

Piemonte e olio extravergine: novità o riscoperta?

19 ottobre: il FAI Cuneo racconta il ritorno dell'olivo

Lunedì 19 ottobre 2026 torna al Rondò dei Talenti uno degli appuntamenti del ciclo “Sapere i Sapori”: una serata dedicata all'olio extravergine prodotto in Piemonte, accompagnata da degustazione in collaborazione con esperti.

Una storia antica, che è stata dimenticata, in quanto c'è stato un tempo in cui i filari d'olivo disegnavano le dolci pendenze collinari del nostro Piemonte. Poi, il freddo dei secoli scorsi ne ha quasi cancellato la memoria, lasciando spazio alla vite e ai noccioleti.

Oggi, il paesaggio sta cambiando di nuovo: complici i mutamenti climatici e una ritrovata passione per la terra, l'olivo torna a mettere radici tra le colline di casa nostra, regalandoci un olio dal carattere unico, fresco e inaspettato.

A raccontare questo affascinante “ritorno a casa” sarà il secondo appuntamento della rassegna “Sapere i Sapori”, intitolato “Piemonte Extravergine: il ritorno dell'olivo tra le colline del Piemonte”.

L'incontro si terrà lunedì 19 ottobre 2026, alle ore 20:45, nella cornice del Rondò dei Talenti (Via L. Gallo 1, Cuneo).

La formula collaudata di ogni incontro prevede:

l'inquadramento scientifico: a cura dei professori del DiSAFA per approfondire il tema con rigore ma con un linguaggio sempre accessibile;

il punto di vista nutrizionale: l'intervento dell'esperto per comprendere impatti sulla salute e proprietà degli alimenti;

la parola ai produttori: storie reali, innovazione e mestiere raccontati direttamente dai protagonisti della filiera;

la degustazione finale: l'esperienza sensoriale per toccare con mano (e con il palato) la qualità dei prodotti presentati.

«Il FAI da sempre si prende cura del paesaggio italiano, inteso non come un quadro statico da ammirare, ma come un organismo vivo che si trasforma insieme alle comunità che lo abitano» – dichiara Roberto Audisio, Capo Delegazione FAI di Cuneo.

«Iniziative come “Sapere i Sapori” nascono proprio con questo spirito: valorizzare l'ambiente che ci circonda attraverso la conoscenza. Riscoprire l'olivo in Piemonte significa leggere i cambiamenti del nostro territorio con consapevolezza, unendo la tutela della biodiversità al piacere della cultura e del buon cibo. È il nostro modo di fare cultura scientifica e divulgazione, vicini alle persone e all'identità delle nostre valli».

L'iniziativa è promossa dalla Delegazione FAI di Cuneo.

Si ringrazia calorosamente il DiSAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino per il rigoroso coordinamento scientifico, il Comune di Cuneo per la concessione del patrocinio e la Fondazione CRC per il prezioso e costante sostegno.

Come detto, l'incontro si terrà presso il Rondò dei Talenti (Via L. Gallo, 1 – Cuneo) alle ore 20:45.

Il contributo per la serata, comprensivo di degustazione finale, è di 10,00 € (ridotto a 8,00 € per gli iscritti FAI).

Per chi non fosse ancora socio, vi è la possibilità di iscriversi al FAI in loco e partecipare all'incontro come graditi ospiti. I fondi raccolti sosterranno le attività nazionali di tutela del paesaggio e del patrimonio promosse dal FAI.

Per garantire la disponibilità dei posti e facilitare la gestione della degustazione, la prenotazione è vivamente consigliata sul portale ufficiale: www.faiprenotazioni.fondoambiente.it

Info:

Delegazione FAI Cuneo

Corso Dante, 46

Cuneo

tel. 351.5556443

email: cuneo@delegazionefai.fondoambiente.it

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 18/10/2026

Salvato in PDF in data: 18/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cibo/piemonte-e-olio-extravergine-novita-o-riscoperta/18/10/2026/>