

A Roccavivara la XIX edizione di Panunto

L'Amministrazione comunale di Roccavivara con la collaborazione della Pro Canneto - Pro Loco, organizza la 19^a edizione di Panunto, appuntamento annuale per la degustazione di prodotti tipici conditi con l'olio nuovo.

Il dott. Corbo Maurizio, sempre presente, affronterà il tema **"Campagna Olearia 2019-2020 - Le criticità di una attività sempre più difficile"** "La campagna olearia è stata caratterizzata da una produzione olivicola molto difforme in Regione (zone con buona produzione e zone dove non si è raccolto nulla). Panunto diventa una occasione per problematizzare gli eventi che hanno contribuito a far emergere una spiccata alternanza di produzione dell'olivo. La campagna olearia 2019, inoltre, è stata caratterizzata da una forte siccità che ha condizionato non poco la qualità dell'olio poiché olive disidratate hanno reso tanto olio di una qualità buona ma non eccellente. Per di più i primi di novembre, perdurando le condizioni meteo di caldo/umido, si sono registrati forti attacchi di mosca olearia che nelle ultime moliture hanno contribuito a non avere un olio così come ci si aspettava."

A seguire l' Arch. Franco VALENTE parlerà dell' **"olio nel Medioevo Benedettino"**. Sembra impossibile da credere oggi, ma se questo prezioso condimento è un ingrediente fondamentale della nostra dieta mediterranea lo dobbiamo anche ai monaci e alle monache. Custodendo e tramandandosi le conoscenze, sulla coltivazione degli ulivi e sugli usi dell'olio d'oliva hanno permesso che non andassero perdute. Nel XII secolo i monaci iniziarono un importante recupero degli oliveti riportando l'olio d'oliva sulle tavole degli italiani. Infatti molti sono i Monasteri in Italia che producono olio extravergine d'oliva. Non solamente, quindi, la celebrazione di una tradizione ma anche la strutturazione di un messaggio educativo che attraverso la partecipazione ad una sana alimentazione che, utilizzando prodotti del territorio locale, è in grado di prevenire e curare le patologie cronico degenerative, in particolare il diabete e l'obesità, nonché quelle cardiovascolari ed oncologiche. Azione facilitata anche da un cibo prodotto in un ambiente pulito, non inquinato

Si tratta di educare a discernere il cibo che fa bene da quello che fa male, nella certezza che il "territorio della nostra mediterraneità" esprime cibi di qualità e genuinità, con enormi proprietà terapeutiche e curative, che donano maggiore salute e migliore qualità di vita.

Un patrimonio di ricchezza unico che fa dell'aria buona e del cibo sano una virtù decisamente salutistica. Il percorso gastronomico è itinerante e si snoda nel centro storico di Roccavivara dove sarà possibile gustare i piatti tipici e "poveri" legati alla tradizione contadina.

