



PER UNA NUOVA CIVILTÀ DELL'OLIO  
I SENTIERI NELLA FASCIA OLIVATA



**Cammini, buon vivere, olio** Un travel book nel cuore dell'Umbria

2022

## UMBRIA: IL POSTO GIUSTO

---

Se cambi la prospettiva, se sali più in alto, scopri sempre cose nuove. Accade in un grattacielo, in un campanile, in una giostra al parco. Cammina lungo i sentieri che attraversano le colline che da Assisi vanno a Spoleto, custodi di una fascia olivata unica al mondo e da lì scopri l'Umbria vista dall'alto. Quello è il posto giusto.

# CULT

I SENTIERI NELLA FASCIA OLIVATA



**06**

### MAPPE DEI PERCORSI

I sentieri da Assisi a Spoleto

**16**

### EDITORIALE

Per un nuovo racconto di comunità

**18**

### MANIFESTO

Per una nuova civiltà dell'olio

**26**

### SFIDE DEL FUTURO / 1

Prendiamoci cura del nostro paesaggio

**28**

### SFIDE DEL FUTURO / 2

Candidatura UNESCO  
obiettivo Tentative List

**32**

### I NUMERI

della Fascia Olivata

**36**

### VI SVELO I SEGRETI DELL'OLIO IN CUCINA

Intervista a Lorenzo Cantoni

**40**

### TRA BENESSERE E RACCOLTA A MANO DELLE OLIVE

Intervista a Cesare Carloni





**44**

**AI GIOVANI DICO:  
IL FUTURO È QUI**

Intervista a Giulio Pepponi

**48**

**PER LA COSMESI  
NIENTE È MEGLIO  
DELL'EVO**

Intervista a Giovanni Mercati

**52**

**LA NOSTRA STORIA  
HA UN VALORE**

Intervista a Maria Elisabetta  
e Pietro Clarici

**56**

**DIAMO FIDUCIA E SPAZIO  
ALLA RICERCA**

Intervista a Marco Viola

**60**

**NOI VIVIAMO PER L'OLIVO  
E PER L'OLIO**

Intervista a Stefano e Andrea  
Gaudenzi

**64**

**L'OLIVICOLTURA  
DI DOMANI**

Intervista a Maria Flora e  
Zafferino Monini

**68 - 91**

**I LUOGHI DA SCOPRIRE**

ASSISI  
SPELLO  
FOLIGNO  
TREVI  
CAMPELLO  
SPOLETO

**94**

**L'OLIVO IN UMBRIA, UNA  
PRESENZA "INNATURALE"**

**98**

**QUANDO SI DICE  
UN GIRO D'OLIO**

**102**

**OLEOTURISMO**

Le Vie Verdi spagnole un  
esempio da seguire

**106**

**BLOCK CHAIN**

Il futuro dell'olio è la  
tracciabilità

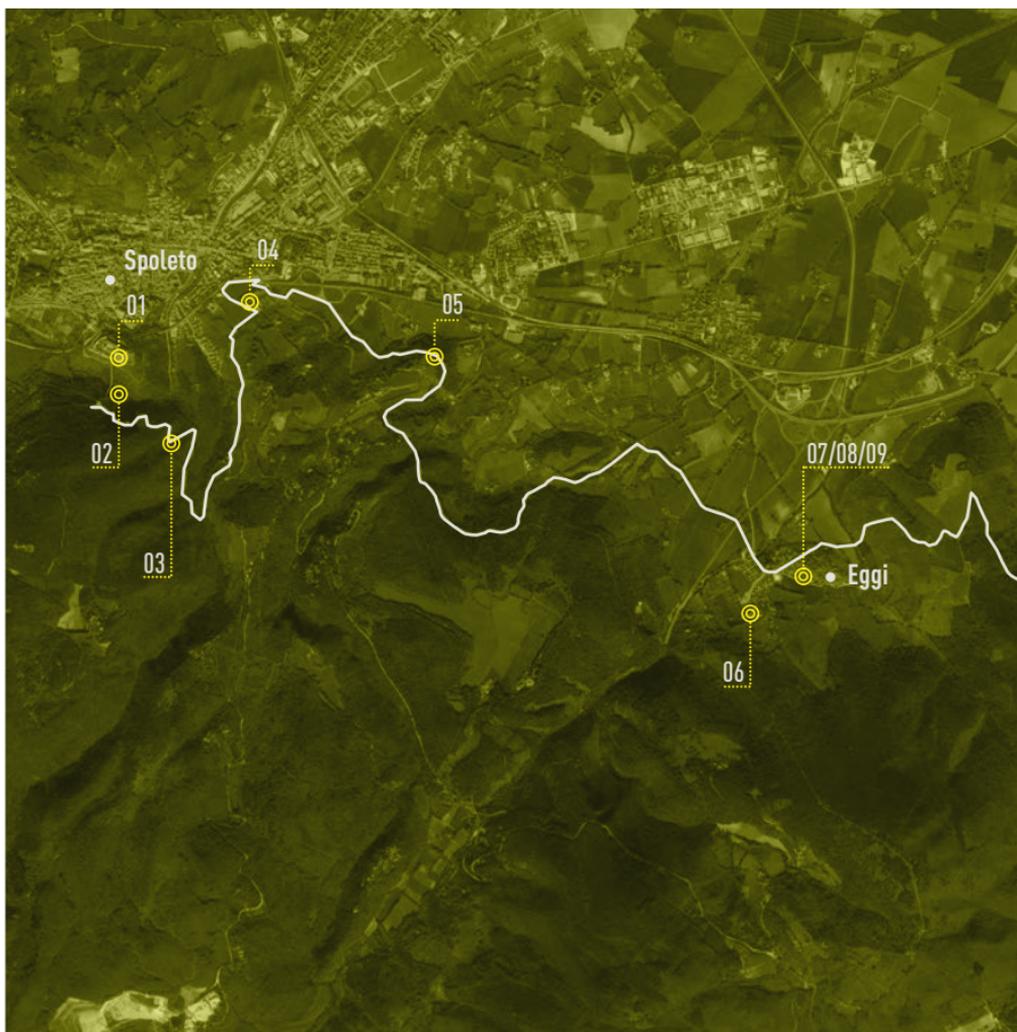
## SENTIERO SPOLETO / PORETA

01. ROCCA ALBORNOZ
02. PONTE DELLE TORRI
03. GIRO DEI CONDOTTI
04. BASILICA DI S. SALVATORE
05. EX FERROVIA SPOLETO / NORCIA
06. CHIESA DI SAN GIOVANNI BATTISTA
07. CHIESA DELLA MADONNA DELLE GRAZIE
08. CHIESA DI SAN MICHELE
09. CASTELLO DI EGGI

**LUNGHEZZA**  
23.120 metri

**DISLIVELLO**  
341 metri

**DIFFICOLTÀ**  
Medio-Alta



11. PIEVE DI SANTA MARIA
10. PIEVE DI SANT'ANDREA
12. CHIESA DI S. PIETRO IN SERPILLO O IN SERPULLO
13. CHIESA DI SANTA MARIA DI REGGIANO
14. EDICOLA DI SAN BARTOLO O BARTOLOMEO
15. PALAZZO PARADISO
16. CHIESA DI SAN GIOVANNI EVANGELISTA
17. CASTELLO DI PORETA
18. CHIESA DI SANTA MARIA

**TIPO PERCORSO**  
*10% asfalto, 90% sterrato*

**TEMPO CAMMINO**  
*8h 30m*

**SVILUPPO PERCORSO**  
*Lineare*



## SENTIERO PORETA / TREVÌ

01. VILLA STEFANESCA O VILLA SANSI
02. TORRI COLOMBAIE
03. CHIESA DI SAN LORENZO
04. CONVENTO S. GIOVANNI DEI PADRI BARNABITI
05. IL CASTELLO DI CAMPELLO ALTO
06. LA CHIESA DI SAN DONATO
07. BASILEA
08. TEATRINO GENTILIZIO DI VILLA CAMPELLO
09. VILLA CAMPELLO
10. LA CHIESA DI SANTA MARIA IN PIEDI CAMPELLO
11. CHIESA DEI SANTI CIPRIANO E GIUSTINA

**LUNGHEZZA**  
15.685 metri

**DISLIVELLO**  
307 metri

**DIFFICOLTÀ**  
Media



12. CHIESA DI SAN SEBASTIANO
13. LA STAZIONE DI POSTA NUOVA
14. IL TEMPIETTO DEL CLITUNNO
15. CASTELLO DI PISSIGNANO
16. EREMO DI S. ANTONIO
17. ACQUEDOTTO MEDIEVALE DI TREVI
18. CHIESA DI SANTA CATERINA
19. VILLA FABRI
20. CHIESA DI SAN GIOVANNI
21. PALAZZO COMUNALE E TORRE CIVICA

#### TIPO PERCORSO

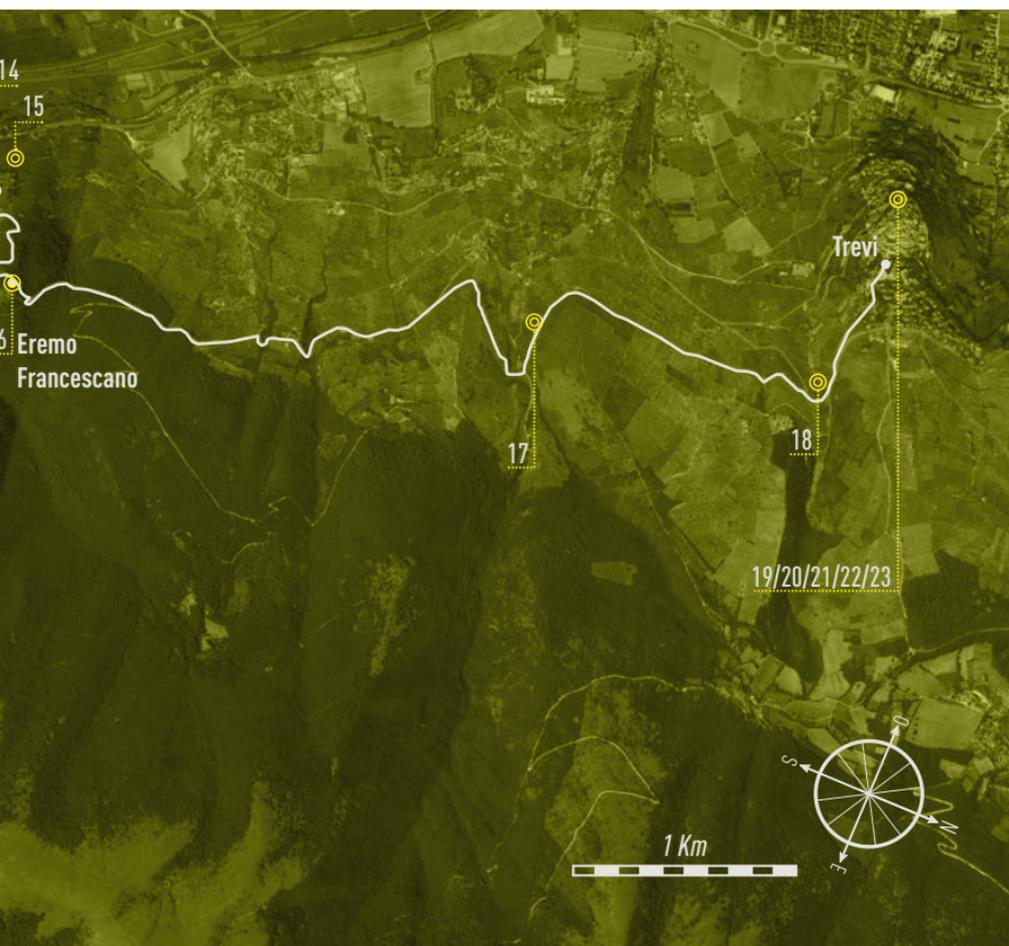
20% asfalto, 80% sterrato

#### TEMPO CAMMINO

7h 30m

#### SVILUPPO PERCORSO

Lineare



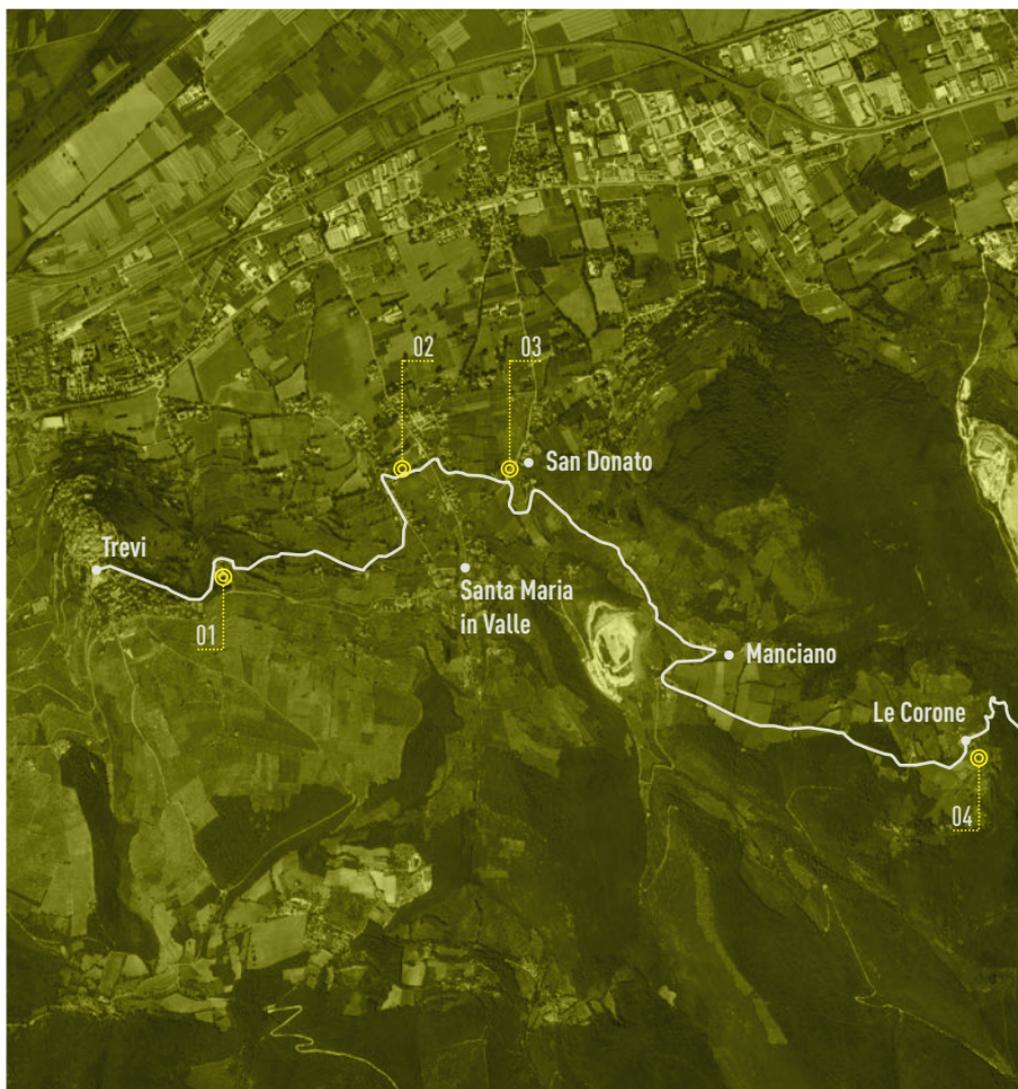
## SENTIERO TREVI / SASSOVIVO

01. CHIESA DI SAN MARTINO
02. CHIESA DI SANT'ANDREA
03. CHIESA DI SAN DONATO
04. CHIESA DI SAN MARTINO
05. ROVIGLIETO
06. LA PIEVE DI SANTA MARIA SANCTE MARIE DE RUVILGLITO
07. EREMO DELLA MADONNA DEL RIPARO

**LUNGHEZZA**  
17.042 metri

**DISLIVELLO**  
396 metri

**DIFFICOLTÀ**  
Alta



- 08. CHIESA DI SAN SEBASTIANO
- 09. ROCCA DELI
- 10. LA LECCETA
- 11. SANTA MARIA IN VALLE DETTA CAPPELLA DEL BEATO ALANO
- 12. PASSEGGIATA DELL'ABATE E TORRETTA DI SAN BERNARDO
- 13. ABBAZIA DI SASSOVIVO

**TIPO PERCORSO**  
*15% asfalto, 85% sterrato*

**TEMPO CAMMINO**  
*9h 00m*

**SVILUPPO PERCORSO**  
*Lineare*



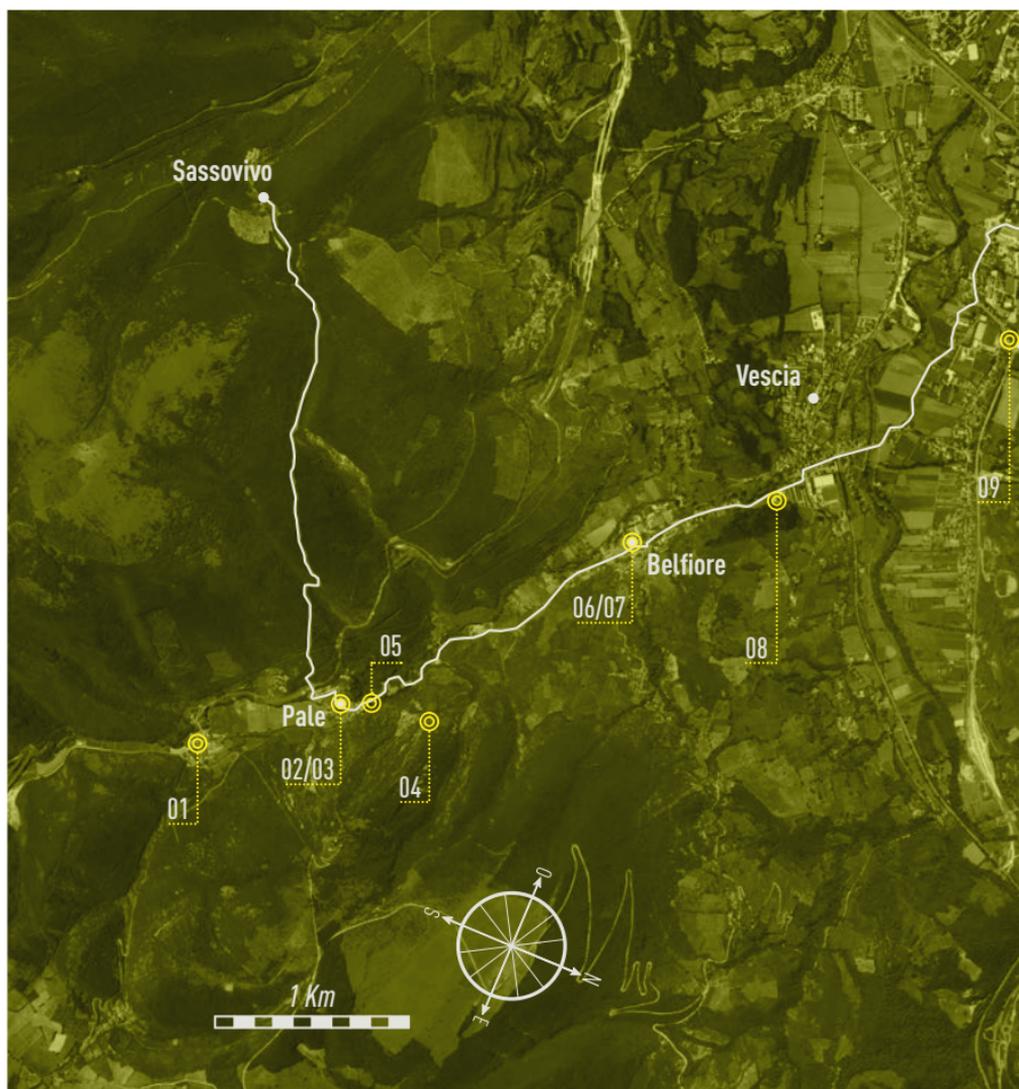
## SENTIERO SASSOVIVO / SPELLO

01. CHIESA DI SANTA LUCIA
02. PALE
03. CARTIERA SORDINI
04. L'EREMO DI SANTA MARIA DI GIACOBBE
05. LE CAScate DEL MENOTRE
06. BELFIORE
07. PALAZZO DEGLI UNTI

**LUNGHEZZA**  
22.812 metri

**DISLIVELLO**  
500 metri

**DIFFICOLTÀ**  
Medio-Bassa



- 08. CHIESA DI SAN NICOLA DI GUESIA
- 09. CHIESA DI SAN GIOVANNI PROFIAMMA
- 10. CASTELLO DI TREGGIO
- 11. COLLEPINO (fuori percorso)
- 12. ACQUEDOTTO COLLEPINO-SPELLO
- 13. CONVENTO DI SAN GIROLAMO

**TIPO PERCORSO**  
*25% asfalto, 75% sterrato*

**TEMPO CAMMINO**  
*8h 00m*

**SVILUPPO PERCORSO**  
*Lineare*



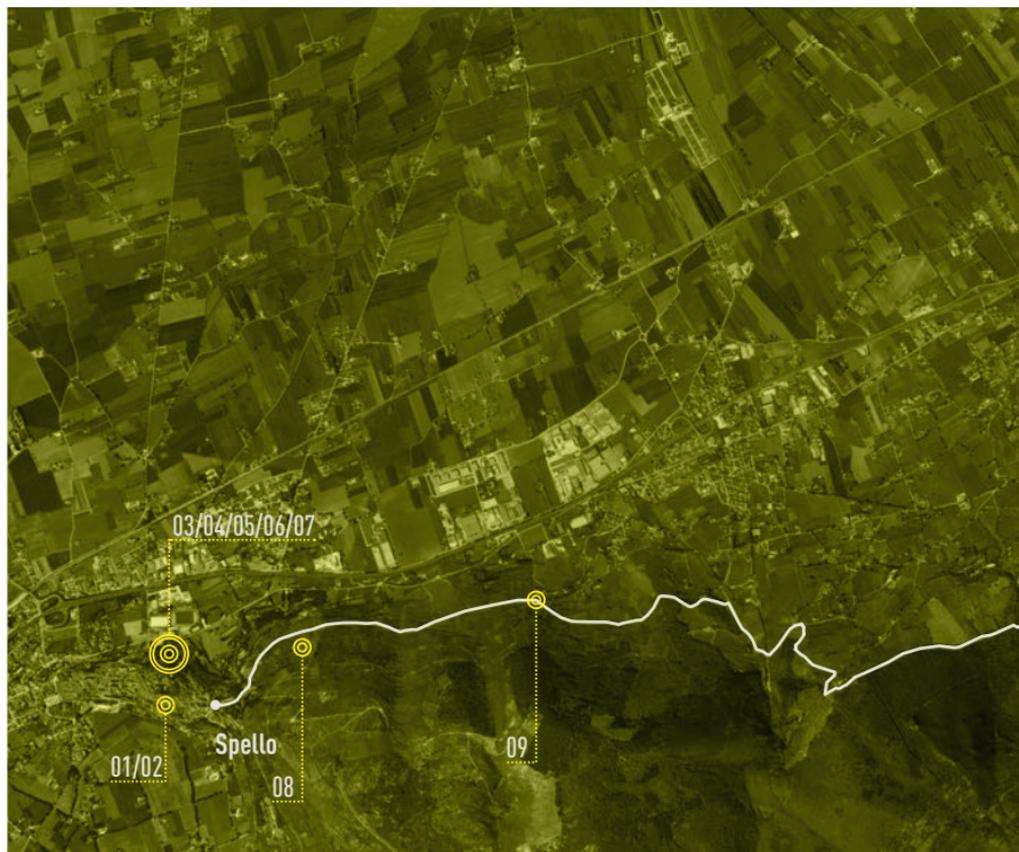
## SENTIERO SPELLO / ASSISI

01. CHIESA E MONASTERO DI VALLEGLORIA
02. CHIESA DI SAN MARTINO
03. TORRI DI PROPERZIO
04. MUSEO CIVICO DI SPELLO
05. CHIESA DI SANT'ANDREA
06. CHIESA DI SANTA MARIA MAGGIORE
07. PALAZZO COMUNALE DI SPELLO
08. FONTE DELLO SCOGLIO DEL DIAVOLO
09. MAESTA' DEL MASCICONE
10. EREMO DELLE CARCERI
11. ROCCA MINORE O RICCHICCIOLA
12. ANFITEATRO
13. CATTEDRALE DI SAN RUFINO
14. MUSEO DIOCESANO E CRIPTA DI SAN RUFINO

**LUNGHEZZA**  
17.080 metri

**DISLIVELLO**  
567 metri

**DIFFICOLTÀ**  
Medio-Alta



15. CHIESA NUOVA
16. PALAZZO DEL CAPITANO DEL POPOLO
17. PALAZZO DEL COMUNE
18. TORRE DEL POPOLO
19. TEMPIO DI MINERVA
20. CHIESA DI S. MARIA MAGGIORE SOPRA MINERVA
21. PALAZZO DEI PRIORI
22. ARCO DEL SEMINARIO O PORTELLA DI PANZO
23. MONTE FRUMENTARIO
24. ORATORIO DEI PELLEGRINI
25. PALAZZO VALLEMANI – GIACOBETTI
26. LOGGIA DEI MAESTRI COMACINI
27. BASILICA DI S. FRANCESCO E SACRO CONVENTO
28. IL BOSCO DI SAN FRANCESCO
29. CHIESA DI SANTA CROCE
30. TERZO PARADISO DEL PISTOLETTO

#### TIPO PERCORSO

25% asfalto, 75% sterrato

#### TEMPO CAMMINO

9h 00m

#### SVILUPPO PERCORSO

Lineare



## PER UN NUOVO RACCONTO DI COMUNITÀ



di Andrea Luccioli

**P**er una nuova civiltà dell'olio lungo la Fascia Olivata Assisi-Spoleto occorre un nuovo racconto dell'olio. E prima ancora dell'ulivo, della terra in cui cresce, delle persone che se ne prendono cura. Questo è lo spirito che anima le pagine di *Cult* (sì, immaginate bene: *Cult* viene da *cultivar*, ma anche e semplicemente da *cult*, il sostantivo che indica un prodotto culturale che ha acquisito un valore simbolico). Ma prima ancora, questo è l'obiettivo che ci siamo dati scegliendo di realizzare un *travel book* al po-

sto di una "classica" guida. Un *travel book* è qualcosa di più articolato, ragionato, con confini più ampi. Anzi, senza confini definiti. Non a caso nelle prossime pagine non si trova un elenco di attività, di posti recensiti o catalogati. C'è invece un manifesto culturale, delle visioni sul futuro dell'olio e della cultura dell'ulivo, interviste ai protagonisti di quel lembo di Umbria che è la Fascia Olivata e degli spunti di riflessione per capire dove siamo arrivati e dove vogliamo andare. C'è anche spazio per una descrizione delle bellezze di

questa terra, ma prima ancora parliamo di quello che pulsa in questo tratto collinare dove si produce uno degli oli EVO più eccezionali che potrete mai assaggiare.

**Una visione.** Negli ultimi anni la Fascia Olivata è stata iscritta nel **Registro dei paesaggi rurali storici del Mipaaf**, è entrata a far parte del **Programma GIAHS della FAO** ed è ora in corsa per la **Tentative List** per diventare **World Heritage Unesco**. Un bel salto in avanti di cui forse in molti ancora non riescono a comprendere a pieno l'importanza e soprattutto le prospettive. Il futuro di questa terra, infatti, si scrive oggi e parte da un'idea di "comunità" che lavora insieme e che va ancora costruita e delineata. Uno degli aspetti che più emergono da queste pagine, non a caso, è che la Fascia Olivata è stata fatta, ora bisogna "fare" il resto. La forza di un territorio di imporre la sua specificità, di rendersi riconoscibile, apprezzata e desiderata oltre i propri confini, dipende dal senso di appartenenza di chi vi abita e lavora, dal racconto che se ne fa. Lungo le colline che dalla Città Serafica arrivano a quella Ducale c'è un

universo di frantoi e frantoiani che ancora fatica a riconoscersi come un unicum. Ora, anche alla luce di nuovi contesti legislativi (i distretti agroalimentari e il disciplinare sull'oleoturismo della Regione Umbria) s'impone un cambio di passo, una nuova fratellanza dell'olio che sappia far tesoro delle esperienze di altri territori che hanno vinto la sfida dell'internazionalizzazione e della tutela delle produzioni grazie a un lavoro congiunto, una comunione d'intenti. Le forze per farlo ci sono, l'approccio - così come emerge dalle testimonianze raccolte - pure, occorre iniziare a lavorare insieme. Magari avere anche un sostegno dalle Istituzioni, non tanto in termini strettamente finanziari, ma di servizi a supporto capaci di creare occasioni di lavoro e avvicinare nuove leve. Per fare tutto questo, però, serve anche un lavoro lontano dall'olio, un lavoro culturale con degli spazi pubblici di dibattito e confronto, ma anche di unità. Questo è il *terroir* - termine preso in prestito dagli amici vignaioli - su cui costruire la nuova civiltà dell'olio lungo la Fascia Olivata. Questo è l'obiettivo ambizioso di Cult. Buona lettura e buon viaggio.



# MA NI FES TO\_

*per una nuova  
civiltà dell'olio*

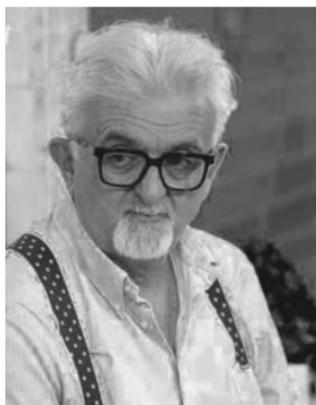
## UN NUOVO PUNTO DI VISTA

---

di Maurizio Pescari

**D**obbiamo andare alla ricerca di un nuovo punto di osservazione. Capire che sta a noi scegliere la giusta prospettiva per conoscere una terra, un prodotto, scoprire uno dei dettagli che ne fanno una risorsa. Se la cultura di un popolo è legata ai profumi e ai sapori del frutto di un'attività agricola, l'atto del mangiare appare una dolce conclusione, un momento in cui il cibo è gustoso accompagnamento, quasi un intercalare, di discorsi diversi, che puntano altrove. È proprio qui che per molti il cibo diventa un'abitudine; per noi invece è l'epilogo di un atto agricolo.

L'Umbria è un palcoscenico ideale, uno scrigno di eccellenze a volte banalizzate perché messe nelle mani di chi ne traccia un percorso limitato ai profumi e sapori, piuttosto che in quelle di chi sa che non esiste un prodotto alimentare buono, solo perché proviene da una terra, ma perché frutto della passione e del lavoro di



chi coltiva, raccoglie, trasforma e lo porta sulla tavola. Se l'Umbria è un palcoscenico ideale, se l'Umbria è da sempre raccontata declinando le tonalità del verde che la domina, noi vogliamo offrirvi un nuovo punto di vista, quello che si ottiene vedendola da dentro e non ammirandola da fuori. Vogliamo accompagnarvi lungo la fascia di olivi che da Assisi giunge a Spoleto, farvi vivere una suggestione paesaggistica unica, andare alla scoperta di profumi e non di odori, della cultura del sapore e non del saporito, ma soprattutto alla conoscenza delle persone, donne e uomini, eroi di questo mondo agricolo, che vi racconteranno i valori della loro attività, mangiando una fetta di pane e olio.



## **AVVENTURA CULTURALE** **CULTURAL ADVENTURE**

Un percorso insolito e affascinante, con una sorpresa ad aspettarci dietro ogni angolo e dietro ogni ulivo. La ricchezza della conoscenza di chi ama presentare il frutto del suo lavoro, senza lasciare che sia un olio, un salume, una fetta di pane a farlo. Una sorta di avventura culturale. Ma qual è l'elemento che rende unico il frutto dell'unione di due aggettivi, avventura e culturale, fino a creare una forma di conoscenza che accomuna tutti, che non divide né per censo, né per geografia, né per valore economico? Secondo la 'Trecani' è "Culturale" il complesso dei beni di interesse storico,

archeologico, artistico, ambientale e paesaggistico, archivistico e librario, e ogni altro bene che costituisca testimonianza materiale di civiltà; "Avventura", un'impresa rischiosa ma attraente e piena di fascino per ciò che vi è in essa di ignoto o d'inaspettato. Ambiti questi che alcuni legano a percorsi naturalistici, scoperte archeologiche, ritrovamenti ...inaspettati. Bene, noi abbiamo il piacere di proporre il valore di 'avventura culturale' lungo la fascia olivata Assisi-Spoleto, dove vivere con gusto una terra, una persona, un prodotto, nascosti magari alla vista dei più, spesso sottovolutati da chi li conosce. Tesori che per noi hanno forte un

senso che rende il frutto del loro lavoro eroico, ma non nella gestione ordinaria dell'attività, quanto nella modernità contemporanea. Li conosceremo dopo aver trovato con attenzione il bandolo di una matassa che li rende unici.

### **DA ASSISI A SPOLETO, TRA PAESAGGIO E SENTIMENTO**

L'olio è conoscenza, confronto, condivisione, su questa linea si sviluppa l'idea che abbiamo in testa di far conoscere l'Umbria. Osservare un paesaggio, avvicinarsi a esso fino a sentirsi attratti dal desiderio di scoprire cosa c'è dentro. Un'attrazione utile al contatto ideale con una donna o un uomo che quelle piante le curano fino a ottenerne un olio. È giunto il momento che anche in Umbria, terra coperta dal verde di prati, boschi, oliveti e vigneti, si faccia un passo in più per togliere il velo legato alle consuetudini, all'uso incondizionato di modi di dire e di fare, alla convinzione, a tratti banale, di ritenere stretto il legame che unisce un paesaggio agricolo al prodotto che se ne ottiene lavorando. Nel nostro viaggio a raccontare l'olio sarà un volto, una voce, perché è questo che fa la

differenza, è questo che oggi serve. Declinare le qualità infinite di un percorso, la forza di raccontare la propria storia, di camminare nel proprio oliveto, piccolo o grande che sia, fino a renderlo unico, vero, assoluto. Da lì, solo alla fine, arrivare all'olio, al suo essere diverso anche da persona a persona, non solo da pianta a pianta, da regione a regione, al



suo valore straordinario nella nostra alimentazione quotidiana. Solo così potremo percepirne l'essere, sostituendolo con sentimenti nuovi all'idea superficiale che a tratti ne



abbiamo.

## **È GIUNTO IL MOMENTO DI ESSERE PROTAGONISTI**

A fare bene il calcolo oggi subiamo gran parte di quello che mettiamo sulla tavola quotidiana. Sia dal punto di vista nutrizionale che salutistico.

L'interesse dei più va verso il prezzo, per i meno superficiali vale l'origine, - il famoso chilometro zero - come se questa fosse una garanzia di qualità, mentre in realtà si limita a misurare solo la distanza. Tutti elementi che dipendono da

altri e non ci vedono protagonisti ma solo fruitori. Questo vale anche per l'olio, alimento quotidiano per tutti, la cui certezza qualitativa vede consumatori consapevoli e inconsapevoli.

L'Umbria offre un punto di vista diverso, nuovo, utile però a comprendere l'importanza di vivere insieme il tempo che intercorre tra un prodotto agricolo e il momento della tavola. Un tempo infinito, misurato non in minuti o in distanza, ma in storie, sguardi, sudore, pro-



fumi, sapori. Un punto di vista grazie al quale a mano a mano che si percorre un tratto di strada, si incontra della gente, si assaggia un prodotto, ci sia la consapevolezza di essere tutti attori protagonisti: la terra, chi la lavora, il frutto del lavoro, chi lo consuma a tavola. In Umbria, nessuno subisce niente, è la terra ideale che con il suo rinnovato valore del tempo, offre a tutti coloro che la vivono l'occasione di essere attori protagonisti.



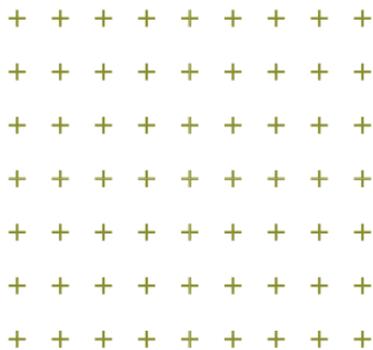
## L'ULIVO NON FA OLIO

Benvenuti, allora, nella Fascia olivata Assisi Spoleto, ma mettiamo subito in chiaro una cosa: l'ulivo non fa olio! Questo dev'essere ben chiaro a tutti. Perché se l'ulivo facesse l'olio, allo stesso tempo un albicocco dovrebbe fare la marmellata, una vite del vino. Invece non, nel rispetto del proprio essere, tutti e tre queste piante, producono un frutto, grazie alla natura propria e al lavoro di un agricoltore. Nel nostro caso, l'ulivo produce olive che finiscono nelle mani di un olivicoltore e al giusto grado di matu-

razione vanno al frantoio per l'estrazione dell'olio. In queste ultime righe di testo albergano, noti o ignoti, una infinità di dettagli che determinano il risultato finale. Tutti nelle mani dell'uomo, che con la sua sapienza ne regola ogni fase. Il nutrimento della pianta, la sanità del frutto, il suo raccolto alla giusta maturazione, l'estrazione grazie a sistemi estremamente innovativi nei quali la prima caratteristica è la pulizia. Ognuno di questi aspetti può variare e questa variazione si ritrova nel prodotto finito, l'olio. Per questo vi invitiamo a vivere la Fascia oli-



vata Assisi Spoleto come uno spettacolo della natura, ad apprezzare il suo valore paesaggistico, la caratterizzazione che ne ha il territorio nel suo complesso, toccato dalla bellezza, dalla storia e dall'arte che fanno di Assisi, Spello, Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto, un tesoro unico al mondo.





# PRENDIAMOCI CURA DEL NOSTRO PAESAGGIO

di Giorgio Pannelli

**L**a valle Spoletana-Folignate è una delle più vaste pianure alluvionali dell'Umbria; il suo attuale aspetto è stato modellato nei secoli dall'opera dell'uomo. Anticamente era coperta di boschi e paludi, dei quali restano residui lembi, il più delle volte rappresentati da esigui gruppi di alberi e sparuti piccoli stagni di innegabile interesse naturalistico. Lungo la valle scorrono i fiumi Clitunno, Maroggia, Topino e Chiascio che, con il loro "fluire di fresche acque", rendono la terra particolarmente fertile. Definire questi

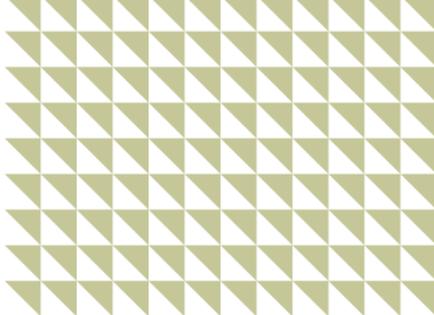
come fiumi è forse un'esagerazione ma, comunque, hanno avuto il pregio di aver ispirato la vena poetica di Virgilio, Dante e Carducci, oltre al canto mistico di Francesco d'Assisi per "Sorella Acqua".

Nelle colline che costellano la valle e nella fascia pedemontana dei monti da Spoleto a Trevi, i boschi non esistono più ma, senza il sacrificio di queste vaste distese boschive, oggi non potremmo ammirare gli estesi pendii coperti da ulivi, che producono uno degli oli più pregiati del mondo. Ai lati della valle sorgono due dorsali



montane che si chiudono a ferro di cavallo a sud della città di Spoleto. La dorsale occidentale comprende la catena dei monti Martani e le sue propaggini settentrionali toccano i Comuni di Spoleto, Acquasparta, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Massa Martana e Montefalco. Questa dorsale raggiunge la sua massima altitudine di m 1110 s.l.m., in corrispondenza dell'altipiano di Monte San Pietro. La dorsale occidentale comprende i monti di Spoleto, Campello sul Clitunno e Trevi e raggiunge la massima altitudine nel monte Serano (m. 1429). In ogni angolo del comprensorio Spoletino la presenza secolare dell'uomo ha disegnato e modellato il paesaggio attraverso una fitta rete di segni e di opere, che vanno a stratifi-

carsi gli uni sulle altre, producendo un insieme dinamico e indivisibile. L'evoluzione e la trasformazione del paesaggio ebbe naturalmente inizio con il primo insediamento dell'uomo-agricoltore e pertanto i disboscamenti per ottenere terreni agricoli risalgono ad epoche remote. In questa ottica le alterne vicende che hanno caratterizzato lo sviluppo della coltura dell'olivo dall'epoca romana ad oggi, non possono che essere considerate storia recente. Senza quel disboscamento precedentemente descritto, oggi non sarebbe possibile ammirare gli stupendi paesaggi olivicoli e delle altre colture di pregio che, con l'olio, concorrono a qualificare la locale apprezzata produzione tipica.



# CANDIDATURA UNESCO

## OBIETTIVO TENTATIVE LIST

**P**untare ancora più in alto, verso la World Heritage List dell'Unesco. La principale area olivicola dell'Umbria, la Fascia Olivata, guarda al futuro e il futuro è il riconoscimento Unesco come "Paesaggio culturale evolutivo vivente". Dopo gli ultimi attestati ricevuti, infatti, la Fascia olivata umbra tenta ora un ulteriore salto di qualità in termini di valorizzazione e tutela. E per farlo c'è un passaggio intermedio fondamentale: l'iscrizione nella Tentative List a Patrimonio Unesco.

Di cosa si tratta? Prima un breve riassunto. Facciamo un passo indietro e torniamo al 2018 quando è avvenuta l'iscrizione della Fascia Olivata nel Registro dei Paesaggi rurali e storici del Ministero dell'agricoltura. Nello stesso anno è arrivata anche la qualificazione quale Sistema agricolo di importanza mondiale (cosiddetto Sito GIAHS) da parte della FAO. Un doppio importantissimo traguardo che ha aperto la porta al terzo obiettivo, il riconoscimento Unesco. Per questo, lo scorso anno, c'è stata la presentazio-



ne ufficiale della candidatura nella suggestiva cornice del "Terzo Paradiso" di Pistoletto all'interno del Bosco di San Francesco.

Nel corso della presentazione della candidatura è stato evidenziato che il percorso verso l'Unesco per la Fascia olivata è partito dal basso, "in quanto



rappresenta l'istanza di una società intera, di una regione che riesce a unire più territori volgendo lo sguardo e le azioni verso il futuro". L'area interessata - ricordiamolo - si estende per circa 9 mila ettari lungo la dorsale situata nella fascia basale dell'Appennino umbromarchigiano con quote fra i

200 e i 600 metri. Una zona di grande interesse, grazie alla grande biodiversità animale e vegetale. Nel paesaggio olivato sono immersi e convivono in equilibrio elementi artistici, culturali, storici e tradizionali riferiti a quella popolazione che per secoli, con la coltivazione dell'ulivo e la produzione di olio, ha instaurato un legame profondo ed indissolubile.

La (lunga) procedura Unesco. La prima fase della candidatura prevede la richiesta di iscrizione nella lista propositiva nazionale (la Tentative List), con la quale lo Stato segnala al Centro del Patrimonio Mondiale, World Heritage Center-WHC, i beni per i quali intende chiedere l'iscrizione nella Lista del Patrimonio Mondiale nell'arco di 5-10 anni. L'iscrizione di un sito nella Lista propositiva non comporta automaticamente la successiva iscrizione dello stesso nella Lista del Patrimonio Mondiale. La procedura di candidatura in questa Lista prevede la compilazione di un apposito formulario, allegato alle Linee Guida Operative, ed il suo invio alla CNIU (Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO) la quale, a seguito di un



primo esame, procede ad inoltrare la domanda ai Ministeri competenti. Il Ministero della Cultura, per i siti culturali, e il Ministero della Transizione Ecologica, per i siti naturali, valutano i contenuti della domanda e, ove rinvengano i requisiti per una valida candidatura, entrano in contatto direttamente con i proponenti per definire congiuntamente i contenuti della richiesta di iscrizione nella Tentative List da trasmettere al WHC, dandone notizia alla CNIU. Secondo quanto deciso dal Consiglio Direttivo della CNIU, il Ministero competente, una volta ultimato l'esame di merito, mettendo in copia la Commissione

Nazionale e gli altri Ministeri interessati trasmette la candidatura al Ministero degli Esteri, che la inoltra alla Rappresentanza Diplomatica presso l'UNESCO per il successivo invio, entro il 1 febbraio di ogni anno, al WHC. Per i beni iscritti nella lista propositiva si procederà successivamente, in un iter lungo e complesso, alla predisposizione delle candidature vere e proprie, composte da un dossier e da un piano di gestione che i proponenti redigono con l'ausilio dei Ministeri competenti. Le candidature da presentare al WHC per l'iscrizione nella Lista del Patrimonio Mondiale, già iscritte nella Lista Propositiva, vengono deliberate dal Consiglio Direttivo della CNIU. Dal momento della presentazione al WHC inizia il processo di valutazione vero e proprio.



# I NUM3RI

## DELLA FASCIA OLIVATA



**90km**  
*di sentieri*



**9.000**  
*ettari coltivati*



**4.225**  
*aziende olivicole*



1.467.000  
*ulivi*



37  
*chiese*



10  
*palazzi storici*



solo  
sasso  
sole  
stabbio  
scure

4  
*musei*



4  
*eremi*



13  
fonti



5  
castelli



3  
rocche



3  
conventi



3  
basiliche



2  
*tempietti*



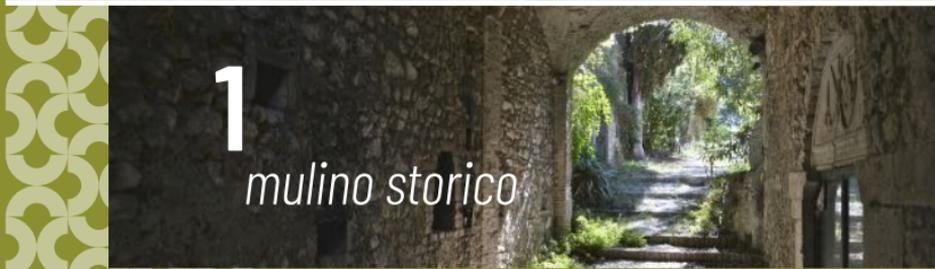
2  
*ponti*



2  
*pievi*



6  
*edicole sacre*



1  
*mulino storico*



L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI

LORENZO CANTONI / RISTORANTE IL FRANTOIO DI ASSISI



**VI SVELO  
I SEGRETI  
DELL'OLIO  
IN CUCINA**

**A**ppena un anno fa, Lorenzo Cantoni, giovane chef di Umbertide, si è visto recapitare il titolo di Miglior chef dell'olio Airo (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio). Un riconoscimento di grande valore che esalta chi, in cucina, utilizza in modo virtuoso l'olio EVO. Un attestato che premia anche la visione del ristorante "Il Frantoio" di Assisi che su Cantoni e sull'olio ha deciso di puntare ricavandosi uno spazio al sole nel mondo della ristorazione regionale e non.



**A noi interessa fare un passo indietro e capire da dove nasce l'interesse di Lorenzo Cantoni per questo eccezionale prodotto della terra.**

*"Ne ho fatto un elemento centrale della mia cucina perché ho deciso di puntare sul benessere nel piatto. L'olio è un alimento antibiotico, inoltre ha moltissime caratteristiche che lo rendono prezioso in una dieta sana e per questo ho deciso di cominciare a studiarlo tempo fa e*

*ancora, ogni giorno, cerco di scoprire e imparare qualcosa: una delle cose più incredibili dell'olio è che ogni cultivar ha una sfaccettatura diversa, una resa propria, una risposta nel piatto unica, per me tutto questo è affascinante".*

**Una passione che nasce da lontano quindi.**

*"Ho sempre avuto un grande amore per l'olio. A casa mia si produceva per uso casalingo.*

*Ricordo ancora il profumo dell'olio che riempiva le stanze. Ovviamente non ho sempre e solo lavorato l'olio. In passato ho utilizzato anche grassi animali o derivati nei miei piatti, ma da sei-sette anni ormai mi sono concentrato solo sull'olio: ho iniziato a studiarlo, capire come lavorarlo al meglio, esaltare le sue caratteristiche e creare piatti nuovi".*

**C'è una "sfida" che ha segnato questo tuo percorso di crescita professionale?**

*"Sicuramente lo stimolo più forte è stato giocare con le consistenze. Tecnicamente l'olio non si addensa, ma io ho sempre 'lottato' per farlo diventare denso. Lavorare sulla sua consistenza è stata una sfida e un divertimento. Oggi possiamo dire di essere riusciti a fare molto e trovare alcune soluzioni interessanti lavorando sulle temperature. Un buon punto di partenza".*

**Sei lo chef di un ristorante che basa la sua attività sull'olio EVO, un ulteriore stimolo.**

*"Al Frantoio siamo arrivati ad*

*avere oltre 60 etichette. Ora ne abbiamo una 50ina ma cambiano sempre perché ogni anno, a seconda delle stagioni, facciamo nuovi assaggi e cambiamo la carta in continuazione".*

**Un bell'impegno.**

*"Sì, ma necessario: avere in carta l'olio sbagliato significa buttare l'intero piatto".*

**Quali sono i tuoi cultivar preferiti?**

*"Io sono un appassionato di moraiolo, leccino, frantoio e San Felice, questo cultivar che arriva da Giano dell'Umbria: con questi quattro olii ho creato un blend che poi è diventato il nostro olio".*

**Spiegaci meglio.**

*"Abbiamo creato un prodotto brandizzato da noi che nasce da un blend che io ho studiato personalmente. Al suo interno c'è anche il cultivar San Felice, una produzione che è stata recuperata di recente dopo anni di abbandono. A Giano dell'Umbria c'è questa ragazza, Flavia Pompili che lo ha recuperato e ora lo produce con ottimi*



*risultati. Il San Felice è un cultivar eccezionale, ha una nota piccante e amara con un sapore unico”.*

**Ci hai raccontato una piccola grande storia di recupero e rilancio di un olio che stava scomparendo, dal tuo osservatorio privilegiato, come vedi il rapporto tra produttori e l’olivicoltura?**

*“I produttori hanno voglia di crescere. C’è una nuova consapevolezza, è davvero bello vedere questo entusiasmo. Credo che stiamo vivendo un momento molto positivo per il movimento dell’olio umbro, è ora di*

*crescere”.*

**Torniamo alla tua cucina. Lavorare con tutti questi olii non è facile anche a livello economico, giusto?**

*“Avere tante etichette di olio EVO ha un costo, evidente. Io ho la fortuna di avere alle spalle una proprietà che ha scelto di investire su questo e sul territorio. Al Frantoio crediamo nell’olio EVO”.*

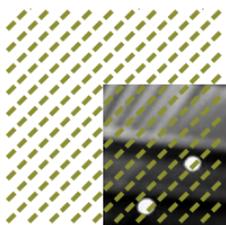
**Raccontaci qualcosa dell’olio umbro nel piatto.**

*“Ogni cultivar tipico umbro esalta qualcosa di diverso perché ognuno ha la sua peculiarità. Siamo una regione che produce legumi eccezionali e per esaltarli il moraiolo è sicuramente il cultivar più adatto. Come? È un gioco di tecnica: bisogna saper trovare la temperatura giusta”.*

**Progetti futuri?**

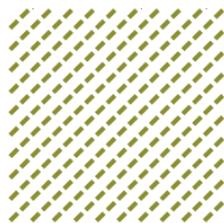
*“C’è da fare molto per la cultura dell’olio. Il cliente è ancora indietro e noi fatichiamo a far capire quanto sia importante avere produzioni di alta qualità. A breve faremo dei corsi di avvicinamento all’olio per chi vuole scoprire qualcosa di più su questo alimento eccezionale”.*

L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI



**TRA**

**BENESSERE  
E RACCOLTA  
A MANO  
DELLE OLIVE**



**P**otremmo chiamarlo turismo esperienziale, potremmo anche dire che è ciò che mancava in una terra vocata alla coltivazione e lavorazione dell'ulivo. La Tenuta San Masseo è il primo Oil Resort ai piedi di Assisi, con una vista suggestiva sulla Basilica di San Francesco, che rappresenta un apripista per tutto il nuovo turismo della Fascia Olivata. Immerso tra gli ulivi, San Masseo è un deciso salto in avanti nell'offerta ricettiva di questa porzione di Umbria. Questo per via dei servizi offerti e di un legame speciale col territorio. Parliamo di una perfetta combinazione di lusso, tradizione, comfort, design e personalità, un luogo dove poter ristorare il corpo e la mente. Tutto ciò grazie a un'esperienza sensoriale, che nel periodo dell'anno che da settembre porta all'autunno, si può vivere attraverso l'olio extravergine di oliva. Come? Partecipando alla raccolta a mano dell'olivo per poi degustarne la prima spremitura in frantoio. Ma anche con i massaggi all'olio extravergine e facendo yoga tra gli ulivi.



Ne abbiamo parlato con Cesare Carloni, umbro doc e proprietario della struttura. Imprenditore da sempre vicino ai temi della sostenibilità ambientale, ad un certo punto della sua carriera Carloni ha deciso di realizzare un boutique hotel, Tenuta San Masseo, che mira a diventare un punto di riferimento per il turismo d'élite in Umbria.



## **Perché calibrare un'offerta turistica principalmente sull'olio?**

*"Puntare sull'olio d'oliva è stata una scelta naturale, nata da una lunga tradizione di raccolta delle olive, dell'olio a tavola, una consuetudine sana, conviviale, felice. L'olio d'oliva per noi vuol dire famiglia, unione, gioia di vivere le cose semplici ma preziose... ed è proprio questo che cerchiamo di trasmettere ai nostri cari ospiti, regalando loro l'autenticità del territorio ed il calore di una casa umbra".*

## **C'è interesse intorno a questa proposta così "extravergine"?**

*"Valorizzare l'olio d'oliva ci ha sempre portato una risposta positiva. I nostri ospiti apprezzano molto il lusso di vivere i*

*piaceri semplici, assaporare i prodotti tipici dell'Umbria tra cui l'extravergine, che fa da padrone. L'olio non è solo un immancabile protagonista della tavola, ma è anche un volano per la nostra economia, sotto tanti punti di vista".*

## **Ad esempio?**

*"L'olio è un elemento protagonista anche in tante attività salutari, all'aria aperta: dalla raccolta delle olive, nel periodo fra ottobre e dicembre, alla gita in bicicletta lungo la Fascia Olivata per scoprire gli uliveti da cui poi sarà prodotto, il trekking e il pic-nic tra gli ulivi. Ma anche nella Spa. E nel periodo di raccolta, per le visite ai frantoi con degustazione degli oli che la nostra Umbria ci regala".*

## L'esperienza extravergine immersiva

All'ospitalità si affiancano le diverse esperienze e attività che la Tenuta organizza per appagare le diverse esigenze degli ospiti. Che in questo periodo dell'anno, si abbinano ai frutti di stagione offerti dalla natura. Nasce così il connubio con i prodotti tipici umbri che strizzano l'occhio ai trattamenti estetici, come l'olio. A San Masseo ci si può, dunque, tuffare in un'esperienza extravergine a tutto tondo.

A partire dalla raccolta a mano delle olive, organizzata con i migliori frantoi del territorio, per poi degustare il nuovo olio con la classica bruschetta. Un assaggio che viene fatto direttamente nel molino. L'altra opportunità offerta è quella dei massaggi con l'olio extravergine di oliva, un ingrediente molto utilizzato nell'estetica per dare nutrimento alla pelle, ma anche elasticità. I principi contenuti nelle gocce d'olio sono un autentico elisir per la cute, che durante l'inverno è più soggetta a squamarsi.

Chi ama "oliare" la muscolatura e le articolazioni può farlo in maniera salubre all'aperto, con

lo yoga tra gli ulivi. Lezioni, con personal coach, molto rilassanti, che grazie al coordinamento di movimenti e respirazione riescono a decontrarre quelle leggere tensioni e quell'intorpidimento dovuti allo stress della quotidianità.

## Da antico casolare a Oil Resort

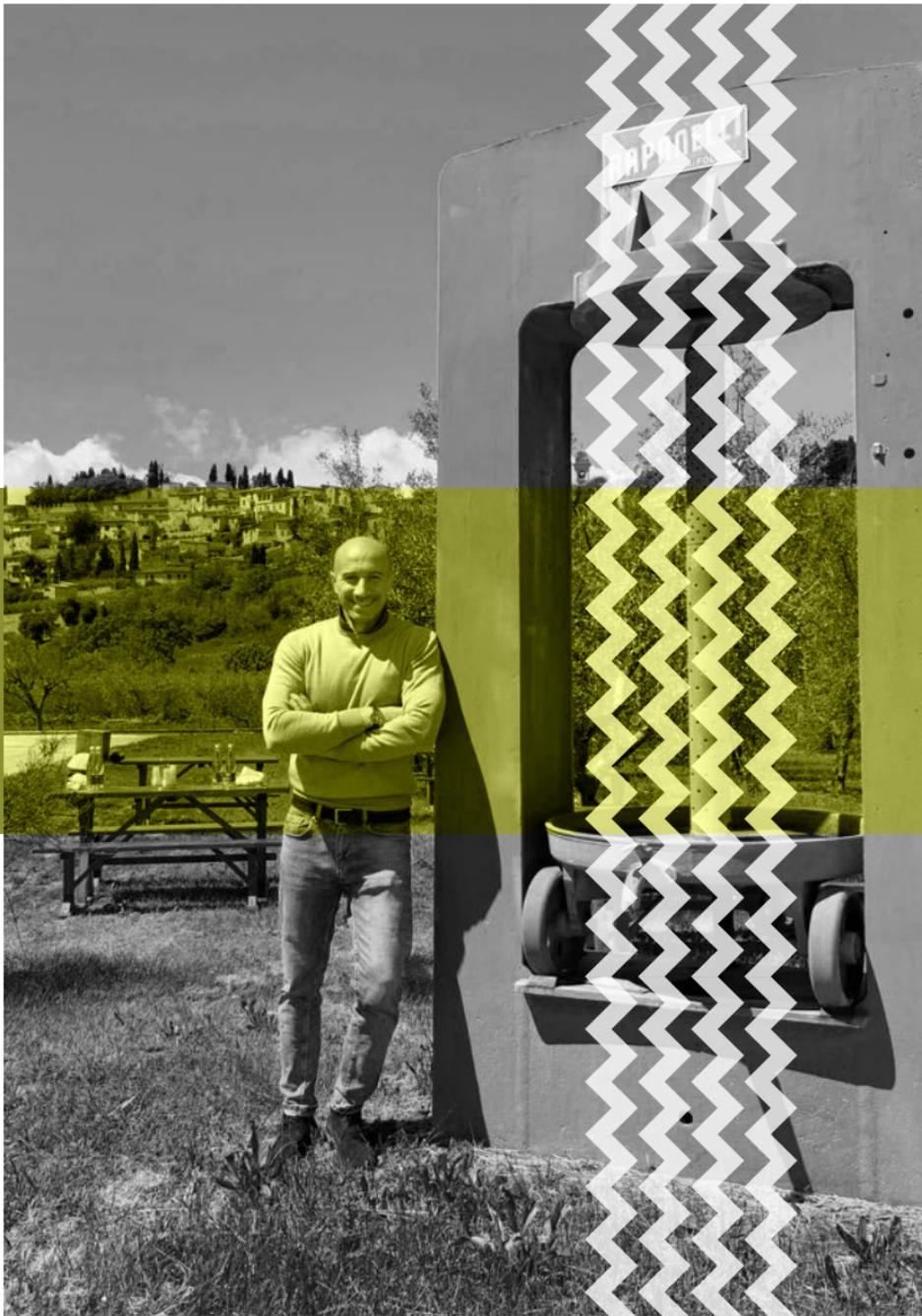
*La Tenuta San Masseo è un antico casolare, di proprietà della famiglia Carloni, che è riuscita a ricreare un'atmosfera unica, coniugando design e comfort, offrendo attrazioni su misura per un contatto emozionante con la natura. La struttura, restaurata, offre 8 camere e suite, arredate con materiali naturali, alcune con vetrate panoramiche suggestive. Un connubio in cui la bellezza del paesaggio riesce a infondere una piacevole sensazione di pace, per un soggiorno rilassante. San Masseo è un passo in avanti nell'offerta ricettiva della Fascia Olivata: una struttura di alto livello dove il protagonista è l'olio. Un cambio di passo culturale che rappresenta una via maestra anche per altre realtà per unire accoglienza e promozione del territorio e dell'olio della Fa-*

L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI

# AI GIOVANI DICO: IL FUTURO



Il Frantoio di Spello è una cooperativa dai numeri importanti e dalla vocazione all'alta qualità, da sempre. Fin da quando, nel lontano 1947, nasceva l'UCCD (Unione Cooperativa Coltivatori Diretti) e 24 soci olivicoltori decisero di sottoscrivere l'atto costitutivo e lo statuto. Ne è passato di olio sotto le macine e così arriviamo a oggi e troviamo il giovane spellano Giulio Pepponi che, dopo un mandato da consigliere e uno da vice, ora è al suo terzo anno di presidenza di una cooperativa che ha caratteristiche non comuni e che, negli anni, ha saputo mantenere fortissimo il legame col territorio e allo stesso tempo guardare al futuro.



**È una bella responsabilità avere sulle spalle oltre 70 anni di storia.**

*“É una bellissima esperienza. Sono parte del Consiglio ormai da 9 anni e spero di aver dato il mio contributo a un frantoio che rappresenta una realtà eccezionale”.*

**Parliamone.**

*“Quando sono entrato c’era già una struttura organizzata molto efficiente grazie al mio predecessore, Fausto Fratini e tutta la governance. Il Frantoio di Spello è stato capace di raggiungere in questi anni un livello molto evoluto sia per quanto riguarda le caratteristiche e la qualità del prodotto, sia per l’immagine della cooperativa”.*

**Sotto la sua presidenza come si è sviluppata l’attività?**

*“Abbiamo mantenuto un’organizzazione dinamica ed efficiente, merito del direttore Yuri Amantini e di tutti i dipendenti, lavorando costantemente per migliorare il marketing e la comunicazione. Questo per andare incontro alle necessità dei produttori che vogliono vedere*

*crescere una realtà davvero importante: la cooperativa è composta da 500 soci e la struttura copre tutto il fabbisogno di molitura della zona di Spello e dintorni”.*

**Una macchina ben...oliata.**

*“Ma che va gestita con cura e passione. C’è innanzitutto un territorio da proteggere e valorizzare e una cultura, quella dell’ulivo, da rilanciare e tutelare. Anche attraverso delle campagne di prevenzione contro fattori di rischio per la stessa salute delle piante. Non a caso abbiamo portato avanti una forte campagna contro la mosca. Non solo monitoraggio, ma anche sensibilizzazione e attività sistematica di informazione sui trattamenti da applicare. Ci siamo rivolti in particolare modo ai più giovani organizzando corsi anche per la gestione delle piante”.*

**Ma fate anche molto altro.**

*“Cerchiamo di offrire servizi di supporto. Ad esempio dallo scorso anno abbiamo attivato delle squadre di potatura, una cosa che non c’era mai stata prima. In questo modo abbiamo*

creato un gruppo capace di offrire un servizio di supporto agli olivicoltori per la cura delle piante. Questo perché e vorrei sottolinearlo, lavorare l'ulivo è un impegno e c'è sempre meno gente che lo fa. Noi abbiamo deciso di offrire un supporto anche per questo”.

## **E i giovani?**

“Di giovani leve non ce ne sono molte. C'è qualcuno che si avvicina, ma parliamo di 50enni e non sono nemmeno tantissimi. Noi non stiamo fermi: cerchiamo di fare anche cultura dell'ulivo, dei corsi e far conoscere il più possibile le nostre attività. Purtroppo il territorio avrebbe bisogno di qualche rinforzo”.

## **Abbiamo parlato prima di promozione e marketing.**

“Noi siamo una realtà che si rivolge al movimento del turismo dell'olio e abbiamo fatto dell'accoglienza una delle nostre peculiarità. Promuoviamo il Frantoio ma anche un territorio. Ogni anno ospitiamo oltre 30 pullman di turisti che vengono a trovarci e scoprono la nostra realtà. Lo facciamo da anni,

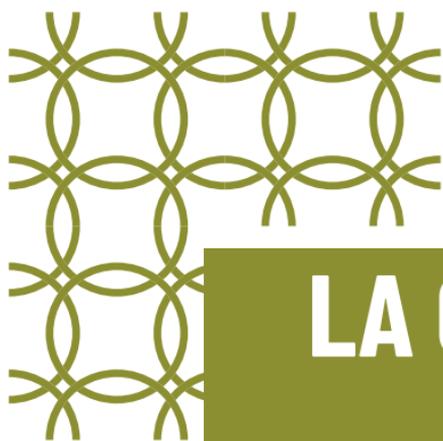
siamo stati degli apripista”.  
**Dove si può ancora migliorare?**

“Qui il discorso si fa più generale e riguarda tutto il territorio regionale. Credo che siamo un po' indietro sul prodotto olio. Il nostro è un olio di qualità assoluta. Si vende da solo. Per questo c'è necessità di dargli la giusta importanza mantenendo un livello di prezzo adeguato”.

## **Voi siete un player che può avere una voce importante nel panorama regionale.**

“È vero, noi in Umbria siamo l'associazione di produttori di olio di alta qualità più numerosa per numero di soci, oltre 500. Moliamo 10mila quintali di olive per 1.400 quintali di olio prodotto: Dop Umbria, Dop Umbria Biologico e Italiano. Detto questo, è chiaro che c'è bisogno di fare squadra anche con altre realtà. Il territorio regionale è composto da tante attività di varia dimensione e non è semplice andare tutti verso una direzione comune. Però per il futuro sarà importante lavorare in sinergia per tutelare e dare sempre maggior valore alle nostre produzioni”.

L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI



PER

# LA COSMESI NIENTE È MEGLIO DELL'EVO

L'impiego dell'olio di oliva a fini cosmetici arriva da lontano. Già durante il IV e III a.C. a Creta, in Palestina, Siria e Mesopotamia troviamo le prime testimonianze di prodotti cosmetici realizzati mediante la lavorazione e il commercio di aromi, unguenti e olii profumati a base di olio d'oliva. Poi sono venuti gli Egizi, i primi a preparare una crema antirughe partendo dall'olio. Arriviamo ai Greci che, tra le altre cose, utilizzavano il prezioso nettare per cospargere il corpo degli atleti sia a fini estetici che per prepararli all'attività sportiva. La cosmetica classica nasce da queste esperienze e, più in generale, da tutte quelle culture mediterranee che da secoli impiegano l'olio non solo come alimento nella dieta quotidiana, ma come elemento dalle eccezionali proprietà cosmetiche e benefiche per la pelle.

Questa premessa per arrivare ai giorni nostri e all'Oro di Spello: un progetto che nasce nel 2008 grazie all'iniziativa imprenditoriale di Pharmatre, azienda folignate che sempre in quegli anni entra a far parte del gruppo milanese Anfatis S.p.a operante nella commercializzazione di prodotti per la salute e il benessere. L'Oro di Spello, come recita il claim dell'azienda, realizza e produce cosmetici ecobio con olio EVO, chiaramente prodotto a Spello. Da questa eccellenza alimentare arriva una linea bio-dermocosmetica pensata per la cura e la protezione della pelle e realizzata esclusivamente con l'olio extra vergine di oliva prodotto nella città umbra, da colture certificate di origine esclusivamente biologica.



La specificità di quest'olio intercetta il valore offerto dalle tecniche di produzione e coltivazione degli ulivi, trattati con concimazioni rigorosamente organiche, con modalità di potatura manuale e trattamento fogliare a base di rame, senza l'impiego di prodotti chimici e diserbanti. In questo gioca un ruolo importante l'expertise del Frantoio di Spello Uccd, che attraverso adeguate modalità di raccolta, molitura e conservazione con monitoraggio delle temperature in tutte le fasi della lavorazione, assicura all'olio prodotto il massimo contenuto di antiossidanti naturali e polifenoli.



Tanti buoni motivi per cui l'Oro di Spello è un'eccellenza da esportazione. Ne abbiamo parlato con l'amministratore delegato, Giovanni Mercati.

**Quanto è importante per l'Oro di Spello mantenere un rapporto diretto con il territorio da cui proviene la sua materia prima?**

*"Oro di Spello nasce proprio dal forte legame tra le persone e il territorio con le sue tradizioni, dalla volontà valorizzare e dare importanza a questi luoghi. Riteniamo quindi fondamentale mantenere stretto il contatto*

*con il territorio che ci conferisce un'identità di cui siamo fieri, puntando sul concetto di appartenenza, molto radicato nelle persone che vivono qui".*

**Cosa manca ai territori della Fascia Olivata per presentarsi sui mercati nazionali e internazionali come brand riconoscibile anche per le attività economiche che ruotano intorno all'olio?**

*“La Fascia Olivata rappresenta qualcosa di unico ed antico che nei secoli è migliorato nella qualità ma senza allontanarsi dalle proprie origini, la candidatura Unesco ne è la prova. Quello di cui ha bisogno è di trasmettere in modo chiaro il concetto di Natura nella sua unicità legata all'uomo che l'ha coltivata da sempre, che resiste al passare dei secoli e di conseguenza il concetto di Cultura che viaggia di pari passo”.*

**Olio e cosmesi, un rapporto che nasce nell'antichità. Nel futuro che sviluppi possono esserci per questo tipo di produzioni?**

*“Il nostro obiettivo è di coniugare la moderna tecnologia cosmetica con un antico ingrediente. Quello che facciamo è*



*puntare sulla ricerca, sull'innovazione, per avere sempre nuovi modi per utilizzare i principi attivi naturali che tutti conosciamo, primo fra tutti l'Olio Extravergine di Oliva Biologico rigorosamente di Spello”.*

**Avete all'orizzonte nuovi prodotti o iniziative? Sarebbe auspicabile un evento lungo la Fascia Olivata incentrato sul benessere e l'utilizzo dell'olio a fini cosmetici/salutistici?**

*“La gamma prodotti si aggiorna fisiologicamente seguendo le tendenze del mercato, l'evoluzione delle beauty routine e anche grazie alle segnalazioni della nostra clientela affezionata; quindi sicuramente metteremo in cantiere nuovi prodotti, è un'attività su cui stiamo già lavorando. Un evento lungo la Fascia Olivata è sarebbe sicuramente un'ottima idea per rappresentare Oro di Spello nel suo 'habitat'. L'Umbria è una delle regioni più belle d'Italia e negli ultimi anni ha fatto dei grandi passi in avanti nel processo di comunicazione e promozione del proprio territorio ed è anche per questo che puntiamo su Oro di Spello, perché c'è ancora molto da fare!”.*

L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI

MARIA ELISABETTA E PIETRO CLARICI / CLARICI 1874 - FOLIGNO

# LA NOSTRA STORIA HA UN VALORE

Una storia lunga sei generazioni. Che inizia nel 1874, quando la famiglia Clarici di Foligno comincia a produrre olio EVO, e arriva fino a oggi con Maria Elisabetta e Pietro, giovani eredi di questa straordinaria tradizione. Due ragazzi che hanno deciso di impegnarsi in prima persona per portare avanti il progetto di un'azienda olearia che nel tempo ha saputo rinnovarsi ma soprattutto mantenere un livello assoluto di qualità. Il segreto? La passione per l'olio e il territorio. Due leve che per Maria Elisabetta e Pietro fanno la differenza.





*“Veniamo da una lunga tradizione familiare. Ci siamo dati l'obiettivo di farla crescere. - spiegano - Crediamo in questo territorio, vogliamo tutelarlo. Per questo abbiamo sostenuto la candidatura al programma GIAHS della FAO della Fascia Olivata”.*

*La famiglia Clarici ha appena completato la rigenerazione del frantoio cittadino apportando miglioramenti e sistemi tecnologici innovativi. Sono stati anche recuperati elementi storici e architettonici.*

*“Un investimento che ci consentirà di migliorare ancora la lavorazione delle olive e rendere la molitura più efficiente a livello energetico”, raccontano mentre mostrano i locali ammodernati e resi più funzionali anche per future attività in grado di coinvolgere turisti e semplici visitatori.*

### **Rinsaldare il legame col territorio.**

*Se da una parte l'Olio Clarici è pronto a fare un nuovo salto in avanti, dall'altra c'è un legame col territorio da stringere ulteriormente. Qui rientra un nuovo progetto in cantiere, un'iniziati-*

*va che nasce dagli studi di Maria Elisabetta Clarici.*

*“Ho studiato architettura a Roma e ho partecipato a campagne di scavo a Sassovivo qualche anno fa, in particolare all'interno della cripta del Beato Alano. - spiega - Ora, grazie a una serie di possibilità che si sono create, siamo rientrati in un bando del PNRR con un progetto di messa in sicurezza, recupero e apertura alle visite della cripta. Questo si inserisce in una più ampia attività di valorizzazione della montagna di Sassovivo cui siamo legati da sempre”. Il recupero di questo spazio dall'enorme fascino - ci spiegano Maria Elisabetta e Pietro - rientra in una più ampia idea di valorizzazione del territorio da portare avanti nei prossimi anni anche come azione a sostegno del progetto della Fascia Olivata.*

*“Sia io che Pietro - dice Maria Elisabetta - abbiamo fatto dei percorsi formativi e professionali non direttamente collegati con l'olivicultura, poi ad un certo punto ci siamo resi conto che le cose importanti le avevamo dentro casa”. E le cose importanti sono una produzione di*

olio EVO biologico, una filiera chiusa per "offrire un prodotto che sia il più sano possibile. Dalla pianta alla bottiglia, come si faceva una volta ma non come si faceva una volta", sottolinea Pietro che ci spiega alcuni passaggi della produzione. "La nostra è un'olivicoltura tradizionale, fatta con metodi tradizionali. È più costosa, ma ci sono caratteri e qualità cui non vogliamo rinunciare - spiegano -. L'olio non è un condimento, ma un alimento, un nutriente. Farlo bene significa generare benefici per la salute di chi lo assume. Produrlo con un'attività di olivicoltura tradizionale, significa fare del bene al paesaggio e al territorio".

### **Veniamo alla Fascia Olivata.**

Un territorio che si trova di fronte a grandi sfide, tra prospettive e criticità. "È necessaria una spinta da parte di tutti. Occorre lavorare insieme per dare sostenibilità alle attività, generare un ritorno su tutto il territorio. È una riflessione che riguarda anche il settore pubblico che potrebbe lavorare, ad esempio, per creare una rete di servizi. Sarebbe importante se ci fossero sostegni per far nascere delle cooperative di lavoro-

ratori in grado di fornire servizi professionali a sostegno delle aziende olearie. C'è poi la questione logistica, tema da affrontare perché da questo dipende la promozione e la distribuzione dei prodotti".

La candidatura a patrimonio Unesco della Fascia, dossier in stradato da tempo, ha bisogno di sostegno: "Collaborare per raggiungere questo traguardo è fondamentale - . spiegano Maria Elisabetta e Pietro - Allo stesso tempo c'è un'urgenza di raccontare meglio come facciamo olivicoltura qui. Solo promuovendo la nostra cultura dell'olio, produzioni e territorio saranno resi riconoscibili".

Ma occorre fare un passo in avanti anche sui riconoscimenti di qualità: "Lungo la Fascia si produce un olio eccezionale, diciamolo. Pensiamo a un'ultra Dop, un certificato che vada oltre le attuali denominazioni ed entri nel merito dei valori organolettici, paesaggistici, ambientali e chiuda la porta alle varietà non autoctone. Qualcosa che attesti quei valori che sono poi quanto di più genuino possiamo offrire".

L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI

MARCO VIOLA / AZIENDA AGRARIA VIOLA - FOLIGNO



**DIAMO  
FIDUCIA  
E SPAZIO  
ALLA  
RICERCA**

**M**arco Viola percorre i suoi oliveti sulla costa di Scandolaro, collina che domina Sant'Eraclio, a Foligno. Dà l'idea di conoscere quelle piante snelle e rigogliose una ad una. Terreno sassoso, il sole picchia, ma loro reagiscono, si proteggono.



*“Certo, una bella pioggia, adesso, sarebbe l'ideale - inizia Marco - ma oggi la presenza dell'uomo e le buone pratiche agricole ci consentono di assecondare questa pianta meravigliosa, che reagisce e si protegge. Ma se ci guardiamo in giro, queste tecniche sono perseguite da pochi. La frammentazione della coltura è evidente e di conseguenza l'ulivo paga le diverse attenzioni che l'uomo gli riserva, sempre nella convinzione individuale di essere nel giusto. Abbiamo bisogno di una rinnovata attenzione alle nostre risorse e il progetto della Fascia olivata Assisi Spoletto serve proprio a questo”.*

## **Individualismo, ma nello sviluppo.**

*“Il valore economico rappresentato lungo questi sessanta chilometri che ulivo dopo ulivo ci portano da Assisi a Spoleto ha bisogno di risorse nuove, di una rinnovata capacità imprenditoriale, minata come abbiamo detto, dall'eccessiva polverizzazione delle proprietà. Ma essere tanti ancorché piccoli, potrebbe non essere un difetto, a patto che ognuno si preoccupi di dare un senso nuovo alla sua attività e ai suoi uliveti. Scegliendo quali sono gli insegnamenti del passato che meritano di essere perseguiti e quali invece di quelli che oggi sono superati e quindi non più utili allo sviluppo. È un obiettivo questo difficilissimo da raggiungere, il legame con le tradizioni è sentito in maniera molto forte. Dobbiamo avere la forza di comprendere il valore del marchio 'OUmbria' e al suo interno, quello che la Fascia olivata rappresenta per l'olio extravergine di oliva di qualità”.*





### **Un valore economico complessivo.**

*“Bisogna dare fiducia e spazio alla ricerca, alimentare la nostra conoscenza, comprendere che l’isolamento produttivo di migliaia e migliaia di olivicoltori che popolano questa regione, molti dei quali operano lungo la fascia olivata, non è funzionale alla crescita del settore e bisogna soprattutto avere la preparazione per la valutazione sensoriale dell’olio frutto del proprio lavoro. Questo vale sia dal punto di vista commerciale, dove l’olio è protagonista, che da quello economico più ampio, dove l’unione di paesaggio olivato e produzioni di oli eccellenti assume un valore enorme*

*grazie allo sviluppo turistico che il crescente numero di appassionati garantisce. Viviamo in Umbria, terra oggi più che mai che ospita turismo cosmopolita e che è in grado di dar vita a quel turismo di prossimità che chi ci vive spesso sottovaluta. È giunto il momento di cambiare la prospettiva di osservazione. Non dobbiamo limitarci a osservare Assisi, Spello, Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno e Spoleto, i comuni spina dorsale di questo progetto, dalla macchina, mentre percorriamo una strada. L’Umbria vista dalle colline che rendono unico il percorso della fascia olivata, si offre in maniera diversa, reale, bella, unica”.*

L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI

STEFANO E ANDREA GAUDENZI / FRANTOIO GAUDENZI - PIGGE DI TREVI



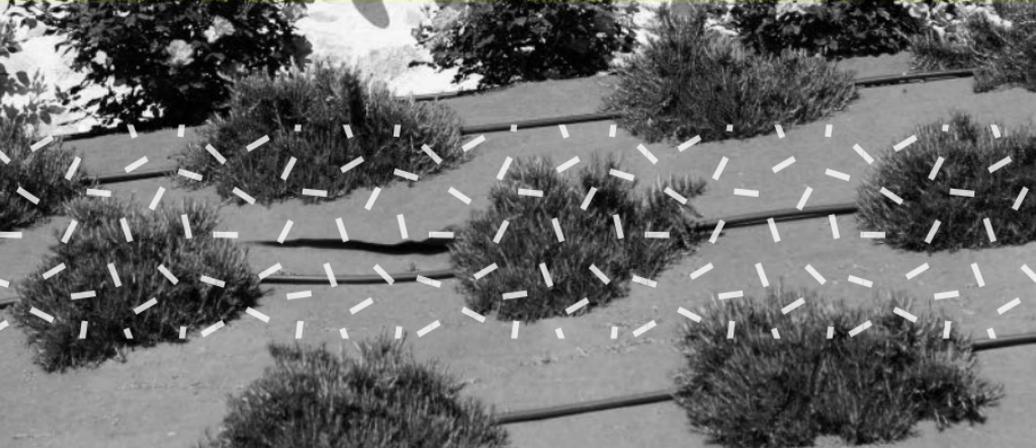
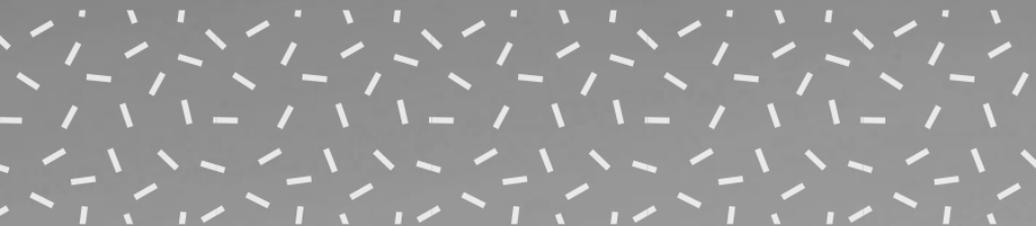
# NOI VIVIAMO PER L'ULIVO

# E

# PER L'OLIO

**"N**oi siamo nati qui, a Pigge di Trevi e da tre generazioni viviamo per l'ulivo e per l'olio". Con Stefano e Andrea Gaudenzi, 33 anni l'uno, 29 l'altro, camminiamo lungo la strada che sale verso la Chiesa di Sant'Arcangelo; da lì, dai 600 metri del monte Serano, si guarda Trevi dall'alto e si misurano i colori nel cuore della Fascia Olivata Assisi Spoleto. Ulivi piccoli, di moraiolo, la varietà che l'uomo e il tempo hanno legato a questa pendii. "È difficile fare olivicoltura qui - spiega Stefano - basta osservare la pendenza terreno, la trama sassosa, la marginalità in cui dimorano da tempo queste piante, l'impossibilità di meccanizzare anche il minimo intervento. Qui, in ogni periodo dell'anno, tutto deve essere fatto a mano".





**Che valore ha per voi, terza generazione della famiglia, il progetto che ruota intorno alla fascia olivata Assisi Spoleto?**

*“Significa poter progettare il futuro - dice subito Andrea -. Noi non abbiamo mai banalizzato l’ulivo, il suo valore nella nostra attività, il suo ruolo nella nostra vita. Non è mai stato solo una pianta per l’olio. Per noi da sempre l’ulivo ha un valore paesaggistico, cosa questa che dev’essere distinta dal valore del prodotto alimentare che noi estraiamo e commercializziamo. L’ulivo per noi ha le radici sulle quali costruire il futuro mio e di mio fratello, e magari anche dei nostri figli”.*

**L’olio come mezzo, quindi, e non come unico fine?**

*“Esatto, proprio così - aggiunge Stefano - il nostro impegno nel sostenere ed essere parte integrante del progetto della fascia olivata è proprio questo, destagionalizzare il nostro valore di presidio del territorio; gestire e lavorare per incrementarlo, quel flusso di turisti che va oltre il rapporto con il consumatore. Siamo una porta lungo il percorso, dalla quale entrare per*

*conoscere il valore del nostro lavoro, il rispetto per il territorio, gli interventi che stiamo facendo orlari da anni per incrementare la presenza di ulivi nella nostra terra, e poi, perché no, assaggiare il nostro olio e portarlo a casa per ottenere da esso non solo un alimento sano, che esalta gli ingredienti della nostra tavola quotidiana, ma anche la memoria legata a un incontro nel corso del quale abbiamo fatto conoscere i sogni della nostra vita, anzi, non solo della nostra, ma anche di nostro padre e nostra madre, dei nostri nonni”.*





**Qual è quindi la spinta innovativa che voi state dando?**

*“La nostra spinta innovativa trae forza dal valore del lavoro che la nostra famiglia ha fatto - spiega Andrea Gaudenzi - poi ci mettiamo del nostro, nel curare al meglio i nostri uliveti, nel gestire l'accoglienza degli appassionati al frantoio, che stanno dimostrando un interesse incre-*

*dibile, soprattutto ragazzi della nostra età, desiderosi di conoscere; poi nell'utilizzo delle nuove forme di comunicazione, fino all'ultimo nato, il nostro punto vendita in paese, a Trevi, perché noi ci sentiamo profondamente legati a questa terra e dobbiamo restituire in attenzioni, le risorse che ci mette a disposizione”.*

L'ULIVO E I SUOI PROTAGONISTI



# L'OLIVICOLTURA DI DOMANI

**N**el mondo dell'olio, in Umbria, ci sono valori che vanno oltre l'attività di famiglia, che la integrano, la irrobustiscono, fornendo un punto di vista essenziale che unisce e differenzia allo stesso tempo, i mercati di riferimento. Tra questi Monini rappresenta la sintesi di questo rapporto e ne fa un esempio unico lungo la fascia olivata che dalla terra di Assisi, raggiunge quella di Spoleto, la terra di famiglia. Potrebbe apparire azzardato, ma non lo è; basta parlare con Maria Flora e Zefferino Monini per comprendere che l'ulivo, il paesaggio che disegna, va oltre l'olio.



*"L'azienda di famiglia ha un valore legato al tempo, - racconta Maria Flora Monini - ha superato il secolo di attività, adeguandosi sempre al nostro mercato, producendo olio di qualità nella misura adatta a soddisfare i bisogni della nostra clientela. Ma allo stesso tempo abbiamo avviato progetti che ci vedono protagonisti nell'olivicultura, perché noi siamo questo; l'ulivo lo abbiamo nel cuore, lo dobbiamo a chi ci ha preceduto, a dare concretezza e visibilità a quello che stiamo facendo noi, e una base con obiettivi rinnovati a chi prenderà il nostro posto. La bellezza di questa terra lo merita e chiunque ammirando un paesaggio colorato dagli ulivi, prova emozioni senza tempo".*



## **Cosa rappresenta il progetto della Fascia Olivata Assisi Spoleto?**

*“Ci sentiamo parte convinta del progetto; - spiega Zefferino Moini - tocca un’olivicoltura eroica, frutto dell’energia dell’uomo che nel tempo ha strappato ai boschi lo spazio per l’ulivo. Un territorio ricco di tante micro aziende, dove l’olivicoltura è una tradizione, ma allo stesso tempo di preclusione, su cui insiste un sistema radicato e chiuso su sé stesso, come lo era un tempo, legato alla produzione dell’olio per casa e ancora oggi caratterizzato da un diletterantismo anacronistico, chiuso*

*all’innovazione. È il momento di fare delle scelte, anzi, non sono più rinviabili. È necessario allargare la prospettiva, acquisire e fare proprio il valore di macro area, che questo progetto rappresenta, se letto e perseguito nei suoi valori futuribili e non solo come riconoscimento storico. Questo progetto, è l’occasione per dare una svolta contemporanea all’olivicoltura in un paesaggio unico al mondo. Dobbiamo differenziarci grazie a produzioni innovative e verso la disponibilità all’accoglienza, andando oltre la vendita di una bottiglia d’olio. Ognuno dovrà contribuire per far emergere la propria identità”.*

## L'olivicoltura è quindi il futuro?

*"Viviamo a Spoleto, siamo cresciuti in questa splendida terra, - conclude Maria Flora Monini - per noi l'ulivo è rispetto, valore ambientale, paesaggio; lavoriamo per migliorare il nostro rapporto con esso, grazie alla ricerca agronomica, in maniera*

*tale da poter continuare a costruire le basi operative con la solidità che ci ha sempre caratterizzato. Noi stiamo piantando ulivi, attuando progetti che consentiranno di dare una dimensione nuova al nostro territorio per proiettarlo verso il futuro. Una testimonianza rinnovata verso l'olivicoltura".*



# ASSISI

### IL BOSCO DI SAN FRANCESCO

Sono circa 60 ettari dove il Fai ha realizzato un'opera di restauro paesaggistico con il restauro della viabilità antica, dei ponti medievali sul Tescio, il risanamento della vegetazione boschiva dei campi e del complesso benedettino femminile di santa Croce. Inaugurato il 27 maggio 2010 dopo due anni di lavoro.

### CAMPANA DELLA PACE

Nella prima parte del percorso è il monumento dedicato alle quattro religioni mondiali buddisti, cristiani, islam, ebrei con la Campana della Pace.

Più in basso le Statue di proprietà dei Frati Minori Conventuali, opere che si ispirano al tema della pace e del rispetto degli esseri umani.

### FRANCESCO IL RIVOLUZIONARIO

Francesco fu il primo a chiamare "fratello" e "sorella" gli elementi della natura in quanto parti di unico mondo creato da Dio. Una visione rivoluzionaria per un'epoca in cui ciò che era fuori delle mura della città era considerato ostile. In questo nuovo rapporto dell'uomo con la natura, non dominatore ma parte integrante del sistema, ai frati era vietato abbattere al-

beri affinché potesse generare nuovi germogli.

I confini dell'orto erano lasciati incolti per poter far crescere le erbe spontanee affinché il Creato potesse esprimersi in tutte le sue forme.

## VERSO VALLE

Continuando a scendere si attraversa il muraglione trecentesco costruito tra il 1260 e il 1316 quale ampliamento delle mura della città.

Varcata la porta si entra all'interno di un bosco ceduo il cui termine deriva dal latino *caedo* che significa taglio, termine per definire la coltivazione di un bosco con il taglio ventennale degli alberi.

Quasi in fondo alla discesa sul-

la sinistra è il Ponte dei Galili sul torrente Tescio, vicino ad uno dei più antichi mulini di assisi detto il Molinaccio o molino di Pianetto oggi ristrutturato in abitazione.

## CHIESA DI SANTA CROCE

Edificata intorno al XIII secolo in stile gotico-romanico ove sorgeva un monastero. Interno a navata unica con archi diaframma. La chiesa fu modificata nel XVII secolo a seguito del crollo del muro absidale.

Vi è un affresco del 1643 attribuito al pittore assisiense Gerolamo Marinelli raffigurante Sant'Elena e la Vergine Maria in adorazione della nuda croce tema particolarmente caro all'ordine francescano.



## IL MONASTERO

Nella zona esterna alle mura della città si insediarono i monasteri femminili. Fra il XIII e il XIV secolo il monastero passò dai monaci alle monache benedettine, posto dove precedentemente era attivo l'ospedale di Pontis Gallorum. Dell'ospedale si ha notizia nel 1276. Esso dovette finire la sua funzione di accoglienza in concomitanza al trasferimento in città delle benedettine nel 1382.

## IL MULINO

È documentato fin dal secolo XII. Dal XVII risulta essere di proprietà dell'Abbazia di San Paolo, detto il mulino dei monaci di San Paolo. Il grande locale ospitava macine sia per i cereali che per la frangitura delle olive. Non disdegnando di macinare anche le ghiande da cui si faceva farina per il pane. Sfruttava l'energia dell'acqua che veniva captata più a monte attraverso una diga fatta in legno e muratura.

## IL PONTE DEI GALLI

Documentato nel 1160 e nel 1193 in un atto di vendita al monastero di san Benedetto di un mulino *iuxta pontem Gallis*. L'attuale ponte è il risultato della ristrutturazione risalente al 1356-1357; univa Assisi, attraverso porta San Giacomo, con la val Canale verso Valfabbrica. Il nome Ponte dei Galli è riferibile al termine longobardo *galdus* che significava bosco, parola successivamente trasformata in "guallo" e poi "gallo".

## TERZO PARADISO DEL PISTOLETTO

Un oliveto unico al mondo con area di 90 x 35 metri. Un disegno a tre cerchi che ricorda il simbolo dell'infinito è costituito da un doppio filare di olivi 160 con al centro un'asta di acciaio a significare l'unione tra il cielo e l'acqua che si trova nel sottosuolo. Il Terzo Paradiso, rappresenta la fusione tra il paradiso in cui la vita sulla Terra è totalmente regolata dalla natura e un secondo paradiso, creato dall'uomo e basato su bisogni, prodotti, piaceri e comodità artificiali.

Il Terzo Paradiso è la sintesi tra questi due mondi, ovvero la possibilità di restituire vita alla Terra attraverso quegli strumenti - come la scienza, la tecnologia, l'arte e la cultura - che caratterizzano la nostra vita interiore. Un'occasione unica per diventare consapevoli del ruolo che ognuno di noi può e deve svolgere nel contribuire a creare un mondo nuovo.



## I LUOGHI DA SCOPRIRE



### **ACQUEDOTTO ROMANO COLLEPINO - SPELLO**

L'opera idrica di 5,61 km di lunghezza captava le acque dalla sorgente di Fonte Canale o Molinaccio, sotto il castello di Collepino.

L'opera idraulica fu costruita in età augustea per condurre l'acqua potabile dalla Fonte Ca-

nale, ubicata sotto il castello di Collepino, all'interno delle mura urbane della città romana. Un canale, in gran parte interrato di sezione rettangolare lungo 5612 metri. Negli statuti comunali del 1360 la manutenzione era affidata al Comune, cui era demandata anche la cura dal punto di vista igienico e sanitario.



Il condotto era perfettamente funzionante fino all'Ottocento quando il comune di Spello decise di costruire un nuovo acquedotto con tubazioni di ghisa, inaugurato nel 1902.

Il tratto con le vestigia romane si trova in località Segarelle. Dal 2009 è stato adattato a percorso pedonale con un dislivello di 148 metri e un'ora e venti circa di camminata.



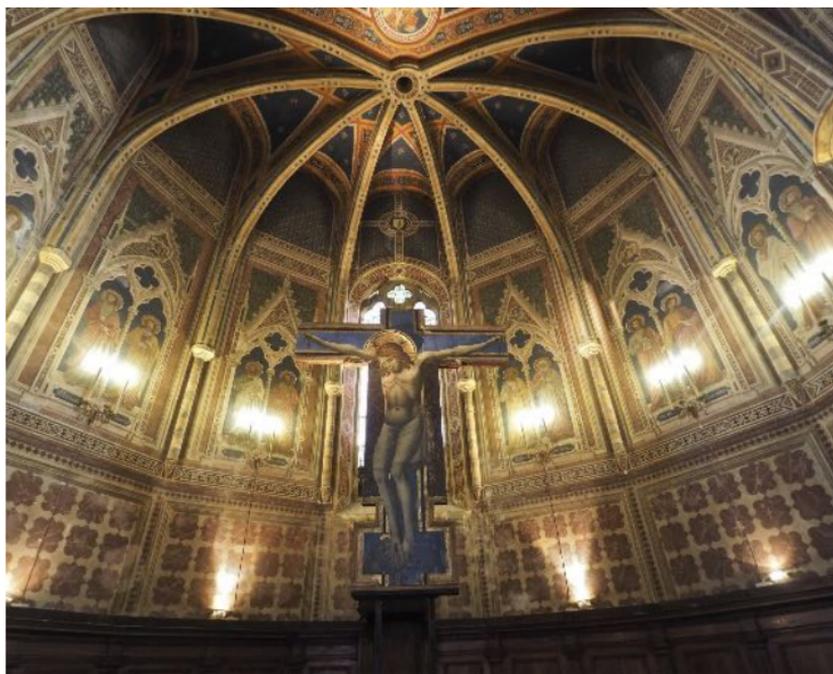
## CURIOSITÀ

### FONTE MOLINACCIO

Posto all'inizio del percorso il Fontanile con tre vasche conteneva l'acqua ad uso degli animali. A lato una piccola vasca oggi con un rubinetto da cui sgorga l'acqua potabile della vicina sorgente. Sopra la cannella una pianella con la scritta ARD. In una pianella murata nel muro la data 1771 con la scritta abrasa a indicare la proprietà ecclesiastica della fonte.

## CHIESA DI SANT'ANDREA

Fu edificata nella prima metà dell'XI secolo dipendente dall'abbazia camaldolese di San Silvestro a Collepio. Nel 1253 fu concessa ai Frati Minori Francescani, che si occuparono del restauro della chiesa e dell'edificazione del convento accanto anche grazie alle indulgenze concesse dai pontefici. Nel XIII secolo Andrea Caccioli, membro di un'antica famiglia di Spello, divenne guardiano del convento garantendo il suo sviluppo.





Nel 1360 fu proclamato compatrono della città. L'interno è a pianta a croce latina a unica navata coperta a crociera. Nel 1913 subì un sostanzioso intervento di ridipintura e restauro in stile gotico ad opera di benvenuto Crispoldi e Giovanni Tucci.



## I LUOGHI DA SCOPRIRE



### ABBAZIA DI SASSOVIVO

L'Abbazia di Sassovivo (574 m. slm) è un adattamento di una preesistente residenza fortificata appartenente ai Monaldi, un gruppo parentale di etnia longobarda, che costituiva l'articolazione folignate della grande stirpe comitale degli Attoni Alberici, successivamente Atti, conti di Uppello e di Foligno sin dalla seconda metà del 900.

Alla fine del XI secolo la rocca fortificata fu donata dai conti di Uppello a Mainardo, monaco eremita. La richiesta del monaco al conte fu quella di potersi ritirare in un eremo "appresso la Rocca di Sassovivo e ad una fontana che scaturiva a piè di esso Monte". Il luogo si prestava a un insediamento benedettino perché aveva con sé tutte le cose necessarie, cioè l'acqua, il mulino, l'orto, per la regola di Benedetto.





### **Centro di spiritualità**

Centro di alta spiritualità dal 1000 fino al periodo napoleonico, era considerato dopo Montecassino e Subiaco la più solida roccaforte dell'Ordine Monastico Benedettino.

Nel secolo XIV, epoca del suo maggior splendore, la Congregazione di Sassovivo, possedeva 18 monasteri abbaziali, 63 monasteri priorali, 48 rettorie e 7 ospedali.

Tutti gli affari di straordinaria amministrazione facevano capo all'abate, unico arbitro al di sopra, di tutto e di tutti. La decadenza del monastero inizia nel 400, allorché la congregazione viene soppressa (1467)

e il monastero viene affidato ai benedettini olivetani, che da qui si trasferirono per andare a risiedere in Santa Maria in Campis.

### **Le Carte di Sassovivo**

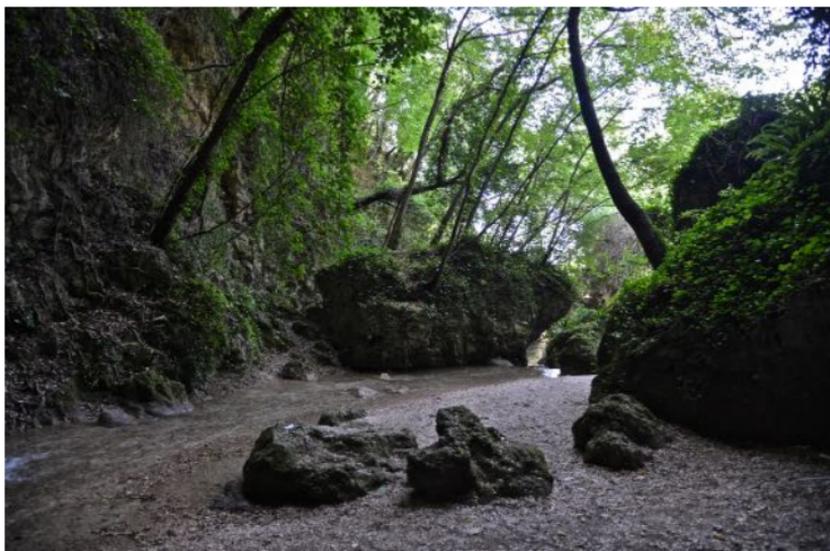
Di grandissima importanza sono le Carte di Sassovivo, un archivio storico ricchissimo di documenti essenziali per conoscere la storia di tanti luoghi su cui l'antica abbazia ebbe giurisdizione, anche grazie alle numerose donazioni e attribuzioni di territorio.

Oggi l'abbazia ospita la Congregazione dei Piccoli Fratelli della Comunità "Jesus Caritas" di Charles de Foucauld.

## CASCATE DEL MENOTRE

Il Menotre è un fiume di alta collina che scorre interamente nel territorio del comprensorio montano folignate. La zona delle cascate coincide in larga parte con lo spazio un tempo occupato dal ricco giardino della nobile famiglia degli Elisei, insediata nel centro di Pale con un proprio palazzo fin dal 1268. Il giardino divenne col tempo uno straordinario campionario di varietà botaniche e zoologiche. Il giardino era collocato nelle adiacenze delle celebri grotte, lunghe 58 metri, oggi non più geologicamente attive e non visitabili, ma un tempo celebri per le numerose stalattiti e stalagmiti che vi si potevano ammirare.





## CURIOSITÀ

### GLI OLIVETI DELLA VALLE DEL MENOTRE

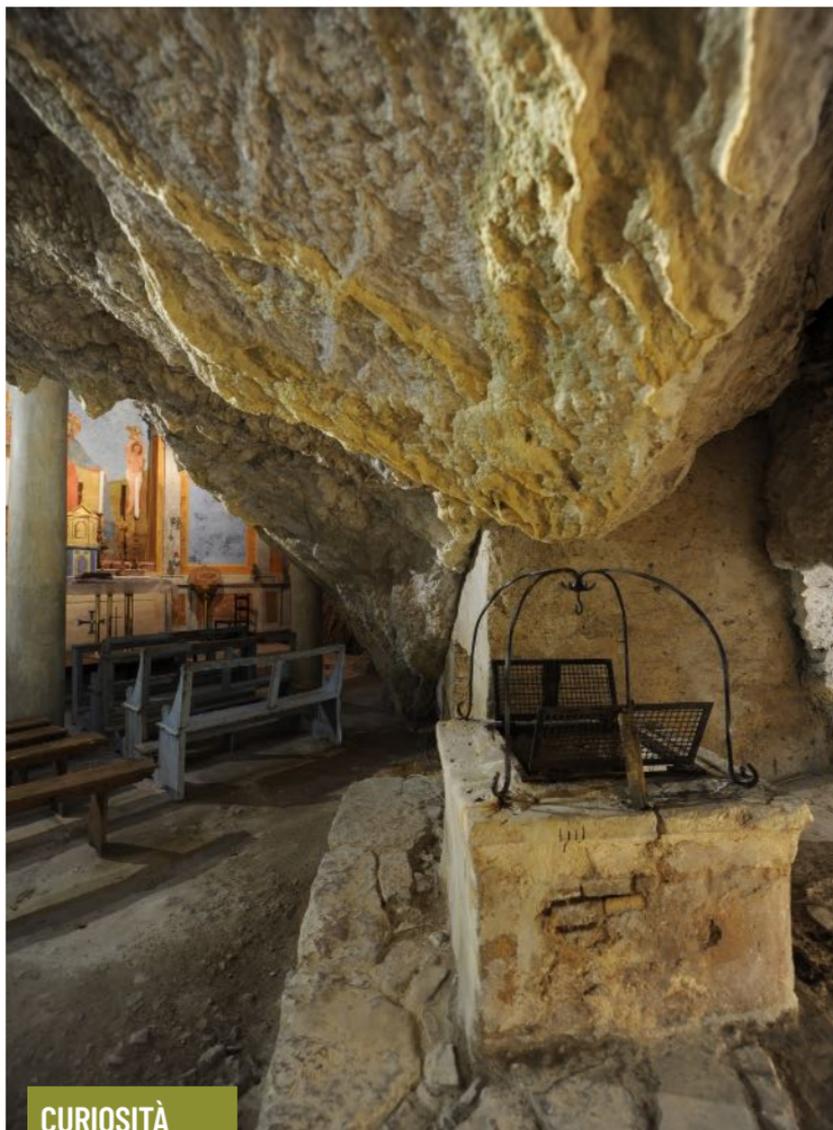
La presenza di oliveti in questa valle si deve ai benedettini del vicino monastero di Sassovivo. Nel XIX secolo sulla spinta delle leggi Pontificie in un solo decennio furono messe a dimora 40mila piante di olivo con i relativi 6 molini a olio.



## EREMO DELLA MADONNA DEL RIPARO O SANT'ANGELO DELLE GROTTE

A circa 600 metri d'altitudine, si trova la Chiesa e l'Eremo detta comunemente la Madonna del Riparo o anche S. Angelo delle Grotte, piccolo edificio oggi, semplice e modesto, ma una volta assai più grande di mole e di nome. Eretto in epoca longobarda sul modello del santuario di Montesantangelo al Gargano, la sua esistenza è stata documentata già a partire dal 1063. Secondo la vulgata la chiesa fu fondata dai conti Uppello che ne rimasero padroni fino al 1298.

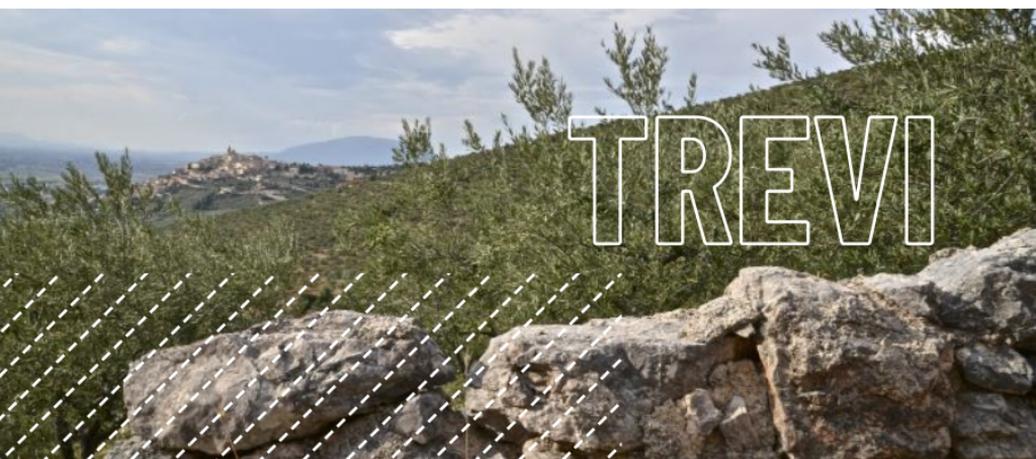
Per lungo tempo la chiesa rimase dimenticata. Ma nel 1842 mentre alcuni operai erano intenti in alcuni lavori presso la Chiesetta abbandonata ecco aprirsi all'improvviso una frana che scoprì una grande grotta naturale. La scoperta di un'immagine della Madonna dipinta su una parete della grotta destò un'ondata di venerazione e devozione tanto che il nome della chiesa da S. Angelo fu cambiato con quello di Madonna delle Grotte o Madonna del Riparo. (La chiesa è chiusa per la maggior parte dell'anno).



## CURIOSITÀ

### REPIT

Nel Santuario si andava in pellegrinaggio per portare i bambini morti per ottenere un repit dalla Vergine, una resurrezione temporanea durante la quale poter battezzare il bambino assicurandogli il paradiso.



### VILLA FABRI

Fu Girolamo Fabri a ordinarne la costruzione alla fine del Cinquecento, "per sollievo della sua vecchiaia, a gioia dei posteri e del paese, con ampia vista sulla amena valle spoletana, in vicinanza della Città di Trevi, circondata da ogni parte da grandi alberi e ridente giardino". Fu terminata nel 1603, e nel corso dei secoli subì diversi passaggi di proprietà.



Il palazzo prende forma nel corpo principale e nell'ala aggiunta dai boemi. Il piano nobile è riconoscibile dai tre arconi centrali e dalle finestre a edicola. Le facciate sono decorate da graffiti che rappresentano figure di angeli e santi boemi e, sul lato nord, da alcune città della Boemia. Tali decorazioni risalgono al periodo tra il 1912 ed il 1914 e sono opera di B. Cila e dell'abate benedettino Pantaleo Mayor. Scendendo al piano seminterrato si può ammirare la cappella, anch'essa opera del Cila e dell'abate Pantaleo Mayor.

## La scuola del Beuron

La cappella è preziosa anche in virtù del fatto che rappresenta un interessante e pressoché unico esempio italiano della scuola del Beuron, movimento artistico svedese sviluppatosi nella metà del XIX secolo ed ispirato a modelli pittorici egizi, greci, romani e bizantini.



La Villa, oggi è affiliata alla Rete Europea dei Giardini (European Gardens Heritage Network - Eghn) ed è sede della Rete regionale Ville, Parchi e Giardini e dell'Osservatorio per la biodiversità e il paesaggio rurale. L'attuale sistemazione è frutto dell'intervento curato dal Comune di Trevi.

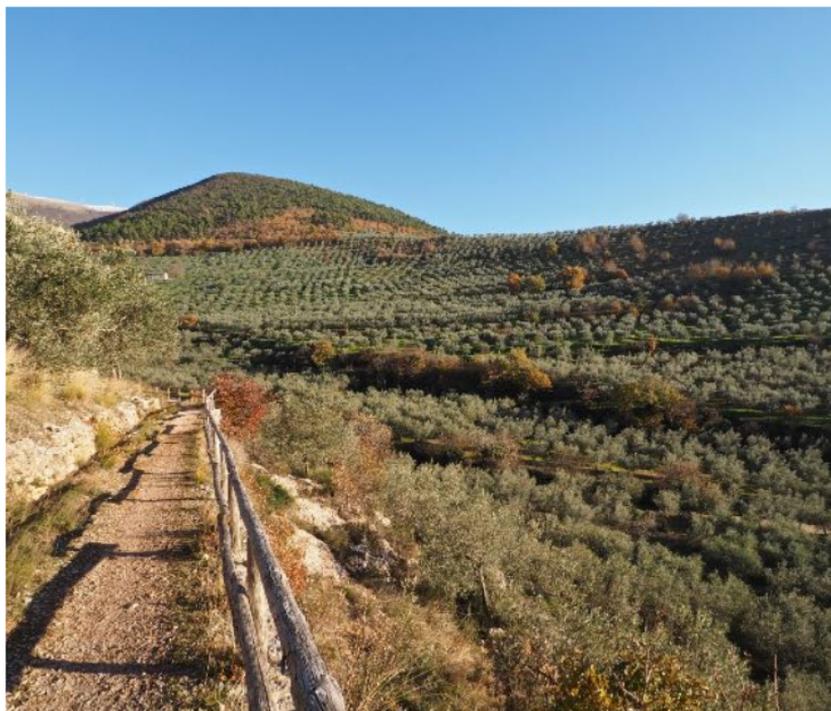
## L'ACQUEDOTTO MEDIEVALE DI TREVI DETTO DEL FULCIONE

Il Mons. Innocenzo Malvasia nel 1587 così descrive l'acquedotto "Conduce un'acqua (a Trevi) viva lontano tre miglia per un acquedotto assai bello, il quale si mantiene con gran spesa et cura della Comunità per la necessità che hanno della detta acqua" ("Visita dell'Umbria"

scritta da Mons. Malvagia, Biblioteca apostolica Vaticana, Fondo Chigi, I, I, 25).

Non è noto l'anno di costruzione dell'acquedotto ma con molta probabilità è da datare intorno alla seconda metà del Duecento, in analogia alle costruzioni idrauliche degli altri comuni della regione. È stato attivo fino alla metà del Novecento.





### **L'impianto degli uliveti**

Qui si può vedere ciò che l'uomo nel tempo è riuscito a fare per impiantare gli uliveti. Sopra la linea dell'acquedotto gli ulivi sono disposti a filari, mentre al di sotto gli ulivi sono disposti in modo casuale in funzione dell'andamento del terreno. Due diverse tipologie d'impianto: la prima più ordinata e regolata dai bandi papali, la seconda di disposizione casuale secondo l'andamento del terreno e della possibilità di poter far crescere la pianta.



## I LUOGHI DA SCOPRIRE



### CAMPELLO ALTO

Siamo a 514 metri sul livello del mare. La tradizione vuole che il castello sia stato fondato verso la metà del X secolo (921) dal conte Rovero di Champeaux, barone di Borgogna, che ne ebbe la signoria, da esso deriverebbe la famiglia dei conti Campello e il nome del paese. Per circa quattrocento anni i conti di Campello dominarono su queste terre. Nel 1247 il cardinal legato Capocci riconobbe il possesso di Campello al Comune di Spoleto. Nel 1341 fu assaltato dagli spoletini saccheggiato e distrutto compresa la residenza dei conti Campello.

Solo con la pace del 1347 il conte Paolo Campello rinunciò al possesso del castello in favore di Spoleto in cambio ottenne l'esenzione delle tasse. Nel 1390 i conti di Campello cedettero ai massari del luogo i loro diritti feudali sul castello. Da quel periodo e fino al XVIII secolo il castello rimase unito alla città di Spoleto. Il Castello ha un perimetro di circa 500 metri e conserva la

struttura tipica delle fortificazioni di poggio, la porta di accesso, tracce delle merlature e delle bocche di fuoco. Non più visibili i fossati che cingevano le mura. Gli abitanti del castello erano chiamati "terrazzani". In generale mantiene il tipico aspetto del castello medievale, con la chiesa al centro, il palazzetto della comunità, il forno pubblico, la piazza del conventum ante ecclesia.



## CHIESA DI SAN DONATO

L'edificio, rimaneggiato più volte nel corso dei secoli, mantiene l'impianto romanico con il portale a rincassi e lunetta dipinta nel 1883. All'interno un fonte battesimale in pietra scolpita (1610) tipico della zona. Alle pareti dell'unica navata quattro altari. Al centro l'altare maggiore in legno policromo del XVIII secolo.





## VILLA CAMPELLO

L'insediamento dei conti Campello ai piedi del castello si può far risalire intorno al 1347. Il sito era in posizione centrale per mantenere i contatti con il castello e con la residenza di Spoleto, dove la famiglia era obbligata a risiedere per espressa volontà della città. Intorno al XV secolo la struttura primitiva fu trasformata in un palazzo a pianta rettangolare con finestre ogivali così raffigurate in un disegno di Placido Gabrielli. Nei secoli successivi la villa continuò a essere la residenza dei conti Campello alternandola ai soggiorni nel palazzo ubicato nell'omonima piazza di Spoleto. Tra il 1800 e il 1804 Bernardino Campello (1766-1818), cavaliere

dell'ordine di Santo Stefano e marito della marchesa fiorentina Beatrice Bourbon del Monte S. Maria, chiamò l'architetto Pietro Ferrari per realizzare l'ampliamento della villa sul lato di levante. A dipingere le stanze fu chiamato il pittore Vincenzo Floriani.

Nel 1864 il conte Paolo Campello fece costruire la torre neogotica, merlata alla ghibellina, di quattro piani con le camere annesse e terrazzo soprastante. In quegli stessi anni si mise mano al parco eliminando l'oliveto e la vigna. Per l'occasione furono messi a dimora varie lecci, cipressi, pini marittimi e cedri del libano e fu realizzato il labirinto di bosso, la casetta svizzera, il pollaio circolare.

# SPOLETO

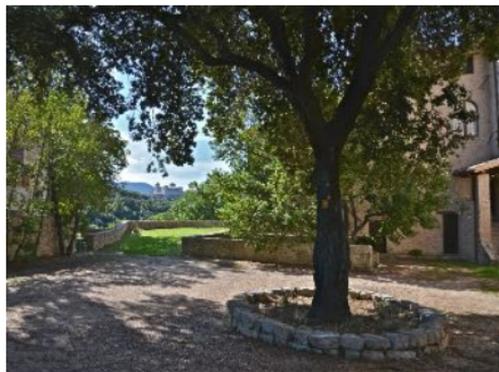


### GIRO DEI CONDOTTI

“Nihil jucundius vidi valle mea spoletana”. Fu San Francesco a pronunciare queste parole, che si trovano ancora scolpite sul marmo del belvedere a Monteluco. Poco oltre il Fortilizio dei mulini parte il Giro dei Condotti così chiamato perché segue in parte il tracciato di uno degli acquedotti che arrivano al Ponte.

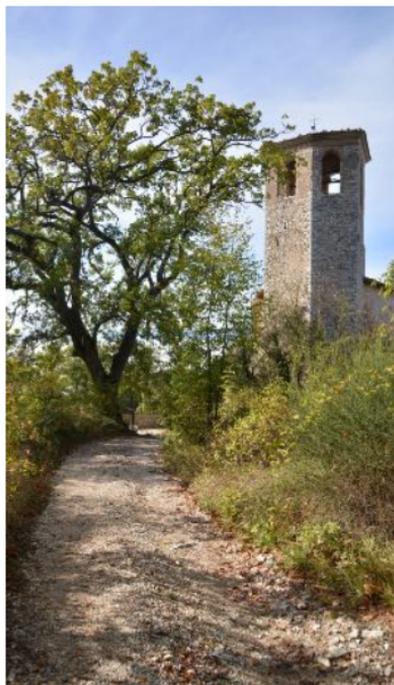
E una passeggiata, quasi interamente pianeggiante, che fronteggia il colle S. Elia e la Rocca Albornoziana lasciando scoprire uno tra i più bei panorami sulla città, tra eriche, ginepri, elci, bosso, timo, felci, rovi, lentischi, corbezzoli, ci-

clamini e rose selvatiche. Nel primo tratto del percorso si può vedere dall'alto l'Eremo di San Leonardo, costruito in un anfratto dello sperone roccioso con un'ampia grotta eremitica, ricordato negli Statuti del 1296. Costituiva il limite settentrionale dell'insediamento eremitico del Monteluco.



## Il Ducato di Spoleto

La nascita del Ducato di Spoleto si fa risalire al 571, alle imprese di Faroaldo I, un ufficiale longobardo a capo della guarnigione che presidiava i territori dell'Italia centrale. I Longobardi (popolazione proveniente della pianura della pannonia in Ungheria) si stabilirono in Italia nel 568. Insieme a quello di Benevento costituiva la Langobardia Minor e comprendeva inizialmente parti delle odierne regioni Abruzzo, Lazio, Marche e Umbria; contava dieci gastaldati: Rieti, Marsi



(Avezzano), Forcona (L'Aquila), Valva (Sulmona), Penne, Spoleto, Nocera Umbra, Norcia, Ascoli Piceno, Camerino. Largamente indipendente fino al 729, quando fu sottomesso al re longobardo Liutprando, sopravvisse a lungo dopo la caduta del regno (774) e passò prima sotto il controllo dei Franchi e poi della nobiltà pontificia finché, nel 1198, entrò a far parte dello Stato Pontificio, anche se mantenne la sua autonomia amministrativa. I duchi di Spoleto Guido II e suo figlio Lamberto I ricoprirono negli anni 889-898 il ruolo di re d'Italia e di sacro romano im-



### **Castello di Poreta**

Posto lungo un pendio a 470 metri di altitudine, il medievale Castello di Poreta, domina l'intera piana compresa tra Spoleto e Trevi.

Si stima che il primo nucleo abitato sia sorto in epoca alto-medievale, quando la popolazione abbandonò la pianura, non più sicura per le incursioni di Ungari e Saraceni.

La più antica documentazione dell'esistenza di abitazioni nella località è del 1196.

Si hanno notizie di un nucleo abitato e già territorialmente costituito, cioè di una villa, solo nel 1279, quando un documento ci fa sapere che aveva trenta fuochi.

Nel 1378 ebbe una cinta di

mura con addossate robuste torri.

La massima espansione edilizia l'ebbe nel XIV - XV. Tanto che, nel 1463, si scelse di ampliare la parrocchiale, dedicata a San Cristoforo. Il castello di Poreta, con ogni probabilità, estendeva la sua influenza sia sul versante della valle spoletina fino a San Giacomo, sia su quello sovrastante la strada della Spina, includendo Silvignano.



Un primo tremendo terremoto del 1703 danneggiò gravemente il castello. Parte della popolazione si distribuì a valle, in particolare a Piè di Poretà. Fu trasferita anche la parrocchia e il titolo della chiesa. La vecchia chiesa del castello fu restaurata nel 1792, e assunse il titolo di Chiesa di Santa

Maria della Misericordia. Negli anni '50 si spopolò del tutto. Il terremoto del 1979 danneggiò gravemente il castello e la chiesa. Le residue proprietà rimaste in mano ecclesiastica furono poi, nel 1990, acquisite e ristrutturate dalla Comunità Montana, ora sono adibite ad attività ricettive.



# L'OLIVO IN UMBRIA, UNA PRESENZA "INNATURALE"

di Ivo Picchiarelli



Il Dott. Roberto Rossi, Direttore responsabile della rivista CULT dell'ottobre 2022 dal tema "Per una nuova civiltà dell'olio" a cura della AGK Press, nel dominio gestito da Kolorado S.a.s. di Paolo Marcantonini e C., e per il tramite di Pescari Consulting di Edoardo Pescari e C. S.a.s., in merito al contributo del Prof. Ivo Picchiarelli dal tema "Una terra modificata dall'uomo" presente nella rivista si scusano con il Prof. Ivo Picchiarelli e con i lettori per la presenza, non ascrivibile all'autore, a pp. 95 e 96 di alcuni errori avvenuti in sede di pubblicazione del testo, quali: "Fare della coltura e del colore dell'olivo l'albero di Minerva" (pag. n.95), "come compaiono nell'affresco di Benozzo Gozzoli" (senza citazione dell'opera, pag. 95), "Se il manto olivato fra Assisi e Spoleto può essere l'emblema del francescano (pax e bonum, mancante nel testo), la sua esistenza è l'opera ciclopica del benedettino ora et labora", oltre che dei refusi che hanno trasformato la "glaucopis Potnia Athena", in "glaucopis Pornia Achena (pag. n.56)".

Nella pagina a fianco l'articolo corretto.

**N**ella percezione dell'immaginario della verde Umbria oggi sempre più spesso viene messo in evidenza il grigio-verde degli ulivi, in particolare grazie alla valorizzazione della fascia olivata pedemontana che, ininterrotta, da Assisi a Spoleto, si affaccia sulla Valle Spoletana, formidabile scrigno degli esiti millenari di culto, coltura e cultura. Questo manto olivato esprime in modo significativo, anche se parziale, l'identità del paesaggio agrario che si è andato costituendo nei secoli. Fare del colore e della coltura dell'albero di Minerva quasi un'insegna araldica regionale vuol dire, però, premiare la natura "artificiata" del paesaggio. Ad avere privilegiato il colore dell'ulivo può essere stato il riferimento di questo albero a San Francesco, al significato di pace che è attribuibile ad entrambi e alle presenze prestigiose di Assisi e Spoleto estremi di questa spettacolare, ininterrotta e colta cortina grigio-verde. Eppure non c'è all'origine albero più esotico ed estraneo dell'ulivo alla vocazione agricola dell'Umbria. È questa, infatti, l'unica regione della Penisola che non ha un accesso

al mare e tale identità "continentale" la rende zona limite della messa a dimora dell'albero che dal mare proviene. Ciò, peraltro, è causa involontaria dell'eccellenza qualitativa dell'olio umbro.

## **LA FASCIA OLIVATA ASSISI SPOLETO**

Questa è stata costruita come compatto e ininterrotto manto grigio-verde solo in età moder-



na, in particolare a partire dalla metà del '700, e andò formandosi di pari passo col procedere della bonifica della lacustre valle Spoletana. Comportò la destinazione a coltura specializzata dell'ulivo dei suoli, inerpicati e degradanti dai

monti, esposti a mezzogiorno dai 200 ai 600 metri di altitudine. Trasformò in oliveti e/o in campi olivati i terreni, fino ad allora destinati ai seminativi, siepati e costellati da querce camporili, come compaiono nell'affresco quattrocentesco della "predica agli uccelli" di Benozzo Gozzoli presente nel San Francesco di Montefalco. Pertanto se il manto olivato tra Assisi e Spoleto può essere emblema del francescano Pax et Bonum, la sua esistenza è secolare opera ciclopica del benedettino Ora et Labora.

## LA MANO OPEROSA DELL'UOMO

Aristotele sosteneva che l'ulivo era l'unica pianta che non ha le foglie verdi, bensì glauche, come gli occhi della «glaucopis potnia Athena» che lo protegge. La presenza dell'ulivo in Umbria è per eccellenza conseguenza di una scelta colturale "innaturale" e di cura perenne. Tant'è che, se un uliveto è lasciato in abbandono, in pochi anni viene sopraffatto da ginestre, ginepri, olmi e rovelle, più vocati del sempreverde albero mediterraneo al clima umbro rigido e piovoso. Conferma ulteriore viene dalla



terminologia dialettale. L'ulivo è chiamato "piantone" a significare l'artificialità della sua presenza in un luogo preciso, perché è il frutto dell'intenzionale messa a dimora di ogni singolo albero. L'uliveto è altrimenti detto, non a caso, la "chiusa de li piantoni", da intendersi come spazio coltivato ma anche recintato e protetto dalle insidie del clima e degli eventi. Periodiche gelate hanno sterminato gli oliveti in passato e altrettanto faranno in avvenire. È all'origine spazio "urbano", quasi domestico, quello riservato all'ulivo, posto o dentro le mura cittadine o negli orti dei conventi a queste esterni o adiacenti, come l'hortus conclusus del Sacro Convento ad Assisi. L'ulivo è, pertanto, da intendersi all'origine come esotico albero "urbano" e non "villano".

Quello in cima alla torre della Porta Consolare è, infatti, da secoli insegna araldica dell'identità olivata della città di Spello.

## UN PAESAGGIO COSTRUITO

In Umbria, e in Italia, il paesaggio è frutto di coltura e sottende già nel nome l'intenzionale intervento di trasformare la natura, renderla domestica, esito artificiato di semine, trapianti, potature e innesti. "Paesaggio" deriva dal verbo pangere ovvero "piantare" dal quale si origina pagese-paese, patto, il paletto del confine dal rispetto del quale deriva la pax, e, pertanto, paysan ovvero il contadino. Quella dell'ulivo è stata, nel passato lontano in cui veniva introdotta in Umbria, un'essenza esotica, dalla presenza, urbana o suburbana, circoscritta e non in grado di dare volto e/o nome al paesaggio. Infatti, malgrado il tempio romano di Minerva in Assisi, la Madonna dell'ulivo nel convento di San Benedetto, la Torre dell'olio a Spoleto e lo spettacolare e millenario ulivo di Sant'Emiliano a Bovara di Trevi, non è presente in tutta l'Umbria un luogo al quale l'uli-



vo abbia dato il nome. A fronte dei tanti Cerqueto, Cerquiglieto e Cerreto, è assente Uliveto. Le querce, pertanto, comunque anch'esse a loro tempo coltivate, e non gli ulivi, sono gli alberi di fondazione del paesaggio agrario arcaico dell'Umbria. Parimenti il lardo e non l'olio è stato il grasso impiegato, in particolare in passato, nella cucina umbra della tradizione. Altresì la preesistenza delle querce e, poi, la loro coesistenza con gli ulivi fa dell'Umbria una terra di confine-incontro tra la civiltà che viene dal mare Mediterraneo, significata dall'ulivo, e quella del continente europeo espressa dalla quercia.

# QUANDO SI DICE

# UN GIRO D'OLIO

di Daniele Falchi

**N**ella Valle Umbra l'uomo è presente da una quindicina di millenni (dicono gli archeologi, almeno dal 12.500/13.000 a. C.) e si è adattato al territorio circostante, così come ha modificato questo per le sue necessità. Le popolazioni degli Umbri, il cui nome significa "scampati alle acque", rivelando la provenienza migratoria dall'Eurasia al termine dell'ultima glaciazione, mostrano il valore di un territorio agito, manipolato, i cui frutti determinano le abitudini e le tradizioni locali, incastinandosi in una complessa civiltà. Necessità primaria è procacciarsi il cibo, dapprima sfruttando quello che la natura offre spontaneamente e poi, con la scelta di insediarsi, ecco l'agricoltura e l'allevamen-

to animale. La forza superiore di Roma unifica, nel nuovo regime e sotto un'unica legge, tutti i popoli dell'Italia centrale. Ma ancorché prima periferia della città eterna, i caratteri peculiari di questi luoghi, dopo tanti secoli, non possono dissolversi nell'oblio. Tanto i toponimi quanto alcune osservazioni paesaggistiche, evidenziano la prevalenza di boschi, macchie, querce, cerri, rovi, che coi loro derivati toponomastici Luco, Cerqueto, Roviglieto, Cerreto, Spineto, ci offrono una visione quasi fotografica territoriale, almeno quanto le rappresentazioni pittoriche medievali e rinascimentali. Altre popolazioni hanno goduto di questo ambito, nominando nella loro lingua il bosco, wald per i Longobardi,





questo diventa Gualdo. Per la loro nazione di origine germanica, abituata ad allevare il maiale, il bosco era più prezioso e redditizio del seminativo arativo, perché in esso i suini si cibavano spontaneamente di ghiande ed altre "delicatessen". Ecco il *punctum* della nostra storia: il maiale. Il territorio converge su di lui. Già il nome individua una dedicazione a Maia, (come ricorda il prof. Picchiarelli) detta anche Cerere, la dea del "crescere", del "diventare maggiore", forza naturale della terra a cui è dedicato il

mese di maggio, cioè quando si cuoce per tradizione la porchetta. Divinità femminile, che nel passaggio al cristianesimo, non a caso, troviamo nuova icona in Maria, madre del Signore, che proprio a maggio viene onorata dal rito del santo rosario. I romani nella loro fattoria rurale tenevano i maiali nello stalletto sotto all'albero di fico, che addolciva la ghiandola che per questo (*ficatum*) si chiama fegato. Tale abitudine, sempre più rara, tuttavia è stata per molto tempo il modo familiare di allevare il suino di



casa. L'estrazione agricola della nostra civiltà è pertanto la ragione del modo di nutrirsi dei nostri avi per millenni. Lardo e strutto sono i fondi delle zuppe, delle minestre col battuto, fatto con le erbe profumate. Le salsicce stanno a mollo in una gustosa pigna di fagioli o di lenticchie, il castrato viene bardato di cremoso lardo prima di affrontare la graticola. Ma il tempo passa e le esigenze possono cambiare, al punto che una crisi socio/economica, come quella attraversata negli anni a cavallo tra

la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo, induce gli agronomi pontifici a rimaneggiare profondamente il territorio, dando origine alla fascia olivata Assisi Spoleto, cambiando in argento il verde cupo del bosco e della macchia, ma al tempo stesso trovando un nuovo frutto immediatamente adattato e adottato, l'oliva, il cui olio ammantava di nuova fragranza la cucina di questi luoghi. Una virata epocale, un giro d'olio, appunto, che ora arricchisce quei cibi come fa una preziosa corona.



# OLEOTURISMO

## LE VIE VERDI SPAGNOLE UN ESEMPIO DA SEGUIRE

---

È vero, in Umbria abbiamo già la Spoleto-Norcia, ma perché non replicare questa esperienza lungo la Fascia Olivata ampliando l'esperienza spoletto-nursina e sbirciando quello che fanno da altre parti del mondo?

Se è vero che l'itinerario - bike oriented - della Spoleto-Norcia nasce lungo il percorso di una ex ferrovia, è altrettanto vero che i tracciati collinari che uniscono la Fascia (già ampiamente tracciati e riunificati, tra gli altri nel progetto I Sentieri nella Fascia Olivata [www.sentierifasciaolivata.it](http://www.sentierifasciaolivata.it)) rappresentano un unicum ancora poco considerato e un'occasione eccezionale di sviluppo del turismo, anzi, dell'oleo turismo. Inoltre, *last but not the least*, vanno di pari passo con le ultime indicazioni della Regione Umbria.



La tesi di Cult è semplice: sviluppare un modello di turismo oleario innovativo legato agli itinerari ciclopedonali è possibile, basta iniziare a pensare questo territorio come un contenitore unico e veramente unito (come impone peraltro la candidatura a Patrimonio Unesco). Come fare in pratica? Sicuramente con un lavoro culturale che promuova questa idea, replicando esperienze vincenti e sfruttando le possibilità offerte dalla nuovissima legislazione regionale in materia.

## SPAGNA, IL MODELLO VINCENTE

Viene in nostro soccorso la positiva esperienza delle "Vie Verdi" in Spagna, itinerari ciclopedonali che attirano centinaia di persone, turisti e locali. Una delle più recenti e interessanti è la via Verde del Aceite (Aceite de La Alcarria DOP è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive della varietà Castellana), che si snoda negli oliveti tra Jaen e Puente Genil per 120 km. Il percorso sterrato è lungo una ex ferrovia.

Sono presenti 13 viadotti in ferro del XIX secolo e si attraversano alcune località di interesse turistico ma il paesaggio è dominato dalla coltivazione di ulivi. Il tracciato spagnolo è meno impervio di quello composto dai sentieri lungo la Fascia Olivata, ma la via dell'olio umbra presenta una maggiore varietà nel paesaggio e nelle esperienze da vivere grazie a un contesto ricco di attività, luoghi di interesse culturale e molte realtà legate alla cultura dell'olio, musei, ristoranti, frantoi e altro.



## UMBRIA, L'OCCASIONE DELLA NUOVA LEGISLAZIONE

La Giunta regionale umbra, su proposta dell'Assessorato all'Agricoltura, di recente ha messo il primo mattone di quello che potrebbe essere il futuro per i territori della Fascia Olivata (e non solo) e lo ha fatto approvando il disciplinare per l'esercizio dell'attività oleoturistica nel territorio. Nelle intenzioni della Regione, si cerca di valorizzare un settore di eccellenza puntando, oltre che sull'innalzamento qualitativo e quantitativo della produzione, sullo sviluppo dell'attività turistica collegata all'...oro verde". Dopo l'analogo provvedimento adottato nel settembre 2020 per il settore del vino, l'atto varato dalla Giunta regionale vuole creare un nuovo indotto di turismo gastronomico ed esperienziale valorizzando il territorio caratterizzato da una produzione olivicola di altissimo pregio, su cui insiste, tra l'altro, la Fascia Olivata candidata a Patrimonio Unesco. L'attività oleoturistica, secondo quanto recepito nel disciplinare, è considerata attività agricola connessa qualora svolta dall'imprenditore agrico-



lo singolo o associato. Nella fattispecie, sono considerate attività oleoturistiche: le attività formative e informative volte ad approfondire la conoscenza delle produzioni del territorio e dell'olio Evo; le visite guidate agli oliveti aziendali e ai frantoi; le iniziative di carattere culturale e ricreative svolte in ambito aziendale; le degustazioni di olio, anche in abbinamento con alimenti preparati e/o manipolati in azienda, prevalentemente legati alle produzioni agroalimentari di eccellenza. Il provvedimento vuole dare impulso a un segmento fondamentale per la valorizzazione delle produzioni olivicole DOP, IGP, biologiche dell'Umbria, stimolando la crescita economico-finanziaria delle aziende agricole e rafforzando la promozione del settore in sinergia con le attività svolte dalle Strade dell'Olio, dalle oleoteche, dai Musei dell'Olio, dai consorzi di tutela e delle associazioni di imprese.

# BLOCK CHAIN

---

**IL FUTURO DELL'OLIO  
È LA TRACCIABILITÀ**

**U**n passo nel futuro. L'azienda spoletina Pietro Coricelli ha scelto la blockchain per offrire al consumatore maggiore trasparenza sulle certificazioni del suo olio. Tramite il codice apposto sulle bottiglie, infatti, i consumatori possono ora accedere a numerosi contenuti digitali e immutabili relativi al prodotto, come ad esempio i risultati di analisi e test. Trasparenza sulle certificazioni del prodotto, maggiori formazioni per i consumatori che possono accedere a diversi contenuti digitali con relativi all'olio che trovano sugli scaffali e che finisce poi sulle tavole. Ormai da un anno Pietro Coricelli, azienda olearia umbra tra le più grandi in Europa, ha aderito al progetto IBM Food Trust per tracciare il proprio olio extra vergine di oliva (EVO) grazie alla tecnologia blockchain. In un settore come quello dell'olio extra vergine di oliva dove è necessario divulgare la conoscenza su questa preziosa materia prima, Coricelli ha scelto di puntare sulla blockchain per offrire ai consumatori la massima trasparenza e sicurezza sulla propria filiera e, al tempo stesso, indirizzarli

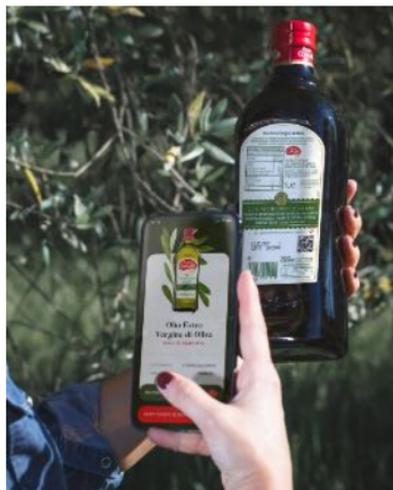
verso acquisti più consapevoli. L'olio extra vergine di oliva classico Pietro Coricelli (nel formato da un litro) è stato il primo prodotto dell'azienda a essere tracciato. Tramite un QR Code apposto sulla bottiglia, i consumatori possono accedere a numerosi contenuti digitali ed immutabili relativi al prodotto, come ad esempio i risultati di analisi e test, interni ed esterni, condotti per certificare il suo contenuto.

Per questo, l'azienda Coricelli sta lavorando con la SAS Informatica di Perugia, business partner di IBM, per tracciare i propri prodotti con IBM Trust Food, soluzione basata sulla piattaforma IBM Blockchain Transparent Supply. L'obiettivo è offrire completa trasparenza e aumentare la fiducia nel consumatore che può scegliere un olio evo dalla qualità tracciata.

"I consumatori oggi prestano maggiore attenzione verso la qualità e l'origine dell'olio evo e il nostro impegno va proprio nella direzione di offrire sicurezza e qualità ai nostri clienti" ha spiegato Chiara Coricelli, amministratore delegato di Pietro Coricelli al lancio

dell'iniziativa lo scorso anno. "Nel 2020 abbiamo annunciato la prima linea dei tracciati di filiera. Ma non ci siamo fermati a questo e aggiungiamo un nuovo importante tassello con la blockchain di IBM Food Trust per documentare la qualità dei nostri prodotti. Partiamo con il prodotto più venduto e distribuito, il nostro olio extra vergine di oliva classico, proprio per fare in modo che tutti i nostri consumatori possano accedere alla referenza certificata". "Oggi più che mai la tracciabilità del cibo risponde alla necessità di assicurare un consumo consapevole e sostenibile", ha detto Stefano Rebattoni, Amministratore Delegato di IBM Italia. "A ciò si aggiunge l'esigenza, per noi non meno importante, di garantire la qualità del Made in Italy. Per questo lavoriamo al fianco dei produttori italiani con IBM Food Trust, basata su tecnologia blockchain, rafforzando la catena che collega i prodotti alimentari dal produttore al consumatore. La tecnologia, unita alla bontà dell'olio extra-vergine e alle competenze di Coricelli dà una marcia in più ad un prodotto di qualità".

"Come garantiamo la qualità del nostro Olio?", si legge all'inizio del sito <https://blockchain.coricelli.com> creato appositamente per lanciare l'iniziativa. "Noi abbiamo trovato la risposta nella tecnologia! Abbiamo deciso di aderire alla Blockchain di IBM Food Trust e



da oggi scansionando il QR code della bottiglia dell'Olio Extra Vergine di Oliva Pietro Coricelli potrai sapere tutto sul prodotto dai risultati dei test interni a quelli esterni grazie a contenuti digitali tracciati", spiegano all'interno della pagina web dove è possibile anche vedere un video esplicativo che spiega come funziona tecnicamente la blockchain dell'Olio EVO.



# COLTI VIAMO SVI LUPPO

PROGRAMMA DI  
SVILUPPO RURALE  
PER L'UMBRIA  
2014 /  
2022



PRO-  
GRAMMA  
DI SVILUPPO  
RURALE

**L'UMBRIA CRESCE**



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
Flessibilità in materia di norme finanziarie



Regione Umbria



## IL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE

### A SOSTEGNO DELLE FILIERE:

#### motore per la competitività e valorizzazione del territorio

**C**on lo scopo di sostenere i principali settori strategici dell'agricoltura, il **Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2022** sostiene e incoraggia la creazione di filiere agroalimentari. Tra queste, l'olivicoltura riveste particolare rilevanza: una coltura preziosa da valorizzare e promuovere.

Attraverso l'attivazione di uno specifico bando del PSR (tipologia di intervento 16.4.1 - "Cooperazione per la creazione e lo sviluppo di filiere corte"), la Regione Umbria intende incentivare e sostenere interventi che favoriscano nel territorio regionale:

- l'incremento della produzione di olive
- la riduzione dei costi di produzione
- l'innovazione tecnologica dei frantoi
- la concentrazione dell'offerta
- la valorizzazione del prodotto

Con questo bando sono state messe a disposizione della filiera olivicola **11,2 milioni di euro** che attiveranno una spesa complessiva di oltre 25 milioni di euro.

L'olivicoltura nella Regione Umbria, infatti, riveste grande importanza sia da un punto di vista produttivo ed economico che paesaggistico e ambientale.

In particolare, dal punto di vista produttivo l'olivicoltura umbra si caratterizza per un livello qualitativo dell'olio molto elevato.

La forte eterogeneità territoriale ha determinato l'affermazione di numerose varietà, che consentono l'ottenimento di oli con una vastissima tipologia di profili sensoriali, in grado di soddisfare i diversi gusti dei consumatori, contribuendo ad esaltare la qualità del prodotto italiano.

Tuttavia, le criticità per la struttura produttiva umbra sono rappresentate dall'elevata frammentazione aziendale, la

limitata superficie aziendale degli oliveti e la consistente presenza di "oliveti tradizionali", costituiti per lo più da vecchi impianti, meno produttivi e più difficilmente meccanizzabili, con conseguente minore redditività.

Proprio per arginare i problemi connessi alla frammentazione aziendale, la cooperazione per la creazione e lo sviluppo di filiere corte prevede la costituzione di partenariati tra produttori agricoli (AGGREGAZIONI) che forniscono la materia prima ed un'impresa capofila la quale, acquistando direttamente dai produttori la materia prima, si occupa di trasformare e collocare sul mercato il prodotto ottenuto.

Il bando opera su **tre linee d'intervento**:

1. Il **rinnovamento e ampliamento** delle strutture produttive attraverso la realizzazione di nuovi impianti
2. La **ristrutturazione ed il miglioramento** degli impianti esistenti per riportare tali impianti a condizione di economicità

gestionale

3. L'incentivazione dell'introduzione di **innovazioni di processo** volte al miglioramento della qualità dell'olio, al miglioramento dell'efficienza estrattiva degli impianti, al recupero dei composti fenolici dalle acque di vegetazione

Con l'implementazione di tale tipologia di intervento, la Regione Umbria si è posta due obiettivi:

1. garantire **sbocchi di mercato sicuri** per i produttori agricoli, anche attraverso la sottoscrizione obbligatoria di contratti di conferimento con soggetti dei settori della trasformazione e della commercializzazione
2. promuovere la **cooperazione tra i produttori agricoli** per il raggiungimento di una massa critica nelle quantità di prodotto offerta sul mercato nell'ottica di un recupero del potere di mercato

Non solo l'olio d'oliva, l'importanza dell'aggregazione, e quindi il sostegno alle filiere agroalimentari, riguarda altri settori strategici:

- **cereali destinati all'alimentazione umana**
- **latte**
- **frutta in guscio**
- **tartufo**
- **luppolo**

Complessivamente le risorse pubbliche che il PSR per l'Umbria destina allo sviluppo di filiere corte ammontano a **30 milioni di euro**.

Molteplici operazioni compongono il PSR dell'Umbria 2014-2022: un piano d'azione strategico scaturito da un confronto aperto e continuo con il territorio, pensato per rispondere a scopi e obiettivi specifici, verificabili, le cui ricadute vanno a beneficio di tutta l'Umbria.



Foto: Emanuele Donati

Coniugare agricoltura, tradizione e rinnovamento, preservare il legame stretto tra uomo e territorio, garantire la sostenibilità ambientale, promuovere l'innovazione per sostenere la competitività: questo è Il Programma di Sviluppo Rurale dell'Umbria 2014-2022.

# CULT

---

OTTOBRE 2022

Periodico culturale  
a cura della testata  
giornalistica **AGK PRESS**

Direttore responsabile  
**Roberto Rossi**

Direttore editoriale  
**Andrea Luccioli**

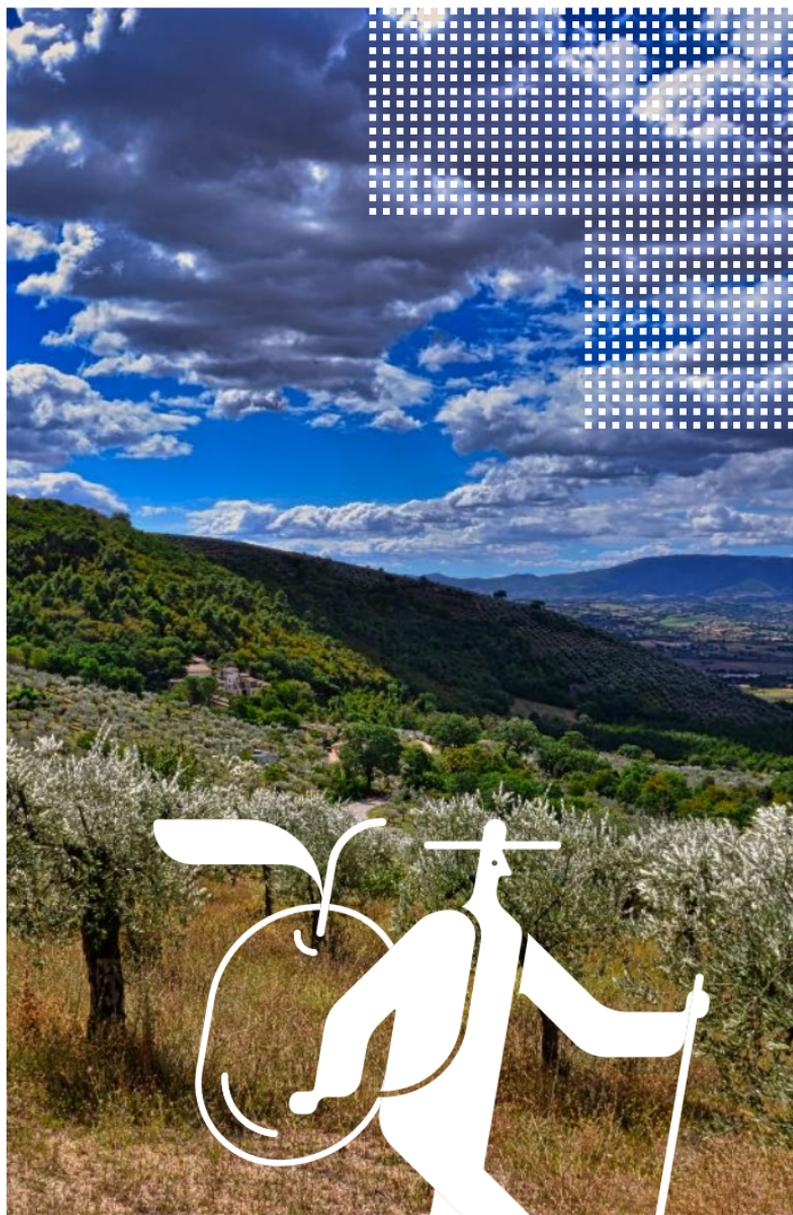
Progetto grafico  
**PARC srls**

Realizzazione  
**AGK PRESS**  
via Luigi Rizzo, 83  
06128 Perugia  
info@agkpress.it

Registrazione  
Tribunale Civile di Perugia  
n. 8512 / 2022 del 17/10/2022







[www.sentierinellafasciaolivata.it](http://www.sentierinellafasciaolivata.it)