L'olio di Vico: la scommessa del cibo-medicina

Si terrà venerdì 26 gennaio, alle ore 17.30 in aula consiliare, il secondo incontro verso la redazione del "Piano strategico di recupero e valorizzazione della secolare olivicoltura collinare di Vico del Gargano". La fase di verifica e confronto continua ed è aperta a tutta la cittadinanza, nell'ottica della necessaria condivisione degli obiettivi del piano che intende svilupparsi attraverso un percorso di pianificazione partecipata. Diversi momenti caratterizzeranno questo secondo incontro: un primo momento darà continuità alla fase di conoscenza della complessa realtà olivicola di Vico attraverso una tavola rotonda dal titolo "L'OLIO DI VICO, UNA SCOMMESSA: UN CIBO-MEDICINA. Verso la redazione di un Piano strategico, integrato di recupero e valorizzazione della secolare olivicoltura collinare di Vico del Gargano – Secondo incontro per un piano condiviso, partecipato parteciperanno per noi Cesare Troia – Coordinatore Regionale e Vice Presidente Nazionale Città dell'Olio; Rosanna Ciuffreda – Coordinatrice Provincia di Foggia Città dell'Olio; Vanni Sansonetti – Segretario Regionale Coordinamento Puglia Città dell'Olio. Sono previsti i saluti del Sindaco Raffaele Sciscio, Assessora Porzia Pinto, studiosi e tecnici: Nello Biscotti, Daniele Bonsanto, Michele Giglio. Le testimonianze di olivicoltori e frantoiani:Francesca Fiorentino, Nicola Apruzzese, Guido Cusmai.
Il secondo momento (**Momento esperienziale**) sarà dedicato a un'esperienza sensoriale collettiva, durante la quale tutti i partecipanti all'incontro saranno protagonisti di una valutazione organolettica dell'olio. Ogni partecipante avrà l'opportunità di esprimere le proprie valutazioni su tre campioni anonimi di oli rappresentativi dell'olivicoltura di Vico del Gargano. Gli stessi campioni di olio saranno sottoposti contemporaneamente a una rigorosa analisi chimico-fisica e organolettica. L'esperienza consentirà un intrigante confronto tra gli esiti della valutazione gustativa collettiva e la reale qualità degli oli, che emergerà dalle analisi. L'obiettivo è iniziare a verificare il livello di qualità degli oli di Vico rispetto agli attuali standard qualitativi degli oli extravergini. Il terzo momento (**Momento conviviale**) vuole dedicare spazio anche alla convivialità, ritenuta strategica per coinvolgere l'intera città nel percorso programmatico. Con l'organizzazione dell'Associazione "Paposta fest", si offrirà ai partecipanti una degustazione di ***"Paposce, cacio e olio"***, la modalità culinaria più antica di questo tipico pane vichese.
L'incontro si concluderà con la presentazione dei risultati della degustazione e delle analisi chimico-fisiche e organolettiche dei campioni di olio, a cura della dr.ssa Sabrina Pupillo, tecnologa alimentare e altra figura di competenza locale coinvolta nel piano. Dopo questo secondo incontro, l'Amministrazione Comunale procederà alla formalizzazione del tavolo tecnico-scientifico che dovrà redigere il Piano olivicolo. Ai tecnici locali si uniranno ricercatori dell'Università di Foggia: **Laura De Palma** (docente di Arboricoltura), Massimo Monteleone (docente di Agronomia) e **Maurizio Prosperi** (docente di Economia e Estimo rurale). Il piano sta cominciando a prendere forma con alcune idee strategiche sulle quali s'intende lavorare: *usi nutraceutici, cosmetici, di olio, foglie, olive, utilizzo di tutti i sottoprodotti (morchia, frasca, sansa), formazione professionale e culturale continua,* ***Museo dell'Olio*** *(Museo Trappeto Maratea), restauro trappeti di campagna, chiese rurali, percorsi degli oli e del paesaggio, mercatino permanente degli oli di Vico, Festival dell'Olio Garganico*.
"Fra tutte – dichiara Raffaele Sciscio, sindaco di Vico del Gargano – un'idea chiave è vista nell'istituzione di una **SCUOLA DELL'OLIO** (Palazzo Della Bella), concepita come una scuola di livello internazionale, a numero chiuso e di alta specializzazione. Questa scuola rappresenterebbe un'opportunità unica per approfondire la conoscenza sull'olio e potrebbe costituire un fulcro formativo strategico per la formazione di nuovi professionisti da spendere nella qualificazione dell'olio garganico e della Puglia. La sfida che l'Amministrazione sta

affrontando è notevole e piena di difficoltà, in un mondo dell'olio ormai globalizzato, vulnerabile a speculazioni commerciali, frodi e contraffazioni. Evidentemente, l'olio di oliva è un cibo di alto valore, irrinunciabile, e può pertanto trovare ancora spazi commerciali meritevoli che contribuiscano a salvaguardare i secolari uliveti di Vico del Gargano dai rischi di abbandono, preservandone così l'identità culturale ed economica".