

CARIFE – Si è svolta a Carife la festa dell'olio nuovo. Nel paese, che è uno dei principali produttori di olio di qualità, per sei giorni si sono alternati dibattiti, prove di raccolta delle ulive, mercatini e assaggi di bruschette. Il tutto per esaltare l'olio di nuova produzione che, quest'anno, è davvero eccezionale. Le ulive, libere da ogni parassita e mature al punto giusto, hanno prodotto un olio extravergine che ha tutte le qualità per essere tra i migliori d'Italia.

Nei giorni 21, 22, 28 e 29 novembre, giovani e meno giovani, a partire dalle nove, hanno provato la raccolta manuale e meccanica delle ulive nelle località "Ciaruolo" e "Aitoro". Alle 11 le olive raccolte sono state molite presso un frantoio oleario del posto e si è proceduto alla degustazione immediata dell'olio prodotto.

Il cinque dicembre in via Sant'Anna sono stati aperti gli stands e alcune ditte hanno esposto il loro olio e altri prodotti dell'agricoltura. Negli stands sono stati esposti anche gli attrezzi per olivicoltori e oggetti dell'artigianato locale. Alle diciannove c'è stata la degustazione dell'olio accompagnato da piatti tipici a base di legumi. A seguire musica dal vivo del Gruppo Tommaso Sasso Live Band.

Il sei dicembre la manifestazione si è spostata in Piazza San Giovanni Battista. Alle nove è stato piantato un ulivo, simbolo della tradizione della cultura carifana. Alle dieci e trenta c'è stato il saluto delle autorità e la benedizione dell'albero piantato. Alle undici presso la chiesa Collegiata dedicata al patrono San Giovanni Battista, il parroco don Daniele ha impartito la benedizione al nuovo olio prodotto. A mezzogiorno, bruschetta per tutti in via Sant'Anna. Alle sedici, dopo l'apertura degli stands, si è tenuto il dibattito su "La specificità dell'olio di Carife nell'ambito degli oli irpini". A seguire un breve corso di degustazione dell'olio.

Alle diciannove chiusura degli stands e bruschette a volontà con l'accompagnamento degli "Zampognari di Natale".