



Girolio Flumeri: l'importanza di fare rete e unirsi in consorzi per promuovere l'olio extravergine d'oliva

«Unirsi in consorzi, uscire dall'isolamento ed essere riconoscibili all'estero». È un salto di mentalità  fondamentale messo in evidenza dal sindaco di Flumeri Angelo Lanza nel corso della giornata di apertura di GirOlio tenutasi questo pomeriggio presso la Dogana Aragonese. Il convegno è stato seguito da un pubblico di curiosi, giovani e aspiranti imprenditori nel mondo agricolo. Inizio scandito dall'inno nazionale e dall'alzabandiera. «Superare la polverizzazione aziendale, l'agricoltura di sussistenza» è stato l'appello avanzato dal coordinatore regionale dell'Associazione Nazionale Città dell'olio, Nicolino Del Sordo. Saluti iniziali per lo chef Mauro Improta, testimonial di tappa, alle prese con i fornelli per lo show cooking della serata. In sala pranzo i ragazzi dell'Istituto Alberghiero De Gruttola di Ariano Irpino per il progetto alternanza scuola lavoro. Presenti gli amministratori di Venticano, Lapio, Ariano Irpino, paesi partner del progetto finanziato dalla Regione Campania. Un concetto è emerso su tutti: l'importanza di fare **rete, unirsi, condividere e puntare alla qualità per un mercato che sa riconoscere e chiede un prodotto valido**. Nell'era dell'alimentazione globalizzata i consumatori chiedono di mangiare sano, di non ammalarsi più mangiando. Questo è un assunto preciso ribadito da **Gianfranco Nappi**, responsabile progetti strategici di Città della Scienza. Sempre Nappi ha affermato: «destiniamo quattromila metri quadri presso la Città della Scienza per realizzare un **villaggio della dieta mediterranea della biodiversità**. Daremo così una nuova opportunità ai visitatori, agli studenti, proponendo piani didattici sulla dieta mediterranea e mi piacerebbe costruire con voi questa didattica. **Si tratta di una Vetrina a disposizione per i territori e le eccellenze della Regione**».

 Sono intervenuti il presidente della Provincia Domenico Gambacorta e sindaco di Ariano Irpino, che ha evidenziato l'importanza del ruolo istituzionale dell'Ente Provincia nella realtà irpina; l'onorevole Paolo Russo della XIII Commissione Agricoltura che ha sottolineato le «specificità di questo prodotto: siamo campioni mondiali per quantità, qualità, produzione, fatturato, siamo assolutamente encomiabili. È l'agricoltura che ci piace». Sono intervenuti il presidente dell'Associazione Enrico Lupi e Carmine Pignata, membro campano del Consiglio Nazionale di Città dell'Olio. Domani appuntamento ad Ariano Irpino alle ore 12:00 presso il Museo della Ceramica per l'Aperitivolio a cura del ristorante La Pignata. Alle ore 20:00 GirOlio approda a Venticano presso l'oleificio FAM. Lo show cooking sarà curato dallo chef Giovanni Arvonio del ristorante La Taberna del Principe. Martedì primo novembre alle 19:00 Aperitivolio presso il ristorante Maeba ad Ariano Irpino.