

VENOLEA 2019. Dal 21 al 24 novembre 2019 con il Premio "Venolea 2019 - Plinius, Oltre il tempo"

L'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivio e la Fondazione Mario Lepore organizzano Venolea 2019, l'evento che ormai è diventato un appuntamento autunnale di rilievo, patrocinato dal Ministero delle Risorse Agricole Forestali e del Turismo e cofinanziato dal progetto regionale Turismo è Cultura.



Novità è rappresentata dal PREMIO "VENOLEA" 2019 - *Plinius, Oltre il tempo*, con oli provenienti dal Trentino alla Sicilia, ma anche da alcuni Paesi mediterranei come Israele/Palestina e Montenegro.

Si premia non l'olio nuovo, bensì dell'olio che conserva meglio le proprie qualità organolettiche ad un anno circa dalla spremitura.

La Menzione speciale "Palma Esposito" premierà l'olio ottenuto da terreni terrazzati con muri a secco, con tecniche tradizionali di coltivazione non intensive e rispettose del paesaggio storico.

Mentre una menzione speciale spetterà all'"olio della storia" che premierà un olio proveniente da un sito che rappresenta la storia dell'Olivio nel Mediterraneo.

Il Premio sarà diretto da Marco Greggio, agronomo e noto analista sensoriale, mentre le analisi organolettiche sono state eseguite dalla Sala Panel di Larino dell'ARSARP.

Il 21 novembre Venolea inizia con le attività previste del Progetto Interreg Cross Border Olive che vede l'Ente parco tra i partner. E' caratterizzata da incontri sul campo con olivicoltori e produttori sulle migliori pratiche agricole. Un confronto con esperti del CIHEAM di Bari, dell'URI di Tirana, dell'UNIMOL, dell'Università dell'Agricoltura di Tirana, del Comune di Bar in Montenegro e del Parco dell'Olivio di Venafro. Nel pomeriggio, in una conferenza, verranno analizzate le linee guida sulle buone pratiche agricole e per un turismo legato all'olio.

Oltre all'istituzione del Premio che vuole riecheggiare la prima classificazione di olio della storia di Plinio il Vecchio, Venolea è caratterizzata da un programma ricco e promozionale del territorio e delle antichissime cultura e coltura dell'olivio di Venafro.

La giornata del 23 è caratterizzata dal convegno sui Paesaggi rurali storici e dalla premiazione dei vincitori del Premio "Venolea 2019 - Plinius, Oltre il tempo a cura di Marco Greggio. Il convegno che ospiterà, tra gli altri, il Prof. Mauro Agnoletti dell'Università di Firenze, Responsabile del Registro Nazionale dei Paesaggi rurali storici del MIPAAFT, svelerà le nuove iniziative per la tutela dei suoli terrazzati e dei paesaggi storici, nuova frontiera della tutela attiva del territorio nel nostro Paese. Seguirà la consegna dei premi per i migliori oli.



Associazione Nazionale Città dell'Olio

Sabato e Domenica 24 novembre ci sarà l'apertura di stand in Palazzo Armieri, il Corso di cucina "Cucinare i Sciusc", "Conosciamo l'Olio, l' incontro con Marco Greggio per imparare a conoscere le caratteristiche e le qualità dell'olio EVO, le presentazioni del Miele Isadora, del Panettone all'Olio d'Oliva, della Birra Diomedea aromatizzata all'olio di Venafro, le farine antiche di Monteroduni, i vini del Molise con l'Associazione Italiana Sommelier Molise.