

## L'ORO VERDE DI CASOLI, TORNA L'EVENTO DEDICATO ALL'OLIO EXTRAVERGINE

31 Gennaio 2018



CASOLI - Tutto pronto per il nuovo appuntamento organizzato da L.U.C.E Lab con il patrocinio del Comune di Casoli interamente dedicato all'olio extravergine d'oliva. Il seminario, dal titolo "L'oro verde di Casoli", è in programma sabato 3 febbraio al Cinema Teatro Comunale di Casoli (Chieti) e vedrà la partecipazione di esperti del settore provenienti da tutta Italia.

Si inizia alle 16,30 con l'introduzione a cura di **Sergio De Luca**, funzionario Servizio territoriale per l'Agricoltura (Sta) Abruzzo Sud e vicesindaco di Casoli; alle 16,40 interverrà **Silverio Pachioli** (agronomo e docente presso l'Istituto Agrario "P. Cuppari" di Alanno) con "Nuovi orientamenti nella difesa fitosanitaria dell'ecosistema oliveto"; alle 17,05 **Dante Rosati** (funzionario Arsarp - Regione Molise) illustrerà la "Gestione della chioma dell'olivo nell'era dei cambiamenti climatici"; alle 17,30 **Mauro Meloni** (Consorzio Garanzia dell'olio extravergine di qualità - Ceqitalia) farà un intervento sullo "Scenario Competitivo internazionale per gli oli extravergine: tendenze di consumo"; alle 17,55 **Marino Giorgetti**

(esperto analisi sensoriale) con “Analisi sensoriale dell’olio extravergine di oliva – valorizzazione della qualità”; l’ultimo intervento, alle 18,20, sarà curato da **Ermanno Comegna** (esperto di economia e politica agraria) che illustrerà le “Idee e proposte per lo sviluppo dell’olivicoltura nelle aree interne”; a seguire interventi del pubblico e dibattito.

“In Italia è piuttosto vivace il dibattito a livello politico e di operatori economici su come sia possibile rivitalizzare e modernizzare il settore dell’olio extra vergine di oliva – spiega in una nota il prof. Comegna, ideatore dell’iniziativa insieme all’associazione L.U.C.E. Lab – il nostro Paese ha avuto in passato un ruolo di indiscussa leadership a livello mondiale che negli ultimi decenni si è appannata. Siamo stati superati e direi surclassati ormai dalla Spagna, in termini di produzione e di esportazione e nei prossimi anni potremmo essere superati da altri concorrenti, soprattutto dell’area sud del bacino del Mediterraneo”.

“L’Abruzzo – aggiunge – con oltre 40.000 ettari di oliveti coltivati e con eccellenze indiscusse in termini di ricchezza varietale, tipicità e qualità delle produzioni, deve partecipare da protagonista al tentativo in atto di evoluzione virtuosa della olivicoltura e dell’industria olearia italiana. Il convegno di Casoli intende dare un contributo in tal senso, trattando i temi dell’innovazione delle tecniche colturali, della valorizzazione della qualità, del marketing e delle misure che devono essere attuate per superare i problemi strutturali ed evitare che il fenomeno dell’abbandono della coltivazione raggiunga i livelli di guardia già purtroppo osservati in altre regioni”.

“Da questa iniziativa ci aspettiamo – conclude il prof. Comegna, casolano distintosi nel settore agroalimentare a livello universitario e di ricerca – che escano delle analisi e delle proposte utili per l’imprenditoria, per gli amministratori locali e per il mondo della ricerca e della conoscenza”.

Un obiettivo nobile, quello del seminario di portata nazionale che si terrà a Casoli, peraltro già “Città dell’olio”, che segue la finalità del laboratorio culturale L.U.C.E. Lab che, attraverso le proprie iniziative, vuole dare luce al territorio e alle sue eccellenze.

Non a caso il convegno sarà seguito da un percorso conviviale con degustazione di prodotti tipici delle aziende e delle associazioni affermate e riconosciute nel settore enogastronomico del territorio. Il percorso, curato dallo chef **Domenico Scotti Del Greco**, sarà realizzato negli spazi del Castello Ducale e alla presenza del prof. **Gino Primavera**, cultore esperto e profondo conoscitore della gastronomia e delle tradizioni enogastronomiche locali.