

Cresce la grande famiglia delle Città dell'Olio

SALGONO A 362 LE CITTÀ PRESENTI NELLA RETE DI PROMOZIONE DEL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE.

Otto nuove città italiane entrano a far parte della grande famiglia delle Città dell'Olio, l'Associazione Nazionale che riunisce Comunità Montane, Camere di Commercio, Provincie e Comuni a chiara vocazione olivicola, per promuovere l'olio extravergine di oliva ed i territori di produzione. Con Matera, Tenno (TN), Melfi (PZ), Pisticci (PZ), Bomba (CH), Missanello (PZ), Prezza (AQ) e Lapio (AV) sale a 362 il numero dei soci dell'associazione. A deliberare l'ingresso dei nuovi soci è stata la Giunta dell'Associazione che si è riunita venerdì 21 settembre ad Assisi, presso il Teatro Lyrick, nell'ambito del WTE - Word Tourism Espo, il Salone Mondiale del Turismo Città e Siti Unesco. «Diamo il benvenuto alle amministrazioni dello otto città che hanno scelto di entrare nel nostro coordinamento nazionale, mostrando così di avere a cuore la promozione del patrimonio olivicolo italiano - ha detto il presidente dell'Associazione Città dell'Olio Enrico Lupi - ci auguriamo che dall'appartenenza alle Città dell'Olio ciascuno di questi Comuni possa trarre un'opportunità di promozione delle proprie eccellenze olivicole e creare sinergie utili per la valorizzazione del territorio». Nell'occasione l'Associazione Città dell'Olio ha discusso delle tante iniziative messe in cantiere per il 2012-2013: la proposta di candidatura del Paesaggio Olivicolo patrimonio dell'Umanità, l'evento Girolio 2012 che fino al 22 dicembre porterà nelle principali piazze d'Italia la cultura dell'Olio con degustazioni, visite guidate ai frantoi, convegni tecnico-scientifici e divulgativi dedicati al paesaggio olivicolo e alla tutela del territorio, eventi musicali, antichi mercatini, spettacoli di piazza, manifestazioni folkloristiche, corsi di cucina con olio extravergine. Tutto pronto anche per l'edizione 2012 di Bimboil, il progetto di educazione alimentare dei bambini, giunto quest'anno alla sua undicesima edizione, che mira a promuovere la conoscenza e la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva DOP attraverso un programma formativo ad hoc.