

## Al via la Festa dell'Olio Nuovo di Andria Aspettando QOCO 2023

**Inizia oggi** la “TREGIORNI” di eventi, promossa dalla civica amministrazione, per salutare degnamente la campagna olivicola 2022 e per annunciare il ritorno - 24, 25 e 26 marzo 2023 - di “Qoco, Un Filo d'Olio nel Piatto”, Concorso Internazionale per Giovani Cuochi dell'Euromediterraneo. Si tratterà della XV edizione di una kermesse ferma ormai da circa 10 anni e che sino al 2012 aveva saputo convogliare su Andria le attenzioni del comparto elaiogastronomico nazionale ed internazionale.

Alle **ore 11.30** presso “**Est Vinum et Cibus**” in via C. Troia 11 si è svolta la **conferenza stampa** su “**La filiera Olivicola Locale** tra Tradizione e Innovazione” e “ **Aspettando Qoco '23**. Un Filo d' Olio nel Piatto. Concorso internazionale per giovani cuochi del Euromediterraneo - XV Edizione”.

**Nel pomeriggio, alle ore 17.30, nella sala consiliare del Municipio di Andria, Forum Tematico** su “**La Carta degli Oli**. Olio e Ristorazione” con l'intervento, in presenza o da remoto, di illustri relatori del comparto olivicolo e della ristorazione.

**Mercoledì 7 dicembre, alle ore 10.30**, la Città di Andria ospita - **sala consiliare del Municipio** - il **Consiglio Direttivo dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio ( ANCO)**. Sarà l'occasione per fare un primo bilancio della campagna olivicola 2022 ed un esame dell'andamento dei mercati nazionali ed internazionali.

**Giovedì 8 dicembre, infine (ore 17.30/ 21.30)** presso il **Frantoio Pellegrino 1890**, in contrada La Spineta, Festa **Popolare** per brindare all'**Olio Novello**, a sugello della celebrazione dell'Immacolata, preludio dell'imminente Santo Natale. Gli avventori potranno apprezzare tradizionali pettole e gustosi panzerottini, in abbinamento ad un calice di robusto Nero di Troia, insieme ad altre prelibatezze locali. Momenti di sana condivisione, che vedranno tutti i partecipanti raccolti attorno al fuoco di un falò, con il conforto di note musicali sotto il cielo clemente della bassa murgia barese.

L'obiettivo dichiarato dell'evento è quello di salutare degnamente il tradizionale contesto di una nuova campagna olivicola (che per il Territorio e la Comunità cittadina costituisce l'autentico volano dell'economia locale) e nel contempo valorizzare a dovere l'uso dell'Olio Extravergine in cucina e nelle degustazioni a crudo, coinvolgendo al massimo l'intero comparto della Ristorazione. Tutto ciò in una contingenza storica in cui l'Olio Extra Vergine Terra di Bari Dop vive un momento di positivo apprezzamento grazie anche ad una sottozona incentrata appunto sul territorio di Castel del Monte e Andria : il riferimento è



ovviamente all'Oliva Coratina, un'antica e prestigiosa cultivar, pressochè unica per le sue proprietà e qualità organolettiche, gustative e salutistiche, quindi di straordinaria qualità e di versatilità nel consumo.

In tale contesto di Festa, l'Olio Evo verrà collegato al Territorio e all'Arte culinaria, in una prospettiva di medio e lungo periodo, ovvero con il possibile sviluppo di progettualità correlate. Nella "Tregiorni" in questione sono state infatti inserite alcune iniziative che consentiranno di rendere Andria (n.d.r. L'area più vocata all'olivicoltura e al tempo stesso la più olivetata d'Europa!) e la Bat un riferimento attrattivo nel panorama regionale e nazionale.

Oltre che uno snodo privilegiato di più azioni mirate alla valorizzazione di tutte le eccellenze gastronomiche, turistiche, naturalistiche, artistiche e produttive di questo ambito territoriale. La Festa è il naturale preludio al ritorno in grande stile di Qoco, Un Filo d'Olio nel Piatto, Concorso Internazionale per Giovani Cuochi dell'Euromediterraneo.

La popolare kermesse, infatti, per volontà della Civica Amministrazione, è già stata calendarizzata per i giorni 24, 25 e 26 marzo 2023 e tornerà a far parlare di sé si tratterà della XV Edizione - dopo una pausa forzata di circa 10 anni. Richiamando assai verosimilmente sull'iniziativa l'attenzione della stampa, specialistica e no, della grande utenza generalista, di ristoratori, gourmet, gastronomi e consumatori e proponendo, in definitiva, un modello positivo di legame 'Agricoltura, Cibo, Accoglienza'. Il tutto rientrando in una più ampia strategia, legata al filo conduttore che salda idealmente Andria ("Fidelis....Nostris Affixa Medullis") a Castel Del Monte e a Federico II. L' imperatore Svevo autore, tra l'altro, di un magistrale manuale sulla Cucina di questa Terra a lui infinitamente cara. La Festa dell'Olio Nuovo '22 acquista dunque anche un aspetto fortemente identitario, capace di sviluppare cultura e quindi attenzione, curiosità e turismo in un atmosfera intrisa dall' inconfondibile profumo dell' Olio Extravergine appena franto.

E che FESTA sia!