NEWS - 29 OTTOBRE 2013

A Saracena la tappa di Girolio 2013

GRANDE SUCCESSO E PARTECIPAZIONE PER L'EVENTO CHE SI È SVOLTO DOMENICA 27 OTTOBRE.

SARACENA (CS), Lunedì 28 Ottobre 2013 – L'olio extravergine d'oliva è il tesoro che la Calabria non usa. Siamo, anche da questo punto di vista, una regione che non guarda al futuro, se è vero come è vero che siamo la seconda in Italia per produzione olivicola. Quanti ristoratori calabresi utilizzano olio della nostra regione? Forse troppo pochi! Serve tanta educazione alimentare, bisogna intervenire nelle scuole e far arrivare il messaggio alle famiglie. Il problema è tutto di natura culturale, se soltanto il 3% dell'olio prodotto in Calabria viene imbottigliato. Così come accade per il ridotto consumo dei vini prodotti nella nostra regione. In questo senso va stimolata l'adesione all'associazione nazionale Città dell'Olio perché rappresenta uno strumento per compiere un salto di qualità, per recuperare un ritardo non più sostenibile.

È quanto ha dichiarato il Presidente della Provincia di Cosenza Mario OLIVERIO intervenendo nella serata di ieri (domenica 27) a SARACENA, il paese del moscato passito, presidio Slow Food e bene culturale immateriale della Calabria, all'affollata tappa regionale di GIROLIO 2013. L'evento ha preso il via nella mattinata con la cerimonia di benedizione della piantina di ulivo consegnata alla comunità del Pollino, come da tradizione, dalla comunità di San Paolo di Jesi. Erano presenti, in piazza XX Settembre, sindaci e amministratori delle città dell'olio di ZAGARISE, S.PIETRO A MAIDA, CARAFFA, SAN BASILE e TERRANOVA, insieme al Prof. Antonio LAURO, capo panel e direttore dei concorsi internazionali del settore olivicolo Terra Olivo e Olivinus, l'assessore provinciale alle politiche energetiche Biagio DIANA ed al Presidente nazionale dell'associazione Città dell'Olio Enrico LUPI. In piazza S.Lio era esposta una mostra fotografica sulla cultivar carolea e sul paesaggio olivicolo allestita dal Comune di S.PIETRO A MAIDA. Guidati dal padrone di casa Mario Albino GAGLIARDI, nella sua veste di coordinatore regionale delle Città dell'Olio, gli ospiti hanno fatto un breve tour nel centro storico ed una sosta culinaria presso la sempre più celebre Osteria Porta del Vaglio, guidata dal giovane chef Gennaro DI PACE, di recente entrato nella Guida Osterie d'Italia 2014 di Slow Food. – Nel pomeriggio, presso la sala consiliare, sul tema de "L'OLIO EXTRAVERGINE CALABRESE: LA VOCAZIONE ALLA QUALITÀ", moderati da Lenin MONTESANTO, Fiduciario della Condotta Slow Food Sibaritide – Pollino si sono confrontati, introdotti dal Primo Cittadino GAGLIARDI, il Prof. LAURO sulla valorizzazione dell'olio, l'esperto agronomo Vincenzo CURCI, sugli aspetti salutistici dell'olio, il sindaco di Zagarise Pietro RAIMONDO, il vice sindaco di Caraffa Franco CONIDI, il vice sindaco di Terranova da Sibari Pino COSTANTINO, il presidente OLIVERIO ed il presidente del sodalizio nazionale che conta 16 comuni associati in Calabria, LUPI.

Se GAGLIARDI ha denunciato la svendita dell'olio calabrese auspicando un più generale ritorno alla terra delle nuove generazioni, LAURO ha sottolineato come debbano essere distinte qualità e autenticità dell'olio, nonché l'importanza di etichetta e di imbottigliamento, aspetti e condizioni ribadite anche da CURCI. Di storiche disattenzioni istituzionali rispetto alla grande opportunità dell'olio ha parlato CONIDI mentre OLIVERIO ha insistito sulla necessità, dopo una lunga fase di politiche europee destinate di fatto a sostenere l'abbandono e l'infiltrazione criminale nel settore, di sforzi tesi a riconquistare una consapevolezza: e cioè che l'olio è la prima produzione agroalimentare di qualità su cui fondare lo sviluppo sostenibile dei prossimi anni. Da qui l'avvio di una inversione di tendenza sulla commercializzazione. Del resto – ha concluso LUPI – se è vero che solo il 3% della produzione

olivicola calabrese viene imbottigliata ciò dimostra una scarsissima propensione alla commercializzazione ed è proprio qui che bisogna intervenire, pubblico e privato.

(Fonte: Montesanto Sas – Comunicazione & Lobbying).