliori oli presentati al concorso.

Partito quasi in sordina, con la partecipazione in prevalenza dei produttori locali, esso negli anni ha assunto autorevolezza e rilevanza nazionale.

L'ultima edizione ha registrato la partecipazione di oltre ottanta campioni provenienti da tutte le regioni del Paese non escluse quelle di maggiore rilevanza nella produzione olearia (Sicilia, Liguria, Toscana, Sardegna, Umbria, Lazio, Puglia ecc.).

Il premio si pone un duplice obbiettivo:

- *porre a confronto le varie esperienze produttive allargando l'orizzonte dei produttori locali;*
- *far conoscere i pregi di un territorio particolarmente vocato.*

L'appuntamento a Flumeri, il giorno 16 dicembre 2012, per il quale abbiamo coinvolto il Gruppo Scout di Ariano Irpino, sarà arricchito da due simpatici momenti.

La raccolta delle olive, a mano e poi con delle macchine agevolatrici, e la loro frangitura, subito dopo, presso il Frantoio Grassso di Flumeri.

Il ciclo delle manifestazioni si concluderà con il Gala al Ristorante Le Rose di Ariano Irpino dove avverrà la premiazione delle Aziende produttrici di olio che avranno ottenuto il miglio risultato nelle prove di assaggio effettuate dalla giuria composta da 12 Panel(giudici), ed il riconoscimento agli oliveti "Più Belli" delle 2 categorie 'previste dal regolamento del concorso.

I campioni degli oli partecipanti al premio Tricolle saranno posti all'asta, alla presenza di funzionari della Banca Nazionale del Lavoro in rappresentanza di Telethon, a cui il ricavato sarà devoluto per le ricerche nelle quali è impegnata.

L'Associazione Elaion

EX OLIVIS

patrocinio
Comune di Ariano Irpino - Regione Campania Assessorato Agricoltura
Comunità Montana dell'Ufita - CCIAA di Avellino
Comuni Area DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita"

organizzazione
Associazione 'Elaion - Associazione ASA
Slow Food Condotta "Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi"

in collaborazione con
Regione Campania Stapa e CePica di Avellino
Ordine dei dottori Agronomi e dei dottori Forestali
Consorzio di Tutela DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita"
Consorzio Coprovoli - Associazione OLEUM - ACLI - CIA
Confagricoltura - Apooat - AIPO - UGC - Coldiretti
Consorzio Commercianti Ariano Centro Storico Confcommercio
Consorzio Irpiniacom - I.I.S."G. De Gruttola" Indirizzi Chimico, Agrario e Alberghiero - Gruppo Scout Ariano Irpino

si ringraziano
Centro di Ricerche BIOGEM - Università degli Studi di Napoli Federico II Facoltà di Agraria Portici - Associazione Nazionale Città dell'Olio
Istituto Comprensivo Calvario "don Lorenzo Milani"
Istituto Comprensivo Carditò - Scuola Media "Covotta" - Istituto Comprensivo Martiri - I.I.S."G. De Gruttola"
Comune di Flumeri - Comune di Savignano Irpino - Comune di Grottaminarda - Comune di Montecalvo - Comune di Melito Irpino - Comune di Zungoli - Comuni dell'area DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita"

Stampa invitata:
RAI 2 - RAI 3 - 7 GOLD SKY - Canale 58 (con diretta tv Verde Irpinia)
Irpinia TV - Telenostra
Gambero rosso - Corriere della Sera - La Repubblica - Il Mattino
Ottopagine - Corriere dell'Irpinia - Economia 2000
Il Giornale di Avellino - Piazza Libertà - Il Giornale dell'Ufita
Riviste specializzate: Provinciali - Regionali – Nazionali

Città di Ariano Irpino

associazione "EAAION

Slow Food
Condotta "Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi"

Associazione ASA

Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

Comunità Montana dell'Ufita

Camera di Commercio Avellino

Comuni Area DOP
"Irpinia Colline dell'Ufita"

10 - 16 dicembre
"Cento Vetrine Ex Olivis "

Le attività commerciali, esporranno nelle loro vetrine un logo, una ceramica e bottiglie di olio DOP.

programma

Lun. 10 dicembre

ore 10.30
Scuole Medie Statali Zungoli - Ariano Irpino
Attività didattica "Noi siamo quello che mangiamo"
Educazione alimentare con la partecipazione degli studenti dell'Istituto Istruzione Superiore"De Gruttola" di Ariano Irpino
(A cura del Consorzio Coprovoli)

ore 19.00
Sala Conferenze Palazzo degli Uffici – Ariano Irpino
Insediamento Commissione I Premio "L'Oliveto più bello"
A cura dello Stapa Cepica di Avellino e della Confagricoltura

Mar. 11 dicembre

ore 10.30
Scuole Medie Statali Savignano Irpino e Grottaminarda
Attività didattica "Noi siamo quello che mangiamo"
Educazione alimentare con la partecipazione degli studenti dell'Istituto Istruzione Superiore "De Gruttola" di Ariano Irpino
(A cura del Consorzio Coprovoli)

ore 19.00
Biblioteca "P.S. Mancini" Ariano I.
Insediamento Commissione XII PREMIO TRICOLLE

Merc. 12 dicembre

ore 10.00
Frantoio Lo Conte – Ariano Irpino
Didattica e visita in frantoio di un gruppo di bambini scuole elementari di Napoli, Progetto "Pane & Olio" dell'Unapol, a cura dell'ACLI

ore 19.00
Sala Conferenze Palazzo degli Uffici – Ariano Irpino
Commissione I Premio "L'Oliveto più bello". Valutazione domande pervenute. *A cura dello Stapa Cepica di Avellino e della Confagricoltura*

ore 20.30 - Caruso Ristorante Ariano Irpino
"LA PIZZA IRPINA" con olio DOP Irpinia-Colline dell'Ufita. Farcita e condita con ingredienti a Km 0 - Birra artigianale Irpina.
Il cibo buono, pulito e giusto
A cura di Slow Food Condotta Irpinia-Colline dell'Ufita e Taurasi.
Prenotazione obbligatoria

Giov. 13 dicembre

ore 10.00
Frantoio Lo Conte – Ariano Irpino
Didattica e visita in frantoio di un gruppo di bambini scuole elementari di Napoli, Progetto "Pane & Olio" dell'Unapol, a cura dell'ACLI

ore 11.00
Auditorium Comunale - Ariano I.
Presentazione dei Lavori:
"Noi e l'olio extravergine""
classi V elementari
Percorsi didattici in collaborazione con l'Istituto Comprensivo CALVARIO "don Lorenzo Milani", l'Istituto Comprensivo CARDITO "P.S. Mancini", l'Istituto Comprensivo MARTIRI. Esposizione dei lavori realizzati nelle diverse forme espressive (temi, disegni, foto, multimedialità)
A cura della CIA

ore 16.00
Visite Guidate - raduno Museo della Ceramica - Ariano Irpino
Cattedrale, Antico Trappeto, Museo Civico, Museo della Ceramica (percorso tema olio), Museo degli Argenti, Castello Normanno, Museo della Civiltà Normanna
In collaborazione con Sistema Museo

ore 17.00
Fiere e Congressi (sala degustazioni) - Ariano Irpino
"Corso introduttivo all'assaggio di oli vergini di oliva"
I seduta: L'olio, questo... sconosciuto.
(A cura dello Stapa Cepica di Avellino e del Consorzio Coprovoli)

ore 18.00
Fiere e Congressi (sala convegni) - Ariano Irpino
Presentazione del libro "Germoplasma dell'Olivo in Campania con la presenza del Prof. Claudio Di Vaio - Univ. Federico II, Napoli e il dott. Luciano D'Aponte, Regione Campania SeSIRCA.
(A cura dell' Associazione ELAION

ore 19.30
Sala Conferenze Palazzo degli Uffici – Ariano Irpino
Commissione I Premio "L'oliveto pù bello" - Assegnazione del premio.
A cura dello Stapa Cepica di Avellino e della Confagricoltura

ore 20.30
Ristorante OASIS - Vallesaccarda
Cucina Aperte "Cultura e Cultivar". La DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita" incontra i maestri della cucina italiana.
Con la partecipazione degli chef:
Famiglia Fischietti Ristorante Oasis Sapori Antichi
Beppe Zullo Ristorante Beppe Zullo
Daniele Luogo Locanda della Luna
Antonio Puppio Ristorante Tipicamente. *A cura di Slow Food Condotta Irpinia-Colline dell'Ufita e Taurasi.*
Cena con prenotaz. obbligatoria tel. 0827 97444

Ven. 14 dicembre

ore 9.00
Hotel Incontro - Ariano Irpino
Lavori Commissione Assaggio "XII Premio Tricolle"
(Valutazione Oli Fruttato leggero)

ore 14.00
Hotel Incontro - Ariano Irpino
Lavori Commissione Assaggio "XII Premio Tricolle"
(Valutazione Oli Fruttato medio e intenso)

ore 14.30
Visite Guidate - raduno Piazza Castello - Zungoli
Passeggiata nel Centro Storico più bello dell'Irpinia con arrivo al Convento San Francesco con la didattica delle guide turistiche della Regione Campania.
A cura del Comune di Zungoli

ore 17.00
Fiere e Congressi (sala degustazioni) - Ariano Irpino
"Corso introduttivo all'assaggio di oli vergini di oliva"
II Seduta: L'olio, appena appena...
(A cura dello Stapa Cepica di Avellino e del Consorzio Coprovoli)

ore 17.30
Convento San Francesco - Zungoli
Convegno: IL SIMBOLO DELLA DIETA MEDITERRANEA: L'OLIO EXTR VERGINE DI OLIVA
Con la partecipazione di relatori del Centro Biogem.
A cura dell'Associazione ELAION

ore 19.30
Convento San Francesco - Zungoli
DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI abbinati con oli extravergini della cultivar Ravece
A cura del Comune di Zungoli e del Frantoio San Comaio

Sab. 15 dicembre

ore 10.00
Piazza Plebiscito – Ariano Irpino
MERCATO CAMPAGNA AMICA
A cura della Coldiretti

ore 10.30
Visite Guidate - raduno Museo della Ceramica - Ariano Irpino
Cattedrale, Antico Trappeto, Museo Civico, Museo della Ceramica (percorso tema olio), Museo degli Argenti, Castello Normanno, Museo della Civiltà Normanna
In collaborazione con Sistema Museo

ore 16.30
Atrio Palaz. degli Uffici – Ariano I.
L'ISOLA DELL'ULIVO
III Festa Olio DOP "Irpinia -Colline dell'Ufita" - Piazzetta del Gusto. Degustazione di olio extra vergine di Ravece; Esposizione di arte presepiale e Ceramica DOC Arianese. *A cura delle Ass. di Categoria*

ore 17.00
Sala Espos. Palazzo degli Uffici – Ariano Irpino
Mostra sulle credenze popolari e le superstizioni sull'olio e oltre, opere d'arte, brani e documenti che raccontano il legame millenario tra uomo e olio.
A cura dell' Associazione Miscellanea

ore 17.00
Fiere e Congressi (sala degustazioni) - Ariano Irpino
"Corso introduttivo all'assaggio di oli vergini di oliva"
IV Seduta: L'olio, questo ... conosciuto
(A cura dello Stapa Cepica di Avellino e del Consorzio Coprovoli)

ore 17.30
Visite Guidate - raduno Museo della Ceramica - Ariano Irpino
Cattedrale, Antico Trappeto, Museo Civico, Museo della Ceramica (percorso tema olio), Museo degli Argenti, Castello Normanno, Museo della Civiltà Normanna
In collaborazione con Sistema Museo

ore 18.00
Sala Conferenze Palazzo degli Uffici – Ariano Irpino
OLI DOP a confronto - V EDIZIONE Terre di Siena - Toscana Irpinia-Colline dell'Ufita - Campania
A cura dell'Associazione ELAION

Dom. 16 dicembre

ore 9.00
Dogana Aragonese - Flumeri
RADUNO GRUPPO SCOUT ARIANO E PARTENZA CON ESCURSIONI E DIDATTICA NEGLI ULIVETI DELLA ZONA
A cura del Comune di Flumeri

ore 10.00
Oliveti - Flumeri
Raccolta Manuale delle olive e dimostrazione di raccolta meccanizzata. I partecipanti riceveranno gratuitamente l'olio ricavato dalla molitura delle olive raccolte personalmente.
In collaborazione con il Gruppo Scout Ariano Irpino - a cura del Comune di Flumeri

ore 12.00
Frantoio Grasso - Flumeri
Frangitura delle olive raccolte e produzione di olio
A cura del Comune di Flumeri

ore 13.00
Apriturismo Petrilli - Flumeri
Degustazione di Prodotti Tipici
A cura del Comune di Flumeri
Prenotazione obbligatoria

ore 17.00
Fiere e Congressi (sala degustazioni) - Ariano Irpino
"Corso introduttivo all'assaggio di oli vergini di oliva".
IV Seduta: L'Olio, questo... conosciuto.
(A cura dello Stapa Cepica di Avellino e del Consorzio Coprovoli)

ore 20.30
Ristorante Le Rose - Ariano Irpino
Gran Galà dell'Olio DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita"
Premiazione "XII Edizione Premio Tricolle"
Premiazione "I Edizione l'Oliveto più bello" - "Olio per la vita" asta di beneficenza a favore di Telethon
A cura dell'Associazione ELAION