



Al Parco archeologico del Colosseo torna l'extravergine degli antichi Romani

Il Parco archeologico del Colosseo ha aperto le porte alle scuole per divulgare la conoscenza dell'olivo e dei suoi prodotti. Gli studenti, accompagnati da guide archeologiche del PARCo, venerdì scorso hanno potuto visitare le principali aree con olivi con il supporto di una lezione dedicata specificamente all'olio tenuta dalla Fondazione Evoo School. Lo scopo è far conoscere il ruolo dell'agricoltura nell'antichità, che fu base della ricchezza materiale e fondamento etico dei Romani. Una occasione unica per conoscere il patrimonio olivicolo del PARCo la cui cura è stata affidata a Coldiretti ed Unaprol per la raccolta delle olive, la produzione e il confezionamento dell'olio estratto -chiamato "Palatinum" -, identificato da un'apposita etichetta creata per l'occasione, ispirata agli affreschi della Casa dei Grifi sul Palatino. L'iniziativa per valorizzare il legame storico tra la produzione di olio e gli antichi Romani avviene a pochi giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del via libera a livello nazionale alla protezione transitoria alla denominazione "Olio di Roma" per la quale è stata richiesta la registrazione alla Commissione europea come indicazione geografica protetta. Gli aspetti meno conosciuti del rapporto dell'antica Roma con l'ulivo e l'importanza della produzione di olio sono al centro dell'appuntamento con un focus specifico sulla coltivazione al Colosseo, in un contesto storico del quale fa parte fin dall'antichità che consente di ottenere un extravergine unico al mondo.