

Ana Maria Romero alla guida di RE.C.O.MED

Ana Maria Romero presidente di AEMO, Associazione Spagnola Municipi dell'Olio, e sindaca di Montoro in Spagna è la nuova presidente di RE.C.O.MED la Rete Città dell'Olio del Mediterraneo - fondata nel novembre 2011 per creare sinergie nel campo della promozione e valorizzazione del patrimonio olivicolo tra i 13 Paesi che attualmente ne fanno parte: Italia, Albania, Algeria, Croazia, Grecia, Israele, Libano, Marocco, Montenegro, Portogallo, Slovenia, Spagna, Tunisia e Turchia. E' stata eletta all'unanimità dai rappresentanti dei Paesi membri, dopo la presidenza di Enrico Lupi, alla guida delle Città dell'Olio italiane. L'abbiamo intervistata subito dopo la sua elezione ed ecco cosa ci ha detto.

Presidente Romero, come accoglie il nuovo incarico?

Con impegno e rinnovato entusiasmo. Ringrazio tutti i miei colleghi per la fiducia che mi hanno accordato e in primo luogo, desidero riconoscere per l'ottimo lavoro svolto, il mio predecessore e fondatore di RE.C.O.MED Enrico Lupi. Grazie al presidente delle Città dell'Olio l'Italia è stata l'artefice e la promotrice di questa prestigiosa rete nata 6 anni fa nella città emblematica di Imperia, culla dei maestri oleari e autentico baluardo dell'olivicultura mondiale.

In quale direzione si muoverà Re.Co.Med nei prossimi due anni di attività?

In continuità con quello che abbiamo costruito insieme finora, i nostri Paesi si impegneranno nella realizzazione di iniziative capaci di trasmettere al nostro popolo il valore della coltivazione delle olive e ai consumatori l'importanza di scegliere olio di qualità del quale c'è sempre più bisogno nel mercato globale. Quando si parla di olivicultura non ci si riferisce solo alla produzione di olio e olive. L'olivo è molto più di un'attività economica, l'olivo è di per sé una cultura, uno stile di vita, e per i Paesi Mediterraneo l'olivo è anche l'albero della vita. Le culture mediterranee, senza questo albero sacro non esisterebbero. Non solo la storia ma anche il futuro senza l'olivicultura non potremmo immaginarlo. Per questo dobbiamo impegnarci a diffondere e consolidare la cultura di olivo, facendo squadra e unendo le nostre forze.

Il problema principale dell'olivicultura è la sua scarsa redditività? Come si affronta questa sfida, in un'ottica mediterranea?

E' evidente che il tema della redditività delle nostre culture è il tema più urgente da affrontare. Tutti vogliamo che le nostre olive abbiano un prezzo e quindi un valore fonte di reddito per gli olivicoltori. La redditività delle colture è un fattore essenziale per i produttori, ma per raggiungere questo obiettivo è fondamentale trasmettere al mondo, la cultura dell'olivo, promuovendo le virtù dei migliori oli, educando i bambini al consumo attraverso la degustazione e la conoscenza.

I bambini sono i consumatori di domani ma sono anche i futuri turisti dei nostri Paesi. Il Paesaggio Olivicolo può essere un volano per l'economia turistica dei paesi del Mediterraneo?



Il Paesaggio Olivicolo è un bene prezioso. Dobbiamo proteggere e valorizzare la magia dei nostri olivi secolari, che sono le nostre radici, e costruire occasioni di turismo ogni volta che nelle nostre città viene celebrata la festa dell'olio nuovo. Dobbiamo investire risorse nel far percepire il valore della cultura dell'olivo in Paesi come i nostri che hanno il privilegio di essere affacciati sul Mediterraneo: il Libano, dove sono stati coltivati le prime piante di olivo più di 6.000 anni fa; la Tunisia porto intermedio tra il Medio Oriente e l'Europa che registra una crescita molto importante in questo settore; l'Italia che ha saputo raccontare al mondo il suo tesoro: l'Extra Vergine; la Slovenia, un Paese che si differenzia dagli altri con la piccola produzione e l'alta qualità dei suoi oli. E poi la Spagna che con orgoglio assume la guida di questa Rete, sapendo che si tratta di una grande responsabilità.

Il suo è il Paese che produce più olio al mondo. Dunque qual è la sfida da raccogliere nel vostro caso?

La Spagna produce il 90% dell'olio mondiale ma la sfida che dobbiamo raccogliere è quella della qualità del nostro olio. Dobbiamo impegnarci a utilizzare tutte le risorse per migliorare il raccolto, perché abbiamo la fortuna di avere un tesoro. C'è sempre più richiesta di olio di qualità, sempre più studiosi ne celebrano gli effetti benefici salutistici e i migliori chef diventano ambasciatori di questo prodotto unico nel mondo. Questo è il momento propizio per incentivare la diffusione di conoscenze legate all'olio e investire nel turismo dell'olio.

Le auguriamo buon lavoro allora...

Grazie. E prepariamoci al nuovo raccolto con lo spirito giusto. Nei prossimi giorni ci auguriamo di festeggiare un olio di alta qualità, fresco e multivarietales, che possa conquistare il mondo con il suo gusto unico. Un olio speciale che si porta dentro dentro lo spirito mediterraneo.