



Girolio d'Italia del Ventennale arriva a Matera

SABATO 28 E DOMENICA 29 GIUGNO, UN WEEKEND PER CELEBRARE L'OLIO EXTRAVERGINE LUCANO INSIEME AL PREMIO REGIONALE OLIVARUM.

Girolio d'Italia del Ventennale arriva a Matera sabato 28 e domenica 29 giugno per la quarta tappa del tour promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in concomitanza con la XIII edizione del Premio Regionale Olivarum, organizzato dal Dipartimento Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata in collaborazione con Camera di Commercio di Matera e Comune di Matera. Due eventi in uno, per celebrare non solo l'extravergine locale ma anche i venti anni di attività dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, da sempre impegnata nella valorizzazione dei territori e della filiera olivicola attraverso attività di promozione e di divulgazione della cultura dell'olio. Così come anche il Premio Regionale Olivarum rappresenta una azione di marketing territoriale volta a valorizzare le eccellenze delle produzioni olivicole locali, accrescere la cultura della qualità, contribuendo a migliorare la consapevolezza e la conoscenza del territorio e delle produzioni presenti.

A fare da cornice ai due giorni di festa, una serie di eventi di vario genere, tra cui spicca il seminario PSR alla Mediateca sulla valorizzazione della filiera olivicola lucana tra passata e futura programmazione a cui interverranno il Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi e il Dirigente Generale del Dipartimento Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata Giovanni Oliva, preceduti dai saluti istituzionali del Sindaco di Matera Salvatore Adduce, dal Presidente della Provincia Franco Stella e dal Presidente della CCIAA di Matera Angelo Tortorelli. Le tematiche che saranno affrontate nell'incontro moderato da Filippo Radogna del Dipartimento Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata, oltre alla celebrazione del Ventennale delle Città dell'Olio, riguarderanno varie tematiche trattate da dirigenti del Dipartimento Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata: la progettazione integrata territoriale nella filiera olivicola lucana - con Giuseppe Eligato Dirigente dell'Ufficio Autorità di Gestione PSR Basilicata 2007/2013 - e gli interventi per la competitività della aziende olivicole lucane, con Fernanda Cariati Dirigente dell'Ufficio Sostegno alle imprese agricole e forestali. Nel corso dell'incontro, si approfondiranno in particolare i progetti e gli investimenti che hanno favorito la cooperazione tra i soggetti della filiera e la trasformazione e la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva e verrà dato spazio alla testimonianza dei beneficiari delle misure del PSR, tra cui il responsabile del Progetto Integrato territoriale di Filiera Eufolia Mediterranea, Piermichele La Sala, e il socio del Frantoio Grassanese, Paolo Colonna. Seguiranno gli interventi di Franco Spada, presidente del Consorzio Dop Brisighella, Ravenna, che racconterà l'esperienza della prima Dop d'Italia e di Vito Signati, direttore del Cesp, azienda speciale della Camera di Commercio di Matera che illustrerà le attività per la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva lucano sui mercati nazionali e internazionali. Sulle opportunità di commercializzazione dell'oro verde in Cina, si soffermerà invece Maria Moreni, di High Quality Italy Project mentre Michele Festuccia di Led Solution, società di venture capital del gruppo Cisco, illustrerà il progetto pilota "Safety for Food" dedicato all'olio d'oliva.

Al termine del seminario, la proclamazione dei vincitori della XIII edizione del Premio Olivarum, con la consegna delle menzioni d'onore e dei premi speciali dedicati alla produzione biologica e alla migliore etichetta - sono 43 in tutto le aziende in concorso quest'anno di cui 29 della provincia di Matera - e l'avvio di una serie di attività collaterali per la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva lucano presso la Cittadella dell'Olio (dalle 10 alle 22) dove andrà in scena "Dalla bancarella alla Padella", uno degli eventi più curiosi del week end più gustoso che si



sublimerà con la spesa al Mercato contadino di Piazza Ascanio Perso insieme agli chef dell'Unione Regionale Cuochi Lucani per selezionare le materie prime da cucinare e condire con l'extravergine Lucano. Non mancheranno le degustazioni - da non perdere quella del gelato all'olio extravergine di oliva preparato con la ricetta dello chef Giuseppe Sciarraffa - e gli show cooking che si concluderanno con la degustazione di ricette a base di olio extravergine di oliva. Il "filo d'olio" che unirà tutta la città in questa due giorni del gusto passa anche dalle vetrine dei negozi del centro storico - dove saranno esposte in mostra bottigliette di olio - e dai ristoranti, dove saranno presentate agli ospiti le bottiglie antirabbocco, da pochi giorni obbligatorie in tutti gli esercizi pubblici come indicato nel provvedimento legislativo approvato dalla Camera nelle scorse settimane per tutelare la qualità e l'integrità degli oli extravergine di oliva di cui l'Italia è ambasciatrice nel mondo.

Il passaggio della carovana verde del Girolio è fissata per sabato 28 giugno, giornata in cui si svolgerà anche la cerimonia istituzionale con inno nazionale e alzabandiera del doppio vessillo Tricolore e delle Città dell'Olio alla presenza delle autorità cittadine e del Presidente dell'Associazione Enrico Lupi, ma la festa continua anche domenica 29 dalle 10 alle 22, con il Mercato Contadino e gli eventi alla Cittadella dell'Olio.

Guarda il programma completo.