

## Le Città dell'Olio del Molise

### COLACI: «FARE SINERGIA PER SVILUPPARE PROGETTI PER RILANCIARE L'OLIVICOLTURA MOLISANA»

Dopo il successo di Girolio e Goccia d'Oro a Larino, che ha visto l'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio grande protagonista, si è riunito, nell'ufficio dell'Assessore alla Provincia di Campobasso, Rita Colaci, il coordinamento della sezione molisana per discutere la bozza di programma 2013 delle Città dell'Olio del Molise da porre all'attenzione dell'Assemblea. Con il coordinatore, l'assessore Colaci, erano presenti i vice coordinatori Maria Cristina Di Lisio del Comune di Castelbottaccio e Antonio Gabriele Staniscia del Comune di Petacciato, e, in rappresentanza del Presidente Nazionale Enrico Lupi, c'era anche Pasquale Di Lena in veste di presidente onorario. Un programma, quello del 2013, che ha come fondamentale obiettivo la crescita della qualità e dell'immagine dei nostri deliziosi oli, in particolare quelli contrassegnati con la DOC "Molise", senza dimenticare i monovarietali e quelli biologici, per dare una risposta ai produttori che, pur esprimendo sempre più impegno e capacità, non riescono ad ottenere sul mercato il valore aggiunto che meritano. Sta qui la necessità di impostare, a partire da quest'anno, una vera e propria strategia di marketing con le Città dell'Olio protagoniste di un processo non solo produttivo-economico ma, soprattutto, culturale. Una strategia che ponga al centro del territorio, insieme con le altre eccellenze dell'agricoltura molisana, l'olivicoltura, con la sua storia, le sue tradizioni, i suoi ambienti e paesaggi unici. "Si tratta - ha sottolineato l'assessore Colaci ricordando il ruolo importante delle due provincie molisane - di fare sinergia con la Regione e il suo Ente di Sviluppo, le Camere di Commercio, per sviluppare insieme con gli olivicoltori e le loro organizzazioni, i trasformatori e il mondo della ristorazione, progetti e programmi capaci di costruire il futuro dell'olivicoltura molisana e l'immagine di qualità e eccellenza dei suoi oli". In questo senso la grande attenzione al futuro consumatore con il coinvolgimento delle scuole, soprattutto quelle dell'obbligo, per rafforzare il progetto Bimboil, che ha più volte premiato i lavori dei nostri bambini e ragazzi, ma, anche, per creare il futuro consumatore capace di riconoscere ed apprezzare la qualità; alla biodiversità, per contrapporsi alla omologazione culturale e culturale in atto; alla ristorazione, per renderla protagonista della promozione e valorizzazione dei nostri oli e, infine, al territorio, per contribuire allo sviluppo delle sue potenzialità, soprattutto turistiche.

Fonte: <http://pasqualedilena.blogspot.it/>