

# A Montefiascone grande successo della Festa dell'olio



di PIETRO BRIGLIOZZI-

MONTEFIASCONE (Viterbo) – L'olio d'oliva potrebbe essere considerato come il fratello dell'uva. In genere, nelle coltivazioni così dette miste, su uno stesso terreno, il filare era costituito da piante di viti e da piante di olive. In genere questo accadeva per chi aveva piccoli appezzamenti di terreno e quindi lo sfruttava per avere sia il vino che l'olio per la propria casa e quando la natura era buona, il raccolto fruttuoso ve ne era anche una parte da vendere a vicini, o ai piccoli commercianti per avere liquidità in casa. Festeggiare l'olio è quindi un momento importante al pari dei festeggiamenti per il vino. Feste, in genere, classificate come sacre che si svolgono in tanti paesi e città d'Italia.

Nella città di Montefiascone, la festa dell'olio è iniziata nel 1992 quando, con il patrocinio della regione Lazio, essendo governatore Rodolfo Gigli che poi partecipò ad una fase della festa, organizzata dal promoter Franco Pagliaccia, si tenne presso un padiglione della V.A.M. in Pian di Monetto. L'evento ebbe grande risonanza e fu ritenuto di eccezionalità; intervenne anche la RAI che ne parlò in alcune trasmissioni che s'interessavano di agricoltura. Vi parteciparono, con specifiche relazioni scientifiche, anche alcuni professori

della facoltà di Agraria della Libera Università della Tuscia. Un intero pomeriggio fu attenzionato con riprese e trasmissione dalla Televisione locale, TVT, guidata dal



presidente Roberto Duri, conduttore il giornalista P.B., corrispondente da Montefiascone; per questo, Montefiascone potrebbe essere annoverata tra le città pioniere di questa festa se non la prima in assoluto.

A conclusione di questa stagione, con il Patrocinio della Regione Lazio, del Comune di Montefiascone, organizzata dalla Pro Loco, la Festa dell'olio si è aperta sabato 14 dicembre alle 15,30; vi è stata la degustazione guidata da illustri esperti come Piero Palanti, Stefano Asaro, Marco Ceccobelli, sopra tutti Stefano Polacchi curatore della Guida Olii d'Italia 2024 Gambero Rosso.

Nella giornata di domenica 15 Dicembre, all'interno del Prato Giardino, al mattino il tecnico, maestro di potatura, Renato Pavia, ha tenuto una relazione tecnica sulla potatura degli olivi, a seguire la dott.ssa Benedetta Pagliaccia ha relazionato sulle proprietà dell'olio, nel pomeriggio lo show coking della cuoca del ristorante Osmosi, Emanuela Costantini. A chiusura, vi è stata una nuova degustazione guidata dalla dott.ssa Diana De Santis, docente presso l'università della Tuscia. Vi è stata una relazione del dott. Carlo Zucchetti. Alle relazioni hanno partecipato olivicoltori e tanti cittadini per capire meglio il prodotto olio, la sua genuinità, le sue peculiarità organolettiche, il suo impatto nel cucinare e preparare i cibi senza dimenticare il suo impiego nel confezionamento di diversi medicinali.