



IOOC 2018, ecco le date del Concorso di Capaccio Paestum

Al via le iscrizioni alla terza edizione dell'International Olive Oil Contest (IOOC), tra i cinque più  importanti concorsi internazionali dedicati all'olio extravergine d'oliva, secondo quanto certificato dal World Ranking Extra Virgin Olive Oil (WREVOO).

Nel 2018 le fasi conclusive del contest si svolgeranno a Capaccio Paestum, in provincia di Salerno, con un folto programma di iniziative collaterali, in calendario dal 14 al 19 maggio, che è stato presentato presso il Museo Archeologico Nazionale di Paestum, alla presenza di **Gabriel Zuchtriegel**, direttore del Museo, **Franco Palumbo** sindaco di Capaccio Paestum, **Teresa Palmieri**, vice sindaca, **Claudio Aprea**, assessore alla Cultura, **Antonio Lauro**, presidente dell'IOOC, **Stefania Reggio**, direttore generale del contest internazionale, e **Gaetano Avallone** presidente di Oleum.

 Gli oli evo saranno sottoposti ad analisi sensoriale da parte di una giuria internazionale composta da venti assaggiatori professionisti. A loro spetterà il compito di decretare i vincitori nelle categorie del concorso: "International Award", "Evo biologico", "Evo monovarietali", "Evo blend", ed "Evo a denominazione d'origine Dop/Igp". Per le prime di queste quattro categorie sono previsti due premi: uno per gli oli extravergine di oliva dell'Emisfero Nord, ed uno per quelli dell'Emisfero Sud. Per ogni categoria sono inoltre previste l'assegnazione di medaglie Gold e Silver.

A partire dall'edizione 2018, l'IOOC assegnerà anche il premio speciale "L'Olio del Tuffatore", riservato al migliore olio extravergine di oliva campano.

Il lavoro della giuria del concorso sarà riassunto nella "IOOC Buyers Guide", una pubblicazione riservata ai buyers che illustra il profilo sensoriale di tutti gli oli evo vincitori di uno dei premi del concorso, e che sarà presentata in occasione di fiere ed eventi internazionali, tra cui l'ACCI Gusto di Tokyo, la prima fiera internazionale in Giappone specializzata nel settore agroalimentare Made in Italy.

Il concorso internazionale, fortemente orientato a sostenere le aziende produttrici, prevedrà lo svolgimento, a Capaccio Paestum, di seminari tecnici su marketing tradizionale, web marketing, commercio elettronico, strategie d'esportazione, processi d'internazionalizzazione, protezione del marchio, e una conferenza internazionale sul settore dell'olio extravergine di oliva.

L'IOOC promuoverà anche corsi di formazione, sia in lingua italiana che in lingua inglese, dando vita ad un'Accademia sull'olio extra vergine d'oliva.

Numerose, inoltre, le iniziative dedicate a residenti, turisti, e appassionati: itinerari enogastronomici, cene tematiche, e degustazioni guidate degli oli evo a cura dei giudici internazionali dell'IOOC.

Ancora, saranno previste iniziative di ludodidattica per i bambini, la redazione di una carta degli oli destinata al settore Horeca, e numerosi altri appuntamenti che saranno annunciati nelle prossime settimane.

"L'agricoltura, secondo quanto prevedono i principi della Dieta Mediterranea, promuove un corretto sviluppo sociale, sostiene la diffusione della conoscenza e contribuisce alla tutela dei beni culturali - ha dichiarato il direttore del Museo Archeologico Nazionale di Paestum, **Gabriel Zuchtriegel** - La triade della Dieta Mediterranea si compone di vino, olio e grano. Il Museo, dopo aver promosso il "Vino del



Tuffatore”, giunto alla terza edizione, a partire da quest’anno, in collaborazione con l’IOOC, realizzerà anche “L’Olio del Tuffatore”, un premio riservato al migliore olio extravergine di oliva della Campania. Ora penseremo anche ad un evento dedicato al grano, quindi al pane, per completare la cosiddetta Triade Mediterranea.

C’è del resto un fortissimo legame tra tutela dei beni culturali e agricoltura. Iniziative come l’IOOC, sostenendo gli agricoltori, aiutano a prevenire l’abbandono dei terreni agricoli e il degrado del nostro patrimonio paesaggistico”.

“Questo contest dimostra che non guardiamo solo al nostro territorio, ma all’intero Cilento - ha affermato il Sindaco di Capaccio Paestum, **Franco Palumbo** - È fondamentale valorizzare tutta la filiera sull’olio extravergine d’oliva, partendo dalle campagne fino a giungere alla produzione ed alla commercializzazione di questa eccellenza del territorio cilentano, senza trascurare la formazione dei giovani che intendono avvicinarsi a questo mondo. L’iniziativa, ch’è di respiro internazionale, consente di iniziare un processo di rigenerazione territoriale in grado di coniugare produzione di qualità e sana alimentazione con lo sviluppo del patrimonio ambientale. Guardiamo seriamente a un nuovo protocollo, con il coinvolgimento serio di professionisti e di giovani, per creare quelle condizioni ottimali, partendo proprio dalla porta del Cilento, per arrivare al top”.

“La Città di Capaccio Paestum diventa la capitale mondiale dell’olio di oliva attraverso questo contest che è teso a garantire una maggiore adesione dell’agricoltura ai valori culturali e tradizionali del territorio, - ha aggiunto la vice sindaca, **Teresa Palmieri** - cercando così di fare da traino sull’intero territorio e di provocare quelle ricadute trasversali vista la portata mediatica dell’evento e l’impatto turistico derivante. Con un approccio educativo e ludico, inoltre, cercheremo durante quest’iniziativa di far capire anche ai più giovani, attraverso appuntamenti destinati ai ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo grado, l’importanza delle eccellenze locali, e in questo caso particolare dell’olio”.

“E’ l’opportunità per concentrare l’attenzione sulla riscoperta di valori endogeni sui quali puntare per una crescita economica e culturale del territorio - ha sottolineato l’assessore alla Cultura, **Claudio Aprea** - Inoltre, in accordo con l’organizzazione dell’evento, daremo vita a una vera e propria Accademia sull’olio extra vergine d’oliva, che sarà un centro formativo di eccellenza per accrescere il valore della filiera legata a questo prodotto-territorio. Lo faremo coinvolgendo anche le Università, le aziende agricole, le associazioni olivicole per avere un prodotto sempre più qualificato e certificato in grado di generare economia e cultura. L’Accademia, per fare ciò, terrà svariati incontri formativi che copriranno tutti i segmenti inerenti il comparto e al termine di ciascuno di essi sarà rilasciato un certificato a cura dell’Institute of master of EVOO”.

“L’IOOC, giunto alla terza edizione, è una realtà consolidata nel panorama dei concorsi internazionali dedicati agli oli extra vergine di oliva - ha spiegato il direttore generale **Stefania Reggio** - Su questa base già solida desideriamo quest’anno innestare nuovi progetti con idee che avranno radici sul territorio della Campania, ma che avranno respiro internazionale.

La programmazione dell’edizione 2018 conferma la vocazione del concorso ad essere uno strumento di sostegno alle aziende produttrici. Desideriamo proporre un modello di promozione che riteniamo sia vincente anche per sostenere l’internazionalizzazione di altri prodotti del paniere agroalimentare nazionale”.

“Sono molte le novità che prenderanno vita prima, durante, ma soprattutto dopo il concorso - ha



evidenziato il presidente dell'IOOC, **Antonio Lauro** - Tutte attività programmate all'interno di un'edizione ancora più grande e innovativa, fortemente orientata alla valorizzazione del territorio ed alle opportunità di business per le aziende partecipanti al contest.

L'IOOC è un concorso oleario nato per valorizzare l'olio extravergine di oliva di eccellenza, che evidenzierà quali sono le migliori produzioni olearie mondiali per l'anno 2018. E tutto questo sarà fatto con il massimo rigore possibile, avvalendoci dei migliori giudici assaggiatori del mondo e osservando regole di assoluta trasparenza, ispirate alle norme internazionali”.

“I concorsi oleari sono stati determinanti nel creare una virtuosa competizione fra produttori, che ha finalmente definito il concetto di olio “da” olive extravergine - ha affermato il presidente di Oleum, **Gaetano Avallone** - I giudizi nel merito della qualità sono stati affidati ai panel di assaggio che hanno svolto un'opera meritoria portando l'extra vergine italiano a livelli di assoluta eccellenza. L'IOOC imprime un'ulteriore accelerazione a questo processo inarrestabile, presentando il meglio della produzione mondiale”.

“E' un pregio, per la Campania, ospitare questa importante manifestazione, che valorizza l'olio extravergine di oliva, principe della Dieta Mediterranea, stimolando una sana competizione tra aziende della regione, che avranno inoltre l'opportunità di confrontarsi con realtà produttive di altre nazioni - ha commentato il consigliere del presidente della Regione Campania per l'Agricoltura, **Franco Alfieri** - Una bottiglia di olio racconta il sacrificio, la passione, l'impegno del territorio in cui è stata prodotta. Vino e olio sono i portabandiera del paniere agroalimentare regionale e nazionale, e rafforzano nel mondo l'immagine del nostro Made in Italy”.