



Risparmiare senza rinunciare alla qualità, nel rispetto dell'ambiente

A Oggi parlare di risparmio è quasi un atto di dovere ma quando si parla anche di cibo bisogna cercare di bilanciare gli interessi economici con quelli della qualità. Per questo la strada del risparmio, se attuata con coscienza e nel rispetto della natura è una serie infinita di miglioramenti continui che devono riguardare tutto il processo di produzione, dalla pianta alla bottiglia, per poter ottimizzare ogni singolo momento senza rinunciare alla genuinità: alternativa piuttosto semplice ma a scapito della salute. Un percorso "naturale" per l'azienda di Trevi che dagli anni sessanta, quando già si adottava un regolamento interno molto rigido che ancora oggi disciplina la produzione, ha tracciato una linea continua verso la qualità totale: nel 1997 la certificazione Denominazione di Origine Protetta Umbria Colli Assisi-Spoleto; nel 2004 la collaborazione scientifica con la Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia per la costruzione di un sistema di estrazione e purificazione di sostanze antiossidanti naturali (polifenoli) nell'acque di vegetazione delle olive prodotte durante la lavorazione al frantoio; e dal 2005 una linea cosmetica che ha riscoperto uno degli antichi utilizzi dell'olio. Tutto questo è vero risparmio, cercare di abbattere i costi e di non scartare nulla ma utilizzando tutto nel modo giusto. E' stato inaugurato ieri l'impianto fotovoltaico di 90 kw da pannelli al silicio policristallino - tre inverter e un sistema di data-

logger per monitorare in tempo reale produzione e anomalie - in grado di provvedere totalmente al fabbisogno elettrico dell'intero ciclo di produzione.

La "Società Agricola Trevi Il Frantoio" di Trevi ha accolto l'invito della comunità scientifica mondiale, che da tempo denuncia gli effetti devastanti che l'energia prodotta da combustibili fossili apporta all'ecosistema, intervenendo con una strategia basata sull'utilizzo di fonti rinnovabili. "Un atto di responsabilità nei confronti dell'ambiente - spiega il Presidente Angelo Guidobaldi - verso la ricerca di una qualità totale imprescindibile dalla salute del territorio, volta ad un'autonomia sostenibile". Primo frantoio al mondo ad aver ricevuto nel 1994 la certificazione ISO 9002, oggi, la sfida è rivolta al rispetto dell'ambiente affinché i colori dell'olio extravergine d'oliva si tingano sempre più delle tonalità della natura. Ecco perché la stagione dedicata all'olio qui è speciale. C'è un programma unico, in grado di coniugare la scoperta del territorio alla tradizione e al divertimento, quello proposto per festeggiare, come di consueto l'arrivo dell'olio nuovo. Il primo appuntamento è oggi e domani, per proseguire il 7 e l'8 novembre nell'ambito della manifestazione Frantoi aperti. Quest'anno alle tradizionali visite guidate al Frantoio con video proiezioni sulla raccolta e sulla lavorazione delle olive e sulla mostra di attrezzature agricole di fine '800, si aggiungono numerose e accattivanti novità. Tutti a bordo

dell'OlientExpress, il trenino dell'olio gratuito per un emozionante percorso alla scoperta dell'olio e dell'ulivo con fermate a richiesta - raccolta all'oliveto "La Chiusa de li maleditti"; l'oliveto millenario di "Sant'Emiliano"; museo della civiltà dell'olivo e dell'Olio" e Trevi centro - per godere di un paesaggio unico e muoversi in libertà senza macchine al seguito. E inoltre, tra le novità, "l'olio è servito": una degustazione di piatti tipici esaltati dall'olio extravergine di oliva organizzata in collaborazione con l'Istituto alberghiero di Assisi, per un classico come la bruschetta o un aperitivo con finger food o ancora per assaggiare la roveja, antico pisello selvatico in via d'estinzione ed ora presidio Slow food, piuttosto che zuppe di orzo e porcini, tagliatelle al sagrantino o maialino arrosto con tartufo, preparati con le varie tipologie di olio extravergine del Frantoio, sorseggiando vini di Montefalco della cantina Scacciadiavoli. Ma non finisce qui! Mentre gli adulti possono farsi coccolare con "Olio Farm" - trattamenti estetici gratuiti con cosmetici all'olio extravergine DOP Umbria, eseguiti da professionisti del settore, con percorsi benessere viso e mani - i più piccini si divertono con "Giocolia", uno spazio animato con giochi, laboratori sensoriali, disegni all'olio e tanto altro, con un occhio alla cultura, prenotando il percorso didattico riservato alle scuole medie ed elementari durante la settimana ma aperto al pubblico il week end.

HAVE NO NAME.

Jeep

THERE'S ONLY ONE

Jeep è un marchio Chrysler Group LLC.



JEEP CHEROKEE.
CON 5.000 EURO
DI EXTRA INCENTIVI