



A Pescara il primo Coordinamento regionale delle Città dell'Olio abruzzesi sotto la guida di Domenico Pavone

Un marchio per i ristoranti abruzzesi che usano oli extravergine prodotti nelle Città dell'Olio. E' questa una delle proposte lanciate dal coordinamento regionale delle Città dell'Olio dell'Abruzzo nel corso della prima riunione sotto la presidenza del neo eletto coordinatore Domenico Pavone, consigliere del Comune di Atri, che si è tenuta nei gironi scorsi presso la sede della CNA di Pescara. All'incontro hanno partecipato i rappresentanti delle Città dell'Olio abruzzesi: Bucchianico, Controguerra, Moscufo, Montefino, Pianella, Rapino, Santomero, Tocco di Casauria, Vittorito e la CCIAA Chieti Pescara. Dopo il saluto di benvenuto del Coordinatore regionale Domenico Pavone e del Vicepresidente delle Città dell'Olio Carmine Salce, si è parlato della partecipazione alle Celebrazioni del 25° anniversario della nascita dell'Associazione nazionale Città dell'Olio che si terrà a Siena il 29-30 novembre e 1 dicembre. Inoltre, è stato fatto un bilancio della Camminata tra gli olivi, esperienza sulla quale si intende investire di più in termini di comunicazione. Ampio spazio è stato dato alla discussione sulle iniziative da mettere in campo come Coordinamento regionale con particolare riferimento al progetto dell'etichetta delle Città dell'Olio sulle produzioni olivicole delle Città dell'Olio che hanno aderito al disciplinare che attualmente è in fase di costruzione. Dal dibattito infine è emersa la volontà di prevedere per i ristoranti abruzzesi che utilizzano olio delle Città dell'Olio, una targa da esporre all'ingresso del ristorante per valorizzare con un riconoscimento la scelta di utilizzare oli del territorio.