




## A Rossano la presentazione della Guida Slow Food degli Oli Extravergine di Oliva

Sarà presente anche il coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Calabria **Stefano Mascaro**  alla presentazione ufficiale della Guida Slow Food degli Oli Extravergine di Oliva di Qualità che si terrà il prossimo venerdì 4 maggio alle ore 11,30, nella Piazzetta Panaghia nel centro storico di Rossano. Patrocinato dal Comune di Corigliano-Rossano, l'evento è promosso in partnership con il WWF, il FAI - Delegazione di Cosenza, Gruppo di Rossano, lo Storico Panificio Levante ed il gruppo trekking Rossano. Coordinati dal Fiduciario del Convivium con sedi a Corigliano-Rossano e Saracena Lenin Montesanto, dopo i saluti del Commissario Prefettizio Domenico Bagnato, interverranno il responsabile regionale Presìdi Slow Food Alberto Carpino, il Direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria Prof. Giuseppe Zimbalatti, Walter Cricrì ed Enzo Barbieri, rispettivamente, Direttore e Presidente dell'INAP, Istituto Nazionale Assaggiatori Pani. Parteciperanno le 7 aziende selezionate in Guida del territorio di Corigliano-Rossano: Cesare Anselmi, Donato Parisi (Bio), Frantoio Converso (Olio Slow), Frantolio Acri, Antonella Candiano, Frantoio Figoli (Bio) e Terre Bizantine (Bio). Saranno presenti, inoltre, da Saracena le aziende agricole Vincenzo Forte e Biagio Diana; da Catrovillari la Marchesi Gallo; da Cropalati Labonia e soprattutto i 4 produttori calabresi Presidio Nazionale dell'Olio Extravergine italiano: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (RC), che produce da monocultivar Ottobratica, Fratelli Renzo di Corigliano - Rossano (CS) da monocultivar Dolce Rossano, Turchia di Tiriolo (CZ) da monocultivar Carolea e Arcaverde di Cerchiara di Calabria (Cs) da monocultivar Spezzanese. Gli Oli Extravergine presenti saranno degustati su pane tradizionale del Forno Storico Levante. Inoltre, fino alle ORE 13, in collaborazione con il FAI, sarà possibile visitare l'Oratorio bizantino della Panaghia.