

A Sassari un convegno della Coldiretti sulla valorizzazione dell'olio extra vergine

Sassari ospiterà un convegno della Coldiretti sulla valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva. L'incontro, organizzato in collaborazione con l'Amministrazione comunale e la Camera di Commercio del Nord Sardegna, si svolgerà venerdì 27 gennaio a partire dalle 9.30 presso il Salone delle Conferenze della Camera di Commercio di Sassari in via Roma 74. Al dibattito, dal titolo "Sassari città dell'olio, la cinta olivetata tra identità e futuro" interverranno: il presidente nazionale del Consorzio Olivicolo Italiano (Unaprol), David Granieri; il direttore del servizio filiere olivicolo, oleario e vitivinicolo dell'agenzia della Regione Sardegna per la ricerca scientifica, la sperimentazione e l'innovazione tecnologica in agricoltura (Agris), Martino Muntoni; l'architetto Sandro Roggio; lo storico Manlio Brigaglia. L'incontro è aperto dai saluti del presidente della Camera di Commercio del Nord Sardegna, Gavino Sini e dal sindaco di Sassari, Nicola Sanna. Le conclusioni sono affidate al presidente e al direttore della Coldiretti Sardegna, Battista Cualbu e Luca Saba. Il convegno è moderato dal giornalista Pasquale Porcu. Durante il convegno la Coldiretti renderà noti i nomi dei vincitori della seconda edizione del concorso "Ozzu Sardu", la selezione dedicata ai migliori produttori sardi di olio extra vergine d'oliva. Ad aggiudicarsi il premio saranno gli oli che otterranno i primi tre posti per le tipologie: fruttato intenso, fruttato medio e fruttato leggero. Una menzione speciale sarà consegnata al miglior olio biologico e al miglior olio monocultivar. Quest'anno il concorso ha visto la partecipazione di 150 produttori tra hobbisti, frantoi e aziende. Ogni campione è stato esaminato da una giuria di esperti iscritti nell'elenco regionale dei tecnici ed esperti di olio d'oliva vergine ed extra vergine e valutato in base all'esame organolettico e chimico-fisico. «La seconda edizione del concorso Ozzu Sardu premia la passione dei tanti sardi che ogni anno si impegnano nella tutela della tradizione olivicola e mira a migliorare le qualità del prodotto finito - afferma il direttore della Coldiretti Sardegna, Luca Saba. In questa cornice la Coldiretti cerca di offrire ai produttori gli strumenti tecnici e teorici per rendere possibile una nuova fase volta non solo a rimarcare la forte vocazione agricola regionale ma soprattutto a stimolare una forma di commercio anche tra gli hobbisti. Riteniamo infatti che la valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva, e di altri prodotti d'eccellenza del panorama agroalimentare sardo, possa dare un impulso positivo ad altri segmenti dell'economia». I dati sulla produzione di olio per l'annata in corso non sono ancora definitivi ma dalle prime analisi i numeri appaiono sconcertanti. A causa dell'inverno mite e della proliferazione di parassiti come la mosca olearia, la produzione media italiana ha subito un calo del 48%, con picchi del -53% nel sud del Paese. La Sardegna è la regione che ha subito la contrazione media minore con il -35%. Un dato che si assottiglia ulteriormente nel nord Sardegna e in particolare nel territorio del sassarese (-25%). L'unica nota positiva riguarda la qualità dell'olio che non è stata intaccata. Il fine settimana dedicato all'olio extra vergine d'oliva prevede anche un secondo appuntamento nella cornice del mercato Campagna Amica. Sabato 28 gennaio lo chef del ristorante Golden Gate di Tempio, Gianfranco Pulina, si esibirà in uno show cooking davanti ai clienti dell'Emiciclo Garibaldi per mostrare loro le migliori ricette della tradizione gastronomica locale capaci di esaltare i sapori e le fragranze degli oli sardi. L'inizio della dimostrazione è prevista per le ore 10.00.