

# **PORDENONE : Viabilità Sicam**

In occasione della "4° Edizione di SICAM – Salone Internazionale dei Componenti, Semilavorati ed Accessori per l'industria del mobile", un'ordinanza stabilisce limitazioni alla viabilità nelle vie limitrofe del Quartiere Fieristico.

Da mercoledì 17 a sabato 20 ottobre 2012, dalle ore 8.00 alle ore 20.00 sarà istituito il divieto di sosta, in viale Treviso sul lato Fiera, dall'ingresso Nord all'attraversamento pedonale; su ambo i lati di via Gemelli dalla farmacia all'intersezione con viale Treviso, per dieci metri su ambo i lati in via Dogana dall'intersezione della via stessa con le corrispondenti laterali vie Buozzi, via Montecavallo, via Murri), su entrambi i lati in via Del Zoccolo da via Murri a via Montecavallo; in via Amalteo dal civico n. 29 sino all'intersezione con via Dogana, in via Montecavallo dal civico 23 sino all'intersezione con via Dogana, sul lato destro in via Cerdoni nel tratto compreso tra le intersezioni con le vie Montecavallo e Murri, sul lato sinistro in via Fortunio nel tratto compreso tra le intersezioni con le vie Montecavallo e Murri e in via Buozzi sul lato destro entrando da via Dogana nel tratto opposto ai civici dal n.1/a al n. 7.

Dalle ore 0.00 di mercoledì 17 alle ore 20.00 di sabato 20 ottobre 2012, per consentire il transito e il parcheggio dei veicoli degli espositori senza ulteriormente aggravare la normale circolazione stradale nelle vie limitrofe il quartiere, sarà istituito il divieto di sosta – con rimozione ambo i lati e divieto di transito eccetto i veicoli in seguito indicati, nella strada esterna alla carreggiata di viale Treviso di servizio e di pertinenza dell'Ente Fiera antistanti ai padiglioni della stessa e aperti al pubblico transito, compresa l'area a forma triangolare.

---

# Olio Capitale a Trieste, l'arte di gustare gli alimenti.

L'olio d'oliva non è un semplice alimento è una cultura, è una tradizione millenaria. Le prime colture di ulivi risalgono alle popolazioni della mesopotamia; nei millenni si è diffusa in tutto il mediterraneo e nel medio oriente. L'olio è stato un medicinale, un unguento magico, un "liquido d'oro".

L'Italia è per eccellenza il paese dell'olio extra vergine d'oliva, per la sua storia e per le sue tradizioni culinarie. Con il progresso e l'innovazione tecnologica la coltura di olio extravergine d'oliva ha ottimizzato la qualità del prodotto finito; le aziende produttrici puntano alla perfezione poiché i compratori diventano sempre più esigenti e più esperti.

**[nggallery id=16]**

Dal 2 al 5 marzo Trieste è diventata per la sesta volta la capitale dell'Olio Extravergine d'Oliva, grazie a oltre 250 produttori provenienti da ogni parte dell'Italia e non solo, che hanno insediato l'ente Fiera della città e con i loro stand hanno sponsorizzato i propri eccellenti prodotti. Presso i saloni è stato possibile effettuare assaggi guidati dei diversi tipi di olio, assistere a conferenze di carattere informativo e culturale, partecipare a corsi di cucina con esperti Chef di tutta Italia. La manifestazione ogni anno incrementa l'afflusso di pubblico, sempre più incuriosito da questo mondo affascinante e ricco di sapori, odori, colori inconfondibili.

Per assaporare fino in fondo le varie tipologie di oli extravergini, l'U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) attraverso i suoi esperti, proferiva ai più interessati i trucchi per comprendere le sostanziali differenze percepibili tra i diversi oli. Il primo insegnamento fondamentale è quello di utilizzare tutti i sensi di cui ci ha donato madre natura; ecco quindi che partendo dal colore, dalla nitidezza o opacità si passa al profumo, esaltabile riscaldando con le mani il bicchiere contenente il liquido. Subito si riescono a percepire le prime distinzioni, ovvero se ci troviamo di fronte a un olio fruttato verde (con odori che ricordano l'erba tagliata) o fruttato maturo (con odori che ricordano la frutta, ad esempio la buccia di mela). Attraverso l'odore è possibile anche percepire la presenza di eventuali difetti. Il passo successivo è l'assaggio, che richiede un rituale particolare; con i denti stretti e l'olio in bocca bisogna insuflare aria nella cavità orale in modo da amplificare gli aromi più volatili. Una volta catturati tutti i flavour non rimane che deglutire e rimanere sorpresi dalla leggera o dalla fortissima piccantezza, dalla più o meno marcata sensazione di amaro. Insomma un semplice olio extravergine d'oliva diventa in realtà un oggetto di culto dalla quale si possono trarre infinite sfaccettature, per diventare padroni dell'arte culinaria.

**Carlo Liotti**  
carlo.liotti@ildiscorso.it

© **Riproduzione riservata**