

Tre video per raccontare l'oliva tenera

Realizzati grazie al ministero delle Politiche Agricole, il Consorzio: «Abbiamo l'occasione per rilanciare questo territorio»

«Sono commosso, mi viene da piangere». Così il professor Leonardo Seghetti ha commentato il video realizzato dal Consorzio di Tutela dell'oliva tenera ascolana Dop, realizzato grazie al contributo del ministero delle Politiche Agricole. Un video presentato da Micaela Girardi, tra l'altro consigliere comunale, e che spiega cosa è l'oliva tenera ascolana e che fa un po' di chiarezza sul grande lavoro che sta facendo il Consorzio presieduto da Primo Valenti.

Un video suddiviso in tre filmati che ha ricevuto dal Bim e dal progetto 'Mete Picene' il sostegno per la divulgazione e la distribuzione dopo la realizzazione, grazie soprattutto alle energie e alla professionalità delle personalità del territorio. «È



giunto il momento di decidere cosa vogliamo fare - ha dichiarato Primo Valenti -, abbiamo una seconda opportunità per dare finalmente consistenza al nostro Consorzio. Confidiamo nella nuova giunta regionale, ai due assessori espressione del Piceno e alla volontà di rilanciare questo territorio. Cerchiamo di

non sprecarla come avvenuto in passato». Il presidente del Bim, Luigi Contisciani: «Voglio fare i complimenti a tutti perché in questi ultimi periodi il Consorzio sta prendendo forma ed è importante adesso fare squadra. Il Bim ci ha creduto sin dall'inizio e con il progetto 'Mete Picene' porterà avanti questo

progetto culturale, turistico ed enogastronomico puntando sulla qualità». Adalberto Zeller, regista del video si è avvalso della squadra della Xentex per la realizzazione delle immagini in alta qualità. «Abbiamo realizzato questo video come un viaggio sull'oliva ascolana Dop, abbiamo provato a raccontare l'oliva

ma anche il territorio. Tutto girato in 4K con la conduttrice Rai Giulia Capocchi già protagonista alla Vita in Diretta e Linea Verde che a bordo di una vespa ha percorso tutta la filiera dell'oliva ascolana Dop, dall'impianto sul terreno fino alla tavola. La versione integrale è di 30 minuti ma sui social e negli spot pubblicitari verrà suddivisa in diversi momenti. Un video dove hanno il loro ruolo Stefano Pappetti, direttore dei Musei Civici, la preside dell'Agrario Rosanna Monti, l'ex preside Marino Felicioni, Filippo Fratini di Slow Food, Augusto Migliori vice presidente del Consorzio e Armando Falcioni, direttore del Consorzio Vini Piceni. «Mi dispiace solo - ha concluso il professor Leonardo Seghetti - che non ci hanno fatto inserire nella Dop l'olio dalla tenera ascolana: buonissimo, realizzato con le olive di piccolo taglio così che nulla va sprecato. E invece hanno permesso che questo olio venga prodotto anche a Pesaro. Una decisione incomprensibile».

Valerio Rosa

SUI SOCIAL

Girati da Adalberto Zeller, saranno diffusi sui canali di Bim e Mete Picene

In televisione

Da Linea Verde a porta Cappuccina La Capocchi si cimenta in cucina

Il video racconta gli obiettivi del Consorzio e la storia dell'oliva: poi la prova «pratica» della conduttrice

Sorridente e molto simpatica Giulia Capocchi ha dato vita a questo video che certamente farà il giro d'Italia: Giulia un po' come fa in Rai nelle puntate di Linea Verde ha raccontato il lavoro del Consorzio di Tutela dell'oliva tenera ascolana Dop. Ha ammirato i disegni del Gabrielli nella Civica Pinacoteca dove sono raffigurate le operazioni raccolta e di addolcimento di questa oliva molto amara. Ha raccontato come Ascoli nata 153 anni prima di Roma esportava le sue olive proprio a Roma dove Plinio e Marziale aprivano il loro pranzo con le olive verdi



Un frame del video

in salamoia che erano amare e dovevano stimolare l'appetito ma poi le mangiavano anche a fine pasto perché lo stesso amargnolo favorisce la digestione. L'oliva a quei tempi veniva trattata con l'acqua salata di Mozzano. Poi si è passati al 'ranno', impasto di cenere e calce per deamarizzarle ma il procedimento era comunque lungo. Oggi per la salamoia si aggiunge all'acqua una percentuale di soda

che va dall'1,5 al 3% che velocizza molto il processo e rende le olive amabili. Giulia Capocchi si è poi cimentata nella realizzazione dell'oliva ripiena acquistando la carne alla Macelleria Clerici di Porta Cappuccina, rosolandola, macinandola, poi tagliando le olive a spirale e infine panandole con farina, uova e pane grattugiato. E nel video sembravano pure buone.

Valerio Rosa

LA TRADIZIONE

Dalla carne al taglio a spirale, all'impanatura Ecco come nasce il piatto perfetto

QV ilResto del Carlino
Ascoli

SERVIZIO NECROLOGIE

visita il sito dedicato
annunci.speweb.it

chiama il numero verde
800.017.168
Feriali: 09:00 - 13:00 e 14:30 - 18:00
Sabato e festivi: 15:00 - 18:00

Pagamento con bonifico o carta di credito

La telefonata è gratuita. Il servizio è disponibile con un supplemento di € 6,00 + IVA.
numeroverde@speweb.it

Inoltre le necrologie possono essere richieste presso gli uffici e le agenzie Speed in Italia e presso tutte le imprese funebri convenzionate

NECROLOGIE - PARTECIPAZIONI AL LUTTO - RINGRAZIAMENTI TRIGESIMI - ANNIVERSARI

TARIFFE QUOTIDIANO
(iva esclusa)

EDIZIONE ASCOLI	MINIMO PAROLE	PER PAROLA	SIMBOLO	FOTO B/N	FOTO A COLORI
Annuncio Famiglia	—	€ 0,88	€ 13,00	€ 18,00	€ 27,00
Partecipazione	—	€ 0,88	€ 13,00	€ 18,00	€ 27,00
Ringraziamento	—	€ 0,88	€ 13,00	€ 18,00	€ 27,00
Anniversario	—	€ 0,85	€ 13,00	€ 17,00	€ 25,50

Versetto (2 parole) Parole in grassetto (5 parole) Diritti fissi € 7,00

SERVIZIO FATTURAZIONE NECROLOGIE
Tel. 051-253267 253281 Fax. 051 252632
per problematiche amministrative coclibo@speweb.it