



## **Torna il Sirena d'Oro. Dal 29 al 31 marzo, protagoniste a Sorrento anche le produzioni di Portogallo, Giappone e Cina**

Sorrento. Anche le produzioni olivicole di Portogallo, Giappone e Cina alla 17ma edizione del Sirena d'Oro, il premio dedicato agli oli extravergini di oliva Dop, Igp e Bio italiani, che si svolgerà dal 29 al 31 marzo.

L'iniziativa, promossa dal Comune di Sorrento, in collaborazione con Coldiretti Campania e la partecipazione del Gal Terra Protetta e delle associazioni Oleum, Aprom Campania, Unaprom e Federdop Olio, è stata presentata oggi alla presenza del presidente della Camera di Commercio di Napoli, Ciriaco De Falco, del sindaco di Sorrento, Giuseppe Cuomo, del direttore di Coldiretti Campania, Salvatore Loffreda, del presidente di Oleum, Gaetano Avallone e del presidente del comitato tecnico del Sirena d'Oro, Tullio Esposito.

“La finalità è, ancora una volta, quella di valorizzare le migliori produzioni italiane, coniugando l'olio extravergine di oliva con la sana alimentazione e divulgandone i vantaggi per la salute dei consumatori - ha spiegato il sindaco di Sorrento, Giuseppe Cuomo -. Come accaduto lo scorso anno, abbiamo voluto proseguire su un percorso di scambi culturali e scientifici, di conoscenza ed amicizia con Paesi ospiti. La scelta è caduta per questa edizione sul Portogallo, che nell'ultimo decennio ha visto crescere in maniera esponenziale l'olivicultura. Per il secondo anno, una sezione del premio sarà riservata agli oli extravergini di oliva prodotti in Giappone, nazione alla quale siamo particolarmente legati grazie al gemellaggio con la città di Kumano. Ancora, abbiamo voluto dedicare una finestra fuori concorso sulla Cina, quale omaggio ad una grande realtà che si sta affacciando sul mondo dell'olio. Infine, dopo le ultime felici collaborazioni con la Toscana, abbiamo istituito il Premio Speciale Sicilia, che porterà i nostri assaggiatori in trasferta a Catania per selezionare i migliori prodotti isolani”.

Il 4 febbraio, l'apertura delle iscrizioni al Premio Sirena d'Oro 2019, la cui scadenza è fissata per il 4 marzo.

Tutti gli oli saranno sottoposti ad analisi sensoriale da parte di un panel di assaggio, che li valuterà e classificherà secondo i metodi del Coi, il Consiglio Oleicolo Internazionale e dell'Unione Europea.

“Il Sirena d'Oro torna a mettere al centro dell'attenzione l'eccellenza della produzione olivicola italiana, in una regione che possiede ben 64 varietà - ha spiegato il direttore di Coldiretti Campania, Salvatore Loffreda -. La ricchezza olivicola è minacciata dalla concorrenza sleale, dalle truffe del falso made in Italy, dal clima impazzito. Questo è il valore di un premio come il Sirena d'Oro: tenere accesi i riflettori sull'altissima qualità del principe della dieta mediterranea. ”.

“L'agricoltura è uno dei settori al centro dell'azione della nuova governance dell'ente camerale - ha



## Associazione Nazionale Città dell'Olio

sottolineato il presidente della Camera di Commercio di Napoli, **Ciro Fiola** - L'obiettivo è quello di valorizzare e tutelare le eccellenze del nostro territorio ed aiutare le imprese sulla strada dello sviluppo. Una finalità che trova la sua felice sintesi nel Premio Sirena d'Oro".

Informazioni sul Premio Sirena d'Oro sono disponibili sul sito del Comune di Sorrento, all'indirizzo [www.comune.sorrento.na.it](http://www.comune.sorrento.na.it), al recapito telefonico 0815335217 oppure alla mail **[sportelloagricoltura@comune.sorrento.na.it](mailto:sportelloagricoltura@comune.sorrento.na.it)**