Olio e non solo – XIV edizione. Un successo annunciato, un racconto di autentica bellezza

Data: 2 gennaio 2026 | Autore: Redazione



Tra le colline di Sant'Elia a Pianisi, là dove l'aria profuma di ulivo e memoria, la Pro Loco Planisina ha scritto un nuovo capitolo di passione e territorio.
Quarantotto produttori — uomini e donne che sanno ancora parlare la lingua della terra — hanno portato con sé il frutto del proprio impegno, l'oro verde che unisce generazioni. Le luci della sala del Centro Caritas del borgo Forturino intitolato a Madre Teresa di Calcutta, si sono accese come piccole costellazioni in una sera di festa.
Sui fornelli, tra aromi e sorrisi, la Federazione Italiana Cuochi prima in uno show cooking e i membri della Proloco poi, per una degustazione d'altri tempi, hanno trasformato ingredienti semplici in emozioni da gustare, mentre i ragazzi dell'Istituto Omnicomprensivo hanno reso vivo il futuro con la loro energia sincera e curiosa, rappresentando con disegni e poesie la forza aggregante del frutto nobile e antico. I sindaci e rappresentanti delle amministrazioni di Sant'Elia a Pianisi, Monacilioni, Macchia Valfortore, Celenza Valfortore unitamente a Padre Giuseppe, in rappresentanza dei frati cappuccini del convento Sant'Eliano, hanno testimoniato, con la loro presenza, il valore di una comunità che sa ritrovarsi attorno ai sapori, alla cultura e al rispetto reciproco. I tantissimi operatori economici, veri custodi del lavoro quotidiano, hanno respirato insieme al pubblico quel senso di appartenenza che fa grande ogni piccola realtà. Applausi, degustazioni, incontri, sorrisi: un fiume di emozioni ha attraversato il borgo, portando con sé la consapevolezza che la bellezza non nasce dal

caso, ma dalla cura. “Olio e non solo” non è stato soltanto un evento — è stato un canto corale. Un inno alla terra, alla gente, alle mani che creano e condividono. Un appuntamento che non si limita a celebrare il prodotto, ma la cultura che lo genera: la cultura dell’autenticità, del lavoro, della comunità. Lezione magistrale da parte dell’esperto regionale **Maurizio Corbo**che nel riscontrare l’ottimo lavoro dei produttori - ben oltre 35 campioni dei 48 - sono risultati di ottima qualità - ha responsabilmente auspicato la necessità di un cambio culturale e strutturale del comparto, esortando la politica a far presto e meglio. Illuminante l’intervento di **Maurizio Santilli**, docente e chef che, nel presentare il suo ultimo libro” *L’Alchimista del Gusto*”, ha posto accenti e dato spunto per riflessioni sulla necessità della conservazione della straordinaria biodiversità molisana. Il dirigente scolastico **Eleonigia Perone,**ha sottolineato, con la giusta dose di soddisfazione, il lavoro della scuola e la necessità, sempre meno attenzionata, di tornare a parlare con i territori. Non è mancata la musica, grazie a **Lino Rufo** che ha completato il giusto companatico con i brani tratti dal suo album “*Molise my Home*” esortando la riscoperta di **Giose Rimanelli**, grande cittadino della nostra terra. La presenza della sezione Molise della Federazione Italiana Cuochi, capeggiata da **Simone Petti**, giovane ma già affermato cuoco molisano, ha acceso un riflettore luminoso sulla cucina italiana inserita tra i Patrimoni Unesco, che grazie all’esibizione culinaria in diretta, ha avvalorato tradizione, conquiste di professionalità, ma soprattutto volontà alla restanza. Oltre Simone Petti, la squadra dei cuochi ha visto in scena **Vittorio Sallustio, Cosimo Testa e Fabrizio Savini.** Ogni angolo della gremitissima sala ha plasmato la gratitudine verso chi ogni giorno si spende per la conservazione dell’immenso patrimonio culturale molisano. Non poteva così mancare il giusto riconoscimento per tutto ciò e pertanto, per il secondo anno, si è voluti pemiare il più giovane e il più longevo rappresentante della Federazione Cuochi. Emozione alla chiamata popolare per **Vittorio Sallustio**e **Cosimo Testa,** rispettivamente il più longevo e il più giovane tra i federati. “*Un valore umano immenso che va preservato e pertanto a nome della Federazione ringrazio Vittorio Sallustio per ciò che ha fatto ma soprattutto per ciò che ci ha insegnato”* le belle parole di **Simone Petti**nei confronti di chi, da oltre cinquanta anni si è speso per favorire cambiamenti e soprattutto aggreganti manifestazioni d’affetto. La kermesse ha poi premiato i partecipanti ai vari concorsi in scaletta. Per il secondo anno di fila lo scettro del vincitore della XIV edizione è andato nelle mani di **Mario Testa**, giovane imprenditore agricolo di Riccia. Un altro giovanissimo, appena diciotto anni, di Tufara, **Nicolò Leccese**, e un veterano di Monacilioni, **Michele Di Cera**hanno occupato il resto del podio. La gara di gastronomia cittadina ha visto salire sul podio dei vincitori due donne: **Antonietta Petrone**di Tufara per la categoria dolci e **Anna Ciocca**per la categoria salato. Straordinaria la performance da parte dei ragazzi dell’Infanzia di Riccia che si sono aggiudicati il primo premio dell’ormai inossidabile concorso per le scuole. Lo scranno più alto è stato condiviso con la primaria di Monacilioni e la secondaria di Sant’Elia a Pianisi. Una festa che non smette di stupire, quella organizzata mirabilmente dalla Proloco. Come ogni cosa però ha un inizio e un termine, arriva la sera, il sole ormai è tramontato dietro gli ulivi, tra applausi e profumo d’olio appena versato, e per fortuna a tutti è rimasto nel cuore un pensiero chiaro come la luce: anche quest’anno, Sant’Elia a Pianisi ha saputo raccontarsi al mondo — con gusto, con orgoglio, con amore.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/olio-e-non-solo-xiv-edizione-un-successo-annunciato-un-racconto-di-autentica-bellezza/150831