



“Bentornato Patriarca”

PARMA SALUTA IL GIROLIO DEL VENTENNALE CON UN TESTIMONIAL D'ECCEZIONE: LA STORIA DI UN OLIVO MILLENARIO.

Girolio del Ventennale continua la sua corsa e arriva anche nella Food Valley Italiana, **dal 21 al 23 novembre** prossimi. Sarà infatti **Parma** ad ospitare la tappa emiliana del tour celebrativo organizzato **dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio** in collaborazione con i coordinamenti regionali e in questo caso con la **Camera di Commercio di Parma** per festeggiare i primi venti anni di attività ma soprattutto per rendere omaggio all'extravergine in tutte le sue peculiarità, dagli aspetti organolettici all'importanza dell'olivicoltura per i territori, sia in termini economici che ambientali. Non poteva infatti mancare, in questo giro tra le eccellenze del made in Italy agroalimentare, una tappa in questa regione in cui si concentrano la sede dell'Autorità Sicurezza Alimentare Europea EFSA, la più importante fiera alimentare italiana CIBUS, le principali denominazioni DOP e IGP e in cui origina uno degli olii più apprezzati, il Brisighella DOP a cui va il primato anche di essere stato il primo olio commercializzato con l'etichettatura DOP dell'Unione Europea già nel marzo 1998.

La tappa in Emilia Romagna si aprirà dunque venerdì 21 novembre con la cerimonia inaugurale nella Sala Aurea della Camera di Commercio di Parma, alla presenza delle istituzioni e di un testimonial d'eccezione: non un personaggio ma l'Olivo Patriarca, una pianta millenaria di olivo, simbolo dell'olivicoltura parmense che si presenterà come voce fuori campo che racconterà la storia e le origini dell'olivicoltura in questo territorio. A seguire, un convegno su tematiche specifiche legate alla valorizzazione delle produzioni parmensi in stretta relazione con il territorio di origine. Moderato dalla giornalista ed esperta enogastronomica Marzia Morganti Tempestini, il convegno sarà dunque dedicato alla città di Parma come centro di eccellenza enogastronomica ed agroalimentare italiana. Interverranno, tra gli altri, il giornalista enogastronomo Carlo Cambi su “Il territorio di origine come strumento di marketing territoriale nelle produzioni agroalimentari” e il giornalista di Agrisole - Sole 24 Ore Giorgio dell'Orefice con una relazione sulle prospettive economiche delle produzioni di qualità. Tra gli interventi previsti, anche quello del Direttore Generale Isnart Antonio Giovanni Cocco su “I ristoranti italiani nel mondo: una possibilità di mercato per le produzioni di qualità”, e quelli di rappresentanti dell'Associazione Italiana Food Blogger. Sono previsti interventi anche dei rappresentanti locali del mondo economico e politico che concluderanno l'incontro.

Sabato 22 e domenica 23 novembre, il territorio sarà ancora in primo piano con l'educational tour tra le eccellenze gastronomiche parmensi dedicato ai foodblogger e organizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger. Obiettivo dell'educational tour, che coinvolgerà circa 10 foodblogger provenienti da tutta Italia, sarà non solo scoprire le eccellenze gastronomiche parmensi nei luoghi di produzione nell'ottica di valorizzare l'olio extravergine e l'agroalimentare in genere, ma anche generare incoming di appassionati di gastronomia di qualità.