

Città dell'Olio della Puglia: intervista alla coordinatrice avv. Antonietta de Lillo

La protagonista della seconda puntata della nostra rubrica dedicata ai coordinatori e alle coordinatrici regionali delle Città dell'Olio è l'avv. **Antonietta de Lillo, assessore del Comune di Trinitapoli**, da luglio alla guida delle **Città dell'Olio della Puglia**.

Avv. de Lillo, iniziamo l'intervista, in una maniera un po' insolita, mettendola sul personale. Ci racconta qualcosa che la lega intimamente all'olio Evo della sua Regione? Un ricordo d'infanzia, un aneddoto curioso, un'esperienza che ha vissuto...

Ho un ricordo molto vivo di quando da piccola, mi recavo con mio padre presso le nostre campagne coltivate ad uliveto e lo aiutavo, per quanto fosse nelle mie possibilità di bimba, a raccogliere le olive che cadevano nelle reti poste sotto gli alberi a seguito dei colpi che, con dei bastoni in legno, i contadini sferravano ai rami degli alberi. Attualmente, la mia famiglia possiede alcuni uliveti da cui produciamo l'olio evo per il consumo domestico.

Ci racconta un'esperienza legata all'olio che consiglierebbe a tutti di vivere nella sua Regione? Consiglio a tutti di provare l'olivoterapia. Si tratta di trattamenti mirati alla cura del corpo e del viso a base di olio e foglie d'oliva. Qualcosa di insolito rispetto all'uso classico che si fa dell'extravergine.

Ci descrive un luogo o più di un luogo della sua Regione legato all'olio, che ci porterebbe a visitare?

Una bella esperienza da fare è l'"Itinerario dei Giganti", il tour nella "piana degli ulivi", delimitata dai comuni di Ostuni, Fasano, Monopoli e Carovigno in cui è altissima la concentrazione di ulivi millenari, con piante che potrebbero avere un'età stimata fino a 3.000 anni risalenti all'epoca degli antichi Messapi. Un luogo particolarmente affascinante, visitabile grazie ad una rete di sentieri, tratturi e antiche strade appositamente realizzati per visitare alcuni tra gli ulivi millenari più grandi e spettacolari.

Quale è il piatto tipico preparato con il vostro olio, che preferisce?

Senza dubbio la bruschetta, connubio fra pane arrostito sulla brace, pomodorini ed olio evo.

Le domande bizzarre sono finite. Ora cominciano quelle serie. Nella sua Regione ci sono 33 Città dell'Olio, che cosa significa per i questi Comuni far parte di una rete nazionale di territori a vocazione olivicola?

Credo che l'adesione a Città dell'Olio possa essere un eccellente volano per la valorizzazione e conoscenza del territorio e dei suoi prodotti, in particolare l'olio evo, attraverso l'organizzazione di eventi, convegni ed iniziative a tema, che consentono alle città aderenti di poter sponsorizzare il proprio olio, anche in ragione delle diversità delle cultivar, tutelare e promuovere l'ambiente ed il paesaggio olivicolo, diffondere la storia dell'olivicoltura.



Nel suo nuovo ruolo di coordinatrice, quale pensa che siano le sfide più importanti da raccogliere, a breve, a medio e a lungo termine?

Nel breve termine, lavoreremo per coinvolgere in questo ambizioso progetto nuovi Comuni che possano aderire all'Associazione per divulgare la cultura dell'olivo e dell'olio d'oliva di qualità. Nel medio e lungo termine, continueremo ad organizzare eventi, attuare strategie di comunicazione e di marketing mirate alla conoscenza del grande patrimonio olivicolo pugliese, anche al fine di garantire il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine.

Chiudiamo con una domanda politicamente scorretta. Quale olio EVO di un'altra Regione ci consiglierebbe?

L'olio evo monocoltivar Frantoiana azienda "Le Peracciole" della Regione Campania. E' ottimo.