



“L'oro verde di Casoli” per conoscere e valorizzare il patrimonio olivicolo abruzzese

A Casoli è tutto pronto per il convegno “L'oro verde di Casoli”, in programma sabato 3 febbraio al Cinema Teatro Comunale. Una iniziativa organizzata dal Laboratorio Culturale L.U.C.E. Lab, con il patrocinio del Comune di Casoli, che vedrà la partecipazione di esperti del settore provenienti da tutta Italia. L'evento inizierà alle 16.30 e si occuperà di illustrare le tecniche di produzione e le strategie di valorizzazione di uno dei prodotti abruzzesi più apprezzati nel mondo. L'Abruzzo olivicolo infatti è una realtà economica importante nell'ambito dell'economia agro-alimentare regionale che presenta elevate potenzialità di crescita in termini di volumi produttivi e capacità di presidiare la fascia alta del mercato dell'olio extra vergine di oliva di qualità a livello nazionale ed internazionale. Sono oltre 50.000 le aziende agricole abruzzesi che coltivano 41.500 ettari di oliveti e producono nella media delle ultime quattro annate 13.500 tonnellate di olio di oliva, occupando in tal modo l'ottava posizione nella classifica delle regioni italiane. Sono attivi circa 300 frantoi e ci sono diverse imprese di imbottigliamento, di media e grande dimensione. Nelle province di Pescara e di Chieti un ettaro su cinque è coperto da piante di olive e sono diversi i produttori agricoli e le cooperative olivicole che hanno acquisito una notorietà a livello nazionale e pure oltre i confini, grazie alla qualità, all'autenticità ed all'affidabilità della produzione. Da qui l'idea di L.U.C.E. Lab, associazione che si occupa attraverso le sue iniziative di valorizzare le intelligenze e le competenze del territorio, di organizzare un convegno, ideato e realizzato insieme al prof. Ermanno Comegna, casolano già distintosi nel settore agroalimentare a livello universitario e di ricerca. “Riteniamo che il titolo di cui il nostro paese si fregia, “Città dell'Olio”, - spiegano gli organizzatori di L.U.C.E. Lab reduci del successo di altre iniziative che hanno promosso la cultura del territorio, tra le quali due degli appuntamenti nell'ambito del “Festival Dannunziano” dell'estate scorsa- meriti risalto e approfondimento affinché possa declinarsi in qualcosa di concreto e tangibile. Il seminario sarà tenuto da esponenti di livello nazionale del settore olivicolo che interverranno per esporre le novità tecniche del comparto e le modalità di marketing e promozione del nostro prezioso prodotto”. I relatori che prenderanno parte al seminario, oltre al prof. Comegna, saranno: Silverio Pachioli (Agronomo e docente presso l'Istituto Agrario “P. Cuppari” di Alanno - Pescara), Sergio De Luca (Funzionario STA Abruzzo Sud- Vicesindaco di Casoli), Dante Rosati (Funzionario ARSARP - Regione Molise), Mauro Meloni (Consorzio Garanzia dell'olio extravergine di qualità - CEQITALIA) e Marino Giorgetti (Esperto analisi sensoriale). Dopo il convegno, la serata proseguirà con un percorso conviviale con degustazione

di prodotti tipici delle aziende e delle associazioni affermate e riconosciute nel settore enogastronomico del territorio; prodotti che saranno sapientemente abbinati alle diverse tipologie di oli di produzione locale. Il percorso, curato dallo chef Domenico Scotti Del Greco, sarà realizzato negli spazi del Castello Ducale e alla presenza del prof. Gino Primavera, cultore esperto e profondo conoscitore della gastronomia e delle tradizioni enogastronomiche locali, che guiderà i partecipanti nel viaggio di conoscenza e degustazione dei prodotti. L'intento di L.U.C.E. Lab, realtà associativa nata con lo scopo di valorizzare persone e luoghi attraverso occasioni di confronto, conoscenza e dibattito, è proprio quella di avviare un dibattito a livello regionale sulle strade da percorrere per lo sviluppo della filiera dell'olio



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

extra vergine di oliva e per trasformare le potenzialità in concreti risultati.