

FRANTOI APERTI IN VALLE ROVETO, TRE WEEKEND ALLA SCOPERTA DELLA MONICELLA



SAN VINCENZO VALLE ROVETO - Dal 5 al 19 novembre 2017 torna "Frantoi Aperti in Valle Roveto", cinque giornate in tre weekend consecutivi, un evento che valorizza il paesaggio

rurale dell'Abruzzo interno, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva, proprio durante il periodo della raccolta e frangitura delle olive.

Nella XV edizione della manifestazione, organizzata dal Comune di San Vincenzo Valle Roveto, dalla Pro loco di San Vincenzo Capoluogo, dalla Pro loco di San Vincenzo Vecchio e dall'Associazione la Monicella della Valle Roveto, sarà possibile degustare i tanti prodotti tipici e piatti di qualità, preparati con l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipare a corsi di assaggio di olio, a visite guidate, al trekking tra gli ulivi e a molte altre attività per grandi e piccini.

A San Vincenzo Valle Roveto (L'Aquila) è possibile osservare splendidi uliveti caratterizzati da piante secolari di grande mole della varietà autoctona "Monicella", che stanno a testimoniare la pratica millenaria di questa coltura.

Dal microclima, particolarmente adatto all'olivicoltura, scaturisce una bassa pressione parassitaria e soprattutto la quasi totale assenza della mosca delle olive.

Di conseguenza, venendo meno il ricorso alla lotta fitosanitaria, si ottengono oli extravergini "Monicella", ma anche Alvia ed altre varietà, di grande pregio biologico, di alta qualità, caratterizzati da un colore oro con riflessi verdi, mediamente fruttati, con un leggero aroma di mandorla fresca e con note amare di carciofo, dal gusto leggermente piccante, con retrogusto amaro, ricchi di sostanze fenoliche ed antiossidanti.

Gli uliveti caratterizzati da questa cultivar autoctona del territorio e la loro coltivazione biologica hanno consentito l'ingresso nel Presidio nazionale dell'Olio Extravergine italiano, promosso da Slow Food.

IL PROGRAMMA

Domenica 5 novembre 2017 - 5° Trekking degli Ulivi

Il primo appuntamento con Frantoi Aperti in Valle Roveto, sarà la Quinta Edizione del Trekking degli Ulivi, domenica 5 novembre con partenza da San Vincenzo Valle Roveto, alle

ore 8,00. Una camminata lungo il percorso delle Strade dell'Olio, tra la raccolta delle olive nei campi e degustazioni di olio novello e prodotti tipici nei frantoi.

Il percorso a piedi (16,5 km), di media difficoltà è inserito nel programma annuale delle Sezioni Cai Valle Roveto ed Avezzano ed è caratterizzato dalle seguenti tappe: Centro Storico di Morrea, Eremo Madonna del Romitorio, Borgo Autentico di San Vincenzo Vecchio, Oleificio Cooperativa San Rocco, Frantoio Tenuta Corsetti, Chiesa di San Diodato in San Giovanni Vecchio e Antico Frantoio Blasetti.

Si tratta di un percorso montano per cui è consigliabile abbigliamento idoneo con scarpe da montagna o da trekking. Quota di partecipazione 5,00 euro comprensiva di buono pasto ristoro all'interno dei tre frantoi visitati.

Sabato 11 e domenica 12 novembre 2017 - San Vincenzo Valle Roveto (Capoluogo)

La mattinata di Sabato sarà dedicata alla visita guidata delle scolaresche ai frantoi. I bambini delle scuole della Marsica e della Ciociaria, assaggeranno il pane fresco con l'olio appena franto ed avranno l'opportunità di respirare appieno l'atmosfera, assistendo, grazie all'accoglienza e alla guida del frantoiano, alla spremitura delle olive.

Nel pomeriggio (ore 18,00) apertura della Mostra Fotografica "Echi di Storia e Natura" e poi (dalle ore 19,00) cena con degustazione di prodotti e piatti tipici e musica dal vivo, nella sede della Pro loco di San Vincenzo Valle Roveto.

Domenica spazio al consueto momento di approfondimento sulla stagione olivicola e sugli sviluppi del settore. Alle ore 10,00 nella sala consiliare del Comune di San Vincenzo Valle Roveto, Convegno sul tema "L'Olivicoltura nelle Aree Interne", con esperti ed operatori.

Pranzo (dalle ore 13,00) sempre all'interno della Sede della Pro loco e nel pomeriggio (dalle ore 16,00), nella sala consiliare, mini corso di assaggio guidato degli oli extravergine d'oliva, a cura di **Luciano Pollastri** (agronomo della Regione Abruzzo).

Sabato 18 e domenica 19 novembre 2017 - Cantine Aperte nel Borgo Autentico di

San Vincenzo Vecchio

La 15esima edizione di Frantoi Aperti chiuderà con il classico e molto atteso appuntamento con le Cantine Aperte nell'antico borgo di San Vincenzo Vecchio, sabato 18 e domenica 19 novembre.

Sabato dalle ore 15,00 fino a tarda sera e domenica dalle ore 10,00 fino al pomeriggio, piatti e prodotti tipici, degustazioni di olio novello ed intrattenimenti musicali, tra antichi sapori e atmosfere di una volta, lungo i caratteristici vicoli del paese.

La manifestazione conduce alla riscoperta delle tradizioni e dei costumi legati alla attività olivicola e alla vita contadina in generale. La degustazione dei piatti tipici avviene all'interno delle "cantine", i luoghi di lavoro e di incontro di una volta, in modo da ricreare l'atmosfera vissuta dai nostri avi e guidare i partecipanti alla riscoperta del Borgo Autentico di San Vincenzo Vecchio.

Nelle due giornate esibizione di mestieranti ed artigiani, caccia al tesoro e giochi di una volta per bambini. Domenica mattina, alle ore 11,30, premiazione della prima edizione del concorso culturale "Noi siamo figli della Valle", rivolto agli alunni degli Istituti comprensivi della Valle Roveto (Balsorano, Civitella Roveto e Capistrello). Il tema scelto per questa prima edizione è: "Autunno nella Valle è tempo di olive".