NEWS - 26 OTTOBRE 2016

Mauro Improta chef de “La Prova del Cuoco” è il testimonial di GirOlio Campania

«L’associazione Città dell’Olio organizza la tappa di Girolio in Campania e lo fa fermandosi in Irpinia. Il tema dominante è la dieta Mediterranea riconosciuto bene immateriale dell’Unesco nel 2010. L’associazione promuove e collabora con i paesi e le località che producono olio extravergine di qualità, cioè olio pregiato». Così Nicolino Del Sordo, coordinatore regionale dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio alla conferenza stampa tenutasi nella mattinata presso la Sala Valenzi, all’interno del Maschio Angioino di Napoli. A seguire, gli interventi degli amministratori dei paesi interessati: Flumeri, Comune capofila, poi Venticano, Lapio e Ariano Irpino. Saluti di benvenuto da parte della presidente della Fondazione Valenzi, Lucia Valenzi. Il primo cittadino di Flumeri Angelo Lanza ha evidenziato la qualità dell’olio extravergine d’oliva e della cultivar ravece in «controtendenza alle nuove abitudini alimentari che spesso portano purtroppo ad optare per merende veloci a base di burro e grassi acidi, complice lo stile di vita spesso concitato e veloce». L’ «Olio di qualità conservato nella ceramica di Ariano Irpino», la tipicità evidenziata dall’assessore Antonio Santosuosso dell’amministrazione comunale della città di Ariano. Invito a recarsi a Venticano per il vice sindaco Pasquale Addonizio per «saggiare l’olio extravergine e il torrone». Carmelina D’Amore assessore con delega alla cultura del Comune di Lapio ha lanciato una scommessa: «diventare riferimento campano delle produzioni DOP». La conferenza, moderata dal giornalista Gerardo Antelmo, è stata seguita da una platea interessata ed è stata occasione per presentare all’utenza del capoluogo le potenzialità e le risorse enogastronomiche dell’entroterra caratterizzate anche da uno stile di vita conviviale e ospitale. La conferenza ha introdotto una fitta rete di appuntamenti che si dispiegano dal 29 ottobre al 6 novembre 2016.

Convegni, showcooking, aperitivoli, laboratori di avvicinamento all’olio sono alcuni degli attesissimi eventi della manifestazione promossa dall’Associazione Nazionale Città dell’Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali e dedicata al tema della Dieta mediterranea e la ristorazione.

Mauro Improta, il 33enne cuoco napoletano che con la sua simpatia, semplicità e fantasia, ha conquistato il pubblico de “La Prova del Cuoco” la trasmissione cult di Rai Uno condotta da

Antonella Clerici, sarà il testimonial di tappa di GirOlio Campania, il tour dell’extravergine promosso dall’Associazione Nazionale Città dell’Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali che dal 29 ottobre al 6 novembre arriva in Irpinia, terra di antiche tradizioni legate al mondo dell’olio e culla della produzione olivicola campana.

L’evento toccherà le Città dell’Olio di Flumeri, Comune Capofila dell’iniziativa, Ariano Irpino, Lapio e Venticano ed è stato co-finanziato dall’assessorato alla Sviluppo e Promozione del Turismo della Regione Campania, nell’ambito del POC Campania 2014-2020.

Convegni, showcooking, aperitivoli, laboratori di avvicinamento all'olio e tanti altri gli eventi della manifestazione che ruota intorno al tema: Dieta Mediterranea, Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2010 e ristorazione italiana ambasciatrice dello stile di vita mediterraneo nel mondo. L'iniziativa è stata presentata, mercoledì scorso al Maschio Angioino di Napoli presso la Sala Conferenze della Fondazione Valenzi alla presenza di Lucia Valenzi, Presidente Fondazione Valenzi, Nicolino Del Sordo, Coordinatore Regionale Città dell'Olio – Campania, Angelo Antonio Lanza, Sindaco di Flumeri, gli altri sindaci dei comuni coinvolti ed è un'occasione unica per promuovere il patrimonio olivicolo irpino e le pregiate varietà di olive che qui si producono, prima fra tutte la cultivar Ravece – da cui si origina l'olio "Irpinia – Colline dell'Ufita DOP", uno degli oli d'eccellenza che questa regione geografica esprime.

Il programma. Flumeri ospita la prima tappa del tour. Sabato 29 ottobre alla Dogana Aragonese alle 16.00 si terrà il Coordinamento Regionale Città dell'Olio, seguirà alle 17.00 la Cerimonia di apertura Tappa GirOlio, con il tradizionale alzabandiera e l'Inno Nazionale. Grande attesa poi per il Convegno sul tema: "L'Olio extravergine di oliva: cuore della Dieta Mediterranea…per un patto con il sistema della ristorazione italiana" (ore 17.30). I lavori saranno introdotti dalla presentazione di GirOlio 2016 – Tappa Campana a cura di Nicolino Del Sordo, Coordinatore Regionale Città dell'Olio – Campania e dai saluti delle autorità locali: Angelo Antonio Lanza – Sindaco di Flumeri, Domenico Gambacorta – Sindaco di Ariano Irpino e Presidente della Provincia di Avellino, Natalino Fabrizio – Sindaco di Lapio, Luigi De Nisco – Sindaco di Venticano. Seguiranno i saluti di Carmine Pignata – membro Campano al Consiglio Nazionale Città dell'Olio e di Mauro Improta – Testimonial di Tappa e Chef de "La Prova del Cuoco". Nella parte centrale del convegno sono previsti gli **interventi dell'On. Giovanna Palma – XIII Commissione Agricoltura – Camera Deputati; dell'On. Paolo Russo – XIII Commissione Agricoltura – Camera Deputati e di Maurizio Petracca – Presidente Commissione Agricoltura Regione Campania**. Seguiranno le relazioni di Enrico Lupi – Presidente Ass. Nazionale Città dell'Olio e Gianfranco Nappi – Città della Scienza. Le conclusioni saranno affidate a Corrado Matera – Assessore allo Sviluppo e Promozione del Turismo – Regione Campania. La tappa di Flumeri si concluderà con lo Show cooking a cura di "Mauro Improta", Testimonial di Tappa e Chef de "La prova del cuoco" (ore 20.00).

GirOlio 2016 si trasferirà poi a Ariano Irpino dove il 30 ottobre alle 12.00 presso il Museo della Ceramica si terrà un Aperitivolio a cura del Ristorante La Pignata, evento che si ripeterà anche martedì 1 novembre alle 19.00 presso il Ristorante Maeba. Domenica 30 ottobre anche Venticano ospiterà presso l'Oleificio FAM lo Show cooking a cura dello Chef Giovanni Arvonio del Ristorante "La Taberna del Principe" (ore 20.00).

Il tour dell'extravergine delle Città dell'Olio si concluderà a Lapio, dove sabato 5 novembre alle 16.00 a Palazzo De Joanna si terrà il Laboratorio di avvicinamento all'olio. Domenica 6 novembre alle 17.00 si svolgerà il convegno: "Ravece: benessere, crescita culturale e sviluppo del territorio". Gran finale alle 18.30 con la Premiazione Bimboil; a seguire "Pane e Olio": il nuovo modo di fare aperitivo. Durante tutta la manifestazione sono previste anche visite guidate ai frantoi e alle aziende olivicole delle Città dell'Olio irpine, menù a tema presso i ristoranti aderenti al circuito "MedDiet" e gustosi "Happy Hour" a base di olive. Infine, buyer internazionali visiteranno le Città dell'Olio irpine per assaggiare gli olii prodotti dalle locali aziende e valutarne l'inserimento nei mercati.

Informazioni su www.cittadellolio.it – www.giroliotappacampana.it

Twitter #girolio2016 #girolio2016campania

Facebook citta dell’olio