

Al via l'edizione del corso per la conoscenza dell'olio extravergine di oliva di Slow food Viterbo e Tuscia



Slow Food
Viterbo e Tuscia

Battaglini

Slow Food
Viterbo e Tuscia

CORSO PER LA CONOSCENZA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

a BOLSENA Frantoio BATTAGLINI - Via Cassia - km 111,700

PRIMA LEZIONE
Sabato 29 marzo dalle 10 alle 13.00

- Accoglienza e registrazione
- Le missioni agricole sull'olivo e le sue cure, la raccolta
- Fase dell'intero ciclo produttivo in frantoio, tecniche, caratteristiche
- La conservazione, contenitori e formati
- Introduzione alla degustazione dell'olio e assaggio di 5 extravergini regionali e nazionali. Abbinamento e utilizzo dell'extravergine in cucina, con assaggi di preparazioni gastronomiche

SECONDA LEZIONE
Sabato 5 aprile dalle 10 alle 13.00

- Storia dell'olio e viaggio nelle cultivar italiane
- Il Casale e le sue zone produttive, le DOP e IGP
- Valori alimentari e nutrizivi, la composizione e la corretta informazione
- Approfondimento della degustazione e assaggi di 5 extravergini regionali e nazionali
- Abbinamento e utilizzo dell'extravergine in cucina, con assaggi di preparazioni gastronomiche
- Consigli essenziali di partecipazione

Quota partecipazione 55 €

COMPRESO:

- 2 bottiglie della capacità di 3 litri ciascuna
- Degustazione oli
- Preparazione gastronomiche
- Dispensa didattica in formato digitale
- Attestato di partecipazione

INFO-RESERVAZIONE DELICATISSIMA

Stefano Asaro (referente)
111 700700
Frantoio Battaglini
111 700700
Slow Food Viterbo e Tuscia
111 700700

TUSCIA SLOW FOOD DELICATISSIMA - 894 024 under 30€

Dopo il successo della prima edizione, la Condotta SLOW FOOD VITERBO E TUSCIA organizza a Bolsena insieme a Stefano ASARO (referente Slow Olive nel Lazio e formatore Slow Food, curatore regionale della Guida agli Extravergini di Slow Food) e grazie all'accoglienza del Frantoio Battaglini presso il suo frantoio e oliveto, l'edizione 2025 del CORSO PER LA CONOSCENZA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

2 lezioni della durata di 3 ore ciascuna

Sabato 29 marzo e sabato 5 aprile 2025

Dalle 10 alle 13.00

Frantoio Battaglini in Via Cassia 111. 700 a Bolsena (VT)

: accoglienza, nozioni agricole sull'olivo e le sue cure, la raccolta, fasi dell'intero ciclo produttivo in frantoio, tecniche, caratteristiche, la conservazione, contenitori e formati, Introduzione alla degustazione dell'olio e assaggio di 5 extravergini regionali e nazionali. Abbinamento e

utilizzo dell'olio extravergine in cucina, assaggio di preparazioni gastronomiche.

: storia dell'olio e viaggio nelle cultivar italiane, il Lazio e le zone produttive, le DOP e l'IGP, valori alimentari e nutritivi, la composizione e la corretta informazione, approfondimento degustazione e assaggio di 5 extravergini regionali e nazionali, abbinamento e utilizzo dell'olio extravergine in cucina, assaggio di preparazioni gastronomiche, consegna attestati di partecipazione.

La quota di partecipazione al corso è di 55€ per i soci Slow Food e comprende: 2 lezioni della durata di 3 ore ciascuna, degustazione oli, preparazioni gastronomiche, dispensa didattica in formato digitale, attestato di partecipazione.

Tessera Slow Food obbligatoria – 35€ (10€ under 30)

INFO – PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

Stefano Asaro (docente) – 335 5270518

Frantoio Battaglini – 3476012932

Slow Food Viterbo e Tuscia (Debora) – 333 5466614

**Ramoscello d'oro e Unesco per
la promozione dei territori
dell'olio extravergine di
qualità**



Si moltiplicano gli Enti ed Istituzioni a sostegno ed in collaborazione con il Concorso Nazionale Oleario "Ramoscello d'Oro" che raggiunge quest'anno la quinta edizione prevedendo una ancor più completa rappresentatività territoriale con molte adesioni di produttori ed aziende olearie, in particolare dal Nord Italia dove evidentemente la siccità della scorsa estate si è sentita meno ed è sempre più evidente la forza commerciale dei prodotti rurali di qualità.

Il concorso viene svolto con il coinvolgimento dell'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" che da oltre 20 anni promuove i territori e le tradizioni rurali più autentiche e rappresentative del nostro Paese; dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Garibaldi" di Roma (1° istituto agrario d'Italia); con l'Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso (A.N.D.M.I.); con il Comune di Maser (TV) che ospiterà l'edizione 2025 presso Villa Barbaro, Patrimonio Mondiale UNESCO, più importante monumento architettonico del genio costruttivo di Andrea Palladio (1508-1580) e decine di Comuni ed Enti Pubblici patrocinatori.

La Tuscia è fortemente rappresentata al Concorso Nazionale con la presenza di decine di produttori provenienti dai territori di Canino, Celleno, Montefiascone, Vetralla, Viterbo; tali produzioni sono state premiate in tutte le edizioni vincendo anche i premi più ambiti sia per l'area del Centro Italia, sia a livello Nazionale confermando il livello d'eccellenza raggiunto nelle tecniche di coltivazione; nelle corrette pratiche molitorie sempre più all'avanguardia; nelle confezioni di pregio e nel marketing commerciale applicato.

Il Concorso Nazionale Oleario "Ramoscello d'Oro" è divenuto ormai punto di riferimento per quelle aziende agrarie che

seguono direttamente con proprio personale la sapiente coltivazione; la raccolta nel rispetto della giusta maturazione; la molitura con le moderne tecniche volte ad enfatizzare aromi, profumi, sapori dell'extravergine; la commercializzazione migliorando anno dopo anno le misure di marketing più appropriate.

La scorsa edizione ha visto la presenza di 140 produttori rappresentativi del miglior olio extravergine d'Italia con molte etichette legate ai marchi di qualità DOP, IGP ed in coltivazione Biologica oltre a decine di campioni prodotti con le monovarietà più interessanti ed originali della tradizione botanica mediterranea (leccino, frantoio, caninese, itrana, coratina, nocellara, peranzana, bosana, semidana, moraiolo ecc.); quest'anno si prevede una ancora più corposa partecipazione allargando i territori di rappresentanza e migliorando in profondità la presenza nelle aree olivate di maggiore notorietà.

Sono 7 le categorie nelle quali si confronteranno i migliori oli extravergini in concorso: oli extravergini d'oliva; oli extravergini DOP e IGP; oli extravergini Biologici; oli extravergini Monovarietalisti; Premio Marketing alle migliori confezioni; Aromatizzati d'Autore (speziati, agrumati, erborinati); Premio Azienda Modello per area geografica di appartenenza (Nord Italia, Centro, Sud e Isole) alle aziende olearie di riferimento.

La programmazione del Concorso Nazionale prevede inoltre l'assegnazione del Premio "Cultura dell'Olio" conferito alla personalità socio-culturale; Ente Istituzionale; Organizzazione di Ricerca Scientifica di carattere nazionale che si è distinta per la promozione, sviluppo e sostegno al mondo dell'olivicoltura italiana.

Ai nastri di partenza la campagna iscrizioni per le aziende del Lazio alla XXXIII edizione dell'Ercole Olivario



ROMA – Le **aziende del Lazio, produttrici di olio extra vergine di oliva**, possono iscriversi entro il 16 gennaio 2025, **alla XXXIII edizione dell'Ercole Olivario**, il prestigioso **concorso nazionale** ideato per la promozione e la valorizzazione delle **eccellenze olearie dei territori italiani**.

Tra le novità di questa edizione dell'”Oscar dell'Olio”, è previsto **l'aumento a 75/100 del punteggio minimo** necessario sia per l'ammissione degli oli alle selezioni nazionali, sia per la partecipazione delle aziende olearie alle iniziative di promozione e ai progetti di Extra Cuoca e della Carta degli Oli; **l'incremento a 120 del numero massimo di oli** provenienti da tutti i territori regionali, ammessi alle finali nazionali; **l'integrazione all'interno del Regolamento dell'Ercole Olivario della Goccia d'Ercole**, la sezione a latere del concorso nazionale introdotta per sostenere le piccole produzioni olearie.

Prosegue inoltre il **lavoro di rete**, avviato lo scorso anno con la collaborazione delle varie Camere di Commercio territoriali, per l'attivazione in molte regioni italiane, di **concorsi regionali** che faranno da **selezione propedeutica all'accesso al concorso nazionale**, con la messa in rete

dei **concorsi regionali già esistenti**, come ad esempio l'Oro Verde dell'Umbria, il Premio Roma Evo per il Lazio ed altri appositamente indetti nei diversi territori.

Modalità di partecipazione a Ercole Olivario 2025

L'iscrizione al concorso è **possibile fino a giovedì 16 gennaio 2025** ed è riservata ai **produttori di olio extra vergine d'oliva di qualità italiano**, ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso, che potranno essere ammessi con **un solo olio per ciascuna delle due categorie in gara**: Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP) ed Oli extra vergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione.

Per partecipare è possibile iscriversi attraverso il sito di Ercole Olivario nella sezione Edizione 2025, che consentirà di inviare la domanda in tempo reale o in alternativa **inviando la domanda di partecipazione** a ercoleolivario@umbria.camcom.it (Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it).

"La Goccia d'Ercole" Premio per le piccole produzioni

Quest'anno il regolamento dell'Ercole Olivario ha integrato al proprio interno "**La Goccia d'Ercole**", una **sezione a latere del concorso** nazionale, introdotta dopo i festeggiamenti dei 30 anni di Ercole Olivario del 2022, allo scopo di sostenere le **piccole produzioni**, realtà che possono contare su scarsi quantitativi. La partecipazione alla Goccia d'Ercole è riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano a produrre **un lotto omogeneo da 5 a 9,5 quintali**. La Giuria Nazionale dell'Ercole Olivario decreterà la graduatoria dei vincitori per le categorie fruttato

leggero, medio e intenso. Le etichette selezionate verranno premiate durante la cerimonia finale del concorso nazionale (Per partecipare a “**La Goccia d’Ercole**” è necessario inviare apposita domanda di partecipazione **entro il 16 gennaio 2025** alla Segreteria utilizzando l’indirizzo e-mail ercoleolivario@umbria.camcom.it).

A chi andranno i Tempietti di Ercole Olivario 2025

Anche per il 2025 potranno accedere alle selezioni nazionali, **in programma dal 14 al 17 aprile prossimi a Perugia, in Umbria**, esclusivamente 6 oli per ciascun territorio regionale, che abbiano ottenuto un punteggio minimo di 75/100 all’esame organolettico delle selezioni regionali, in linea indicativa i primi tre oli classificati di ciascuna delle due categorie (DOP/IGP, extra vergine). Nel selezionare gli oli finalisti, ciascun territorio, tenendo conto di specifiche e particolari esigenze territoriali, può inviare **un maggior numero di oli rappresentativi di una sola delle categorie**.

Al termine delle valutazioni, che saranno condotte da una **giuria nazionale composta da 16 esperti assaggiatori** selezionati tra gli esperti appartenenti al panel di Ercole Olivario, verrà effettuata la proclamazione dei vincitori nel corso delle **giornate conclusive previste a Perugia giovedì 14 e venerdì 15 maggio 2025**.

A ricevere i premi – in totale 12 etichette – saranno **i primi classificati** di ciascuna delle **due categorie in gara – DOP/IGP ed EXTRA VERGINE** – per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso, mentre gli ulteriori 6 premi verranno assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato.

Le Menzioni e i Premi Speciali 2025

Gli altri riconoscimenti dell'edizione 2025 saranno assegnati agli oli che avranno ottenuto un punteggio di almeno 75/100:

Menzione Speciale "Olio Biologico" al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti;

Menzione "Olio Monocultivar" dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto;

Premio Speciale Amphora Olearia all'olio finalista con la migliore confezione secondo i parametri di completezza, chiarezza e contenuto delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retro-etichetta, di design e funzionalità della bottiglia, e di capacità dei materiali impiegati di valorizzare qualità e origine del prodotto;

Menzione di Merito Giovane Imprenditore che andrà al miglior titolare under 40 degli oli ammessi in finale – un attestato di merito andrà ai giovani produttori che avranno ottenuto almeno 75/100;

Menzione di Merito Impresa Donna dedicata alla valorizzazione ed incentivazione delle imprese femminili arrivate in finale, verrà assegnata all'impresa donna con il punteggio superiore;

Menzione di Merito Impresa Digital Communication alla realtà aziendale che investe nella comunicazione e nello sviluppo della cultura digitale;

Menzione di Merito Giorgio Phellas – Turismo dell'olio ad un'azienda finalista che si impegna nella proposta di esperienze di oleoturismo, in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza.

Inoltre per promuovere **la cultura dell'olio italiano di qualità**, anche quest'anno verrà assegnato il **Premio Lekythos**, istituito in memoria di Tonino Zelinotti, storico Panel Leader del concorso e di Gian Francesco Montedoro, ad una persona, Ente o Istituzione che si sia particolarmente distinto nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità in Italia e/o all'estero.

Il concorso nazionale Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere Nazionale in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria e con il sostegno di ICE – Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero delle Imprese e del Made in Italy; il supporto del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA); del Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano.





**Montefiascone, successo per
la Festa dell'olio e
dell'olivo**



MONTEFIASCONE (Viterbo) – Successo a Montefiascone per la Festa dell'Olio e dell'Olivo, la manifestazione organizzata dalla rete di imprese Montefiascone in Vetrina, in collaborazione con la Pro Loco Montefiascone e con il patrocinio del Comune, e svoltasi nel fine settimana del 14 e 15 dicembre 2024.

Nonostante il maltempo, l'evento ha riscontrato un'ottima partecipazione di pubblico alle varie iniziative in programma presso il Prato Giardino comunale, tra stand delle aziende produttrici, show cooking, degustazioni guidate, conferenze e momenti di socializzazione. Presente all'inaugurazione, tra gli altri, la sindaca Giulia De Santis, insieme alla presidente di Montefiascone in Vetrina Alessandra Di Tommaso e a Vincenzo Peparello di CAT Sviluppo Imprese Management

La Festa dell'Olio e dell'Olivo è stata un'importante occasione per promuovere la tradizione olivicola del territorio e in generale la cucina e i prodotti tipici locali, che ha visto il coinvolgimento di produttori di elevata qualità e l'intervento di rinomati professionisti dell'agroalimentare. Appuntamenti come questo, inoltre, contribuiscono a ravvivare e rendere attrattivi i centri storici.

La rete di imprese Montefiascone in Vetrina, finanziata dalla Regione Lazio e che coinvolge oltre 50 imprese e attività della città, ringrazia tutti coloro che hanno partecipato all'evento, le realtà che hanno collaborato e dà appuntamento alle prossime iniziative di promozione del territorio.











Festa dell'olio nuovo a Cerveteri



CERVETERI- E' giunta alla XV Edizione la "Festa dell'olio

nuovo” che si è svolta a Cerveteri dal 6 all’8 dicembre: convegni, stand gastronomici, esposizione di prodotti tipici e molto altro, nel centro storico di Cerveteri fra Piazza Santa Maria, Piazza Aldo Moro, via Roma e Piazza Risorgimento. Un appuntamento divenuto negli anni un’imperdibile occasione di incontro e confronto fra produttori ed operatori del settore, grazie alla collaborazione di vari Enti istituzionali, a partire dall’Amministrazione comunale, ma anche da Associazioni come “We For You”, “3.0” e “Cascatelle”. Quest’anno l’iniziativa ha visto la presenza di un affollatissimo stand dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli.



rappresenta un’esperienza di arricchimento formativo e culturale – ha sottolineato la Prof.ssa Rosa Torino, Docente di Diritto dell’Alberghiero di via Federici, Funzione Strumentale per le Attività di Orientamento insieme al Prof. Carlo Narducci, e promotrice dell’evento – ma

anche perché i nostri studenti hanno avuto l’opportunità di mettersi alla prova “sul campo”, con uno splendido show-cooking, accogliendo gli ospiti e traducendo le conoscenze apprese in aula in attività pratiche a contatto con il pubblico. Desidero ringraziare le autorità cittadine, l’Associazione “Cascatelle” e tutti i soggetti che hanno reso possibile questa straordinaria iniziativa, a partire naturalmente dagli allievi degli Indirizzi di Enogastronomia ed Accoglienza Turistica e dai loro docenti Prof.ssa Giovanna Albanese, Prof. Renato D’Aloia, Prof. Marco Erra, Prof. Salvatore Esposito e Prof. Domenico Falzarano. La Festa dell’Olio Nuovo – ha aggiunto la Prof.ssa Torino – rappresenta uno degli appuntamenti più attesi dai cittadini di Cerveteri e da quelli di tutto il litorale a nord di Roma, ma negli anni si è dimostrata capace di attrarre moltissimi turisti da ogni parte del nostro Paese grazie alla bellezza del territorio

cerite e alla ricchezza del suo patrimonio storico-artistico e culturale". "Moltissime persone si sono avvicinate con curiosità al nostro stand – ha aggiunto il Prof. Salvatore Esposito, Docente di Enogastronomia dell'Alberghiero di via Federici – talvolta confessandoci con nostra sorpresa di non conoscere a fondo le attività dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli. Anche per questo motivo abbiamo dunque voluto mostrare, grazie alla collaborazione degli studenti, alcune preparazioni offerte poi ai cittadini, non trascurando l'aspetto teorico. Prima della degustazione abbiamo infatti illustrato la differenza fra una pasta industriale e una



artigianale come quella prodotta dall'Azienda di Ponzano Romano che ci ha fornito il suo supporto, "LA MIA PASTA", caratterizzata da un rigoroso controllo della filiera, dalla semina alla distribuzione. Per esaltare le proprietà organolettiche delle materie

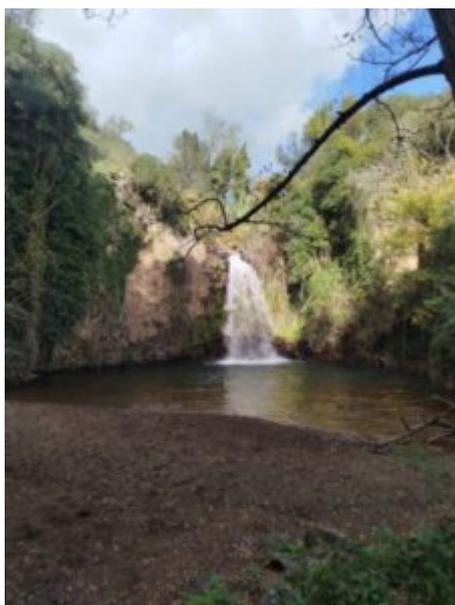
prime e i sapori naturali di un prodotto con trafilatura al bronzo, ad essiccazione lenta, abbiamo proposto al pubblico due ricette tipiche della cucina italiana come la pasta al pomodoro fresco e la pasta aglio, olio e peperoncino. Ringraziamo l'Azienda dei Fratelli Troiani e l'Associazione Cascatelle, attenti a valori irrinunciabili come la sostenibilità e il consumo responsabile, ma anche la Prof.ssa Rosa Torino, promotrice di questa importantissima iniziativa di orientamento che è riuscita a dare visibilità al nostro Istituto contribuendo a diffonderne la conoscenza nel territorio. Un grazie sentito anche al Sindaco di Cerveteri Elena Gubetti che ci ha voluto onorare con una visita al nostro stand".

E al termine della tre giorni, come premio finale, è stata consegnata agli studenti dell'Alberghiero una Targa di Merito come riconoscimento della loro competenza e professionalità.

"Gli allievi e lo Staff dell'Istituto Alberghiero stanno

tenendo alta la bandiera di Ladispoli con la loro arte di cucinare le eccellenze del territorio. – ha sottolineato la Delegata all'Arte del Comune di Ladispoli Felicia Caggianelli – Un vero onore portare, in qualità di Delegata all'Arte, il saluto dell'Amministrazione comunale ad un Istituto che rappresenta il fiore all'occhiello di tutto il litorale".
Appuntamento al prossimo anno.

In occasione della festa dell' Olivo a Canino



In occasione della festa dell' Olivo a Canino escursione intitolata dal borgo alla Cascata del Pellico a cura di Tuscia Nascosta Escursioni. La nostra passeggiata inizia dal Paese di Canino e scende nella valle, vedremo una bella fontana vicino al vecchio mattatoio, la campagna e la cascata del Pellico. Questa cascata è data da un salto del fosso Timone e in passato forniva l'energia idraulica sufficiente al funzionamento di una Ferriera molto vicina, di cui oggi restano solo i resti. Si tratta di una salto di circa 7-8

metri che ha formato un piccolo laghetto. La Cascata è incastonata in una parete di rocce di basalto e vegetazione e proprio quest' ultima ha inghiottito quel poco che resta dell'antico complesso siderurgico.

Si prosegue con la visita di un vecchio mulino , e la vista di grotte, fattorie e scorci del paese posto sull'altura.

Il nostro giro ad anello si chiude nel borgo dove prenderemo parte alla festa dell' olivo e andremo in vari stand a degustare l' olio novello. I partecipanti possono a fine mattinata in autonomia, rimanere alla festa pranzare agli stand, godere degli spettacoli e delle numerose iniziative della giornata... Che durano tutta la giornata.

- ,

- Lazio, Comune di Canino (VT)

-

- 3 Km c.a.

- +/-

- irrilevante

□ -

- Anello

□□- `

- Facile adatto a tutti

□ -

3 ore

-

- 7 euro escursione sia adulti che bambini

- La quota include servizio guida, fattura e assicurazione RCT.

□ -

- Ore 10:00 al Parcheggio gratuito di Piazza Pietro Miccinelli

.

-

Obbligatorie scarpe da trekking, almeno un litro d' acqua, k-way, uno snack.

-

Ore 13:00 circa

📍 – e i

Prenotazione obbligatoria Elisa 3280166513

Torna “EVOOTRENDS”, l’evento dedicato agli amanti dell’olio extravergine d’oliva



ROMA – **L’evento** – Usiamo quotidianamente l’olio evo, ma siamo sicuri di conoscerne davvero caratteristiche, proprietà e potenzialità? Immaginiamo il lavoro e la specializzazione di un’intera filiera che fa sì che quel liquido prezioso arrivi dal campo alle nostre tavole?

Dal 29 novembre al 1 dicembre, torna a Roma EVOOTRENDS con tutto il fascino e la bontà dell’olio extravergine d’oliva: un elisir di benessere, simbolo di tradizioni secolari e di eccellenza Made in Italy.

Per la sua quinta edizione, l’evento organizzato da **Fiera Roma** e **Unaprol**, in collaborazione con **Fondazione Evooschool** e **Coldiretti Lazio**, con il supporto di **Regione**

Lazio e Camera di Commercio di Roma, trasformerà il Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo (Via di San Teodoro 74) in un'agorà del gusto e della conoscenza.

La manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva e a tutti gli attori della sua filiera è un'occasione preziosa per incontrare i migliori produttori di olio extravergine d'oliva, assaggiare e acquistare prodotti d'eccellenza.

Oltre ai momenti espositivi, EVOOTRENDS propone un ricco programma di **talk** tematici, utili per apprendere informazioni che cambieranno il nostro rapporto con questo alimento, grazie all'expertise scientifica di esperti internazionali, coordinati dal neuroscienziato tra i massimi studiosi mondiali di longevità, Giovanni Scapagnini, e dal medico Presidente dell'Osservatorio internazionale dello Stress Ossidativo e fondatore dell'Università Popolare Medicina degli Stili di Vita, Eugenio Iorio.

Il **venerdì 29/11** alle **ore 10.00** si apre con un focus sulla **DIETA MEDITERRANEA**, Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo come stile alimentare sano ed equilibrato, passepartout di gusto e benessere. Con il contributo di esperti nazionali e internazionali, il talk si propone di esplorare a fondo l'importanza dell'EV00, attraverso un'analisi scientifica e pratica dei suoi effetti positivi, sia dal punto di vista della prevenzione delle malattie che della qualità della vita.

Si prosegue, alle **ore 15.00** con il talk "**OLIO EVO. TRA STORIA, MITO E FALSI MITI: COME CONOSCERE E RICONOSCERE UN OLIO EVO DI QUALITÀ**" – con il coordinamento del Direttore Generale di Unaprol **Nicola Di Noia**. È l'occasione per fare il punto sulle ultime scoperte relative all'olio EVO come alimento funzionale e imparare a riconoscere le caratteristiche distintive dell'olio EVO di qualità.

La mattina del **sabato 30/11**, dopo la presentazione istituzionale della manifestazione, a partire dalle **10.30** la tavola rotonda **“EVOOLUTION”** riunisce esperti e ricercatori provenienti da vari ambiti scientifici – nutrizione, medicina, biotecnologia e scienze alimentari – per esplorare le **ultime innovazioni e scoperte relative all’olio evo**, offrendo un quadro aggiornato sul suo potenziale come alimento funzionale e sulla sua applicazione in ambito terapeutico e preventivo e promuovendo sinergie tra ricerca, sviluppo tecnologico, comunicazione e applicazione clinica.

Si prosegue, dalle 11.45 con **“IL BIOLOGICO NELLA VENDITA DIRETTA: IL CASO CAMPAGNA AMICA”**, con la presentazione dei risultati di recenti studi sul fenomeno del canale di vendita dei mercati contadini per i prodotti bio, grazie al contributo di esperti del settore e testimonianze di aziende agricole.

Nel pomeriggio di **sabato** dalle **14.30** si parla di olio extravergine d’oliva e invecchiamento in salute con la tavola rotonda **“LONGEVOO”**, che farà una vera e propria radiografia all’olio evo dal punto di vista chimico e nutrizionale, approfondendo le relazioni fra il consumo di questo alimento, l’invecchiamento e la longevità e raccontando le numerose evidenze che suggeriscono come la regolare assunzione di **olio evo** possa contribuire a favorire un **invecchiamento di successo**, grazie ai suoi principi bioattivi e, in particolar modo, all’acido oleico e ai derivati polifenolici, potenti antiossidanti e antiinfiammatori.

Domenica 1 dicembre alle 10.00 protagonista del dibattito è **SUA MAESTÀLA PIZZA**, con una tavola rotonda pensata per sensibilizzare le migliaia di operatori della filiera a usare e promuovere l’uso dell’olio extravergine di oliva, l’unico in grado di garantire gusto, qualità e sicurezza. Il tutto, secondo le peculiarità di ciascuna regione italiana: dalla Pisciotana, Caiazzana, Carpellese e Rotondella della Campania alla Casaliva del Garda, passando per Carboncella, Ciera, Itrana, Marina, Olivastrone, Rosciola, Salviana e Sirole del

Lazio. In tale scenario, le pizzerie restano un target ideale per la commercializzazione dell'olio evo. Nel corso della tavola rotonda un gruppo di ricercatori incontrerà gli operatori della filiera e il pubblico per delineare lo stato dell'arte e tracciare le linee future di questo promettente matrimonio gastronomico e culturale, tutto mediterraneo, fra l'olio extravergine di oliva e la pizza. Tra le curiosità, verrà presentato l'affascinante studio sulla prima pizza integrale antiossidante al mondo.

A conclusione, **show cooking del Maestro della Pizza Marco Quintili.**

Le aziende – Grazie a EVOOTRENDS al Mercato di Campagna Amica sarà possibile compiere un vero e proprio **viaggio alla scoperta dei produttori di eccellenza dell'olio extravergine di oliva,**

con una ricca varietà di aziende che incarnano tradizione, innovazione e qualità. Ogni azienda partecipante racconta una storia unica attraverso i suoi prodotti. Dalle colline della Maremma laziale alle terre fertili della Sabina, passando per i Monti Lepini e i Castelli Romani, fino all'Agro Pontino, ogni produttore esprime la sua identità olivicola attraverso le varietà autoctone coltivate con passione e dedizione. La gamma di oli presenti include **prodotti biologici, DOP e IGP,** ognuno con caratteristiche organolettiche distintive che ne esaltano il sapore e l'aroma. L'attenzione alla qualità è il filo conduttore che unisce tutte le aziende presenti. Gli oli extravergine di oliva esposti sono il risultato di un meticoloso processo di coltivazione e produzione, che spesso prevede l'uso di tecniche tradizionali affiancate da tecnologie moderne. Questo impegno garantisce un prodotto finale che rispetta le proprietà organolettiche del frutto e conserva intatte le sue virtù nutritive. Le aziende partecipanti si distinguono per diversi punti di forza. Chi

adotta pratiche sostenibili e biologiche, chi si dedica alla valorizzazione di varietà locali, chi si distingue per l'innovazione nella produzione e nella trasformazione del prodotto, creando derivati di alta qualità come oli aromatizzati, paté, e conserve.

Le tecniche di estrazione a freddo e la coltivazione rigenerativa sono solo alcuni esempi di come queste aziende riescano a coniugare rispetto per la tradizione e apertura all'innovazione. Questa combinazione assicura oli di altissima qualità, capaci di soddisfare i palati più esigenti e di valorizzare ogni piatto.

Durante l'evento, i visitatori avranno l'opportunità di degustare una vasta gamma di oli extravergine di oliva, scoprendo un'ampia gamma di percezioni "gustolfattive" dei diversi oli. Sarà un viaggio sensoriale alla scoperta delle eccellenze italiane, un'occasione ideale, per appassionati e professionisti del settore, per apprezzare l'incredibile patrimonio olivicolo del nostro Paese.

Orari di apertura del Mercato di Campagna Amica durante EVOOTRENDS:

-Venerdì 29 novembre: 8:00 – 16:00 (apertura straordinaria)

-Sabato 30 novembre e Domenica 1 dicembre: 8:00 – 16:00

Sagra dell'Olivo e del Vino di

Gallese



GALLESE (Viterbo)- Trionfo annunciato per la 15°esima edizione della “Sagra dell’Olio e del Vino di Gallese” organizzata dalla Pro Loco di Gallese in collaborazione con il Comune di Gallese, la Camera di Commercio di Rieti e Viterbo, il Bio Distretto della Via Amerina e delle Forre, In agro falisco.

Complice il bel tempo ed una capillare campagna di comunicazione mediatica, la Città di Gallese è stata invasa l’ultimo week end da più di mille turisti che sono rimasti incantati soprattutto dal centro storico fortificato. Protagonista assoluto, il menu proposto dalle caratteristiche fraschette dislocate negli angoli più suggestivi del centro storico.

L’antipasto, ricco ed abbondante, presentava varie



prelibatezze locali tra cui hanno spiccato le bruschette con l'olio locale e un succulento pat  di olive; per poi passare alla ormai apprezzatissima zuppa di funghi, talmente buona che numerosi avventori hanno chiesto il bis.

Il caratteristico pane mollo ha incantato i palati con i sapori della tradizione contadina insieme al prelibato tris di carni.

Per concludere, i dolcetti locali con i fantastici pizzicotti e le tradizionali pastarelle di magro.

A corredo dell'aspetto enogastronomico anche la serie di eventi organizzati: sabato pomeriggio il 4° raduno dei Musicisti che ha visto la partecipazione del Gruppo Sbandieratori e Musicisti di Bolsena, il Gruppo musicisti Vulpes di Otricoli, il Gruppo Musicisti Contrada San Gregorio di Orte, il Gruppo Musicisti di Torre Orsina, lo Scudo di Lepanto della Citt  di Marino e il Gruppo Musicisti della Citt  di Gallese. La domenica   stata allietata dalla performante esibizione della Titubanda. Da evidenziare inoltre che, grazie alla disponibilit  dei Duchi di Gallese,   stato possibile visitare l'incantevole Ninfeo ed il giardino del Castello Ducale di Gallese. Inoltre sono state organizzate le visite guidate al centro storico grazie alla gentile disponibilit  di Giorgio Ridolfi.

Un fantastico risultato maturato grazie all'impegno di tutti i cittadini volontari e del Direttivo della Pro Loco di Gallese con l'efficace coordinamento del Presidente Giancarlo Valenti. Da registrare inoltre che, grazie alla promozione della sagra, tutti i ristoranti ed i bar di Gallese e la maggior parte delle attivit  ricettive hanno registrato il tutto esaurito. Gallese c' , basta scoprirlo.

Associazione Pro Loco di Gallese

Successo per la 15°esima edizione della “Sagra dell’Olio e del Vino di Gallese”



GALLESE (Viterbo) – Trionfo annunciato per la 15°esima edizione della “Sagra dell’Olio e del Vino di Gallese” organizzata dalla Pro Loco di Gallese in collaborazione con il Comune di Gallese, la Camera di Commercio di Rieti e Viterbo, il Bio Distretto della Via Amerina e delle Forre, In agro falisco.



Complice il bel tempo ed una capillare campagna di comunicazione mediatica, la Città di Gallese è stata invasa l'ultimo week end da più di mille turisti che sono rimasti incantati soprattutto dal centro storico fortificato. Protagonista assoluto, il menu proposto dalle caratteristiche fraschette dislocate negli angoli più suggestivi del centro storico.

L'antipasto, ricco ed abbondante, presentava varie prelibatezze locali tra cui hanno spiccato le bruschette con l'olio locale e un succulento paté di olive; per poi passare alla ormai apprezzatissima zuppa di funghi, talmente buona che numerosi avventori hanno chiesto il bis.

Il caratteristico pane mollo ha incantato i palati con i sapori della tradizione contadina insieme al prelibato tris di carni.

Per concludere, i dolcetti locali con i fantastici pizzicotti e le tradizionali pastarelle di magro.

A corredo dell'aspetto enogastronomico anche la serie di eventi organizzati: sabato pomeriggio il 4° raduno dei Musicisti che ha visto la partecipazione del Gruppo Sbandieratori e Musicisti di Bolsena, il Gruppo musicisti Vulpes di Otricoli, il Gruppo Musicisti Contrada San Gregorio di Orte, il Gruppo Musicisti di Torre Orsina, lo Scudo di Lepanto della Città di Marino e il Gruppo Musicisti della Città di Gallese. La domenica è stata allietata dalla performante esibizione della Titubanda. Da evidenziare inoltre che, grazie alla disponibilità dei Duchi di Gallese, è stato possibile visitare l'incantevole Ninfeo ed il giardino del Castello Ducale di Gallese. Inoltre sono state organizzate le visite guidate al centro storico grazie alla

gentile disponibilità di Giorgio Ridolfi.

Un fantastico risultato maturato grazie all'impegno di tutti i cittadini volontari e del Direttivo della Pro Loco di Gallese con l'efficace coordinamento del Presidente Giancarlo Valenti. Da registrare inoltre che, grazie alla promozione della sagra, tutti i ristoranti ed i bar di Gallese e la maggior parte delle attività ricettive hanno registrato il tutto esaurito.

Gallese c'è, basta scoprirlo.

Codici: olio greco venduto come Made in Italy, tuteleremo i consumatori



Con un esposto in Procura, l'associazione Codici interviene sull'importante operazione condotta dalla Guardia di Finanza contro la contraffazione. Il Comando Provinciale delle Fiamme Gialle di Brindisi ha dato esecuzione a un decreto di sequestro preventivo emesso dal Gip di Brindisi, su richiesta

della Procura, riguardante due aziende con sede in provincia di Brindisi e di Rieti, che operano nel settore della produzione e della commercializzazione di olio d'oliva. Le società sono state poste sotto sequestro e gli amministratori sono indiziati della commissione di reati di frode nell'esercizio di commercio, contraffazione di indicazioni geografiche e falso. In totale sono sei le persone indagate.

“Le accuse sono pesanti – dichiara Ivano Giacomelli, Segretario Nazionale di Codici –, perché parliamo di olio greco venduto come 100% Made in Italy e di date di produzione taroccate. Anche i numeri di questa operazione, per cui rivolgiamo un plauso alle forze dell'ordine, sono allarmanti. In un solo biennio sarebbero state commercializzate sul territorio nazionale circa 540 tonnellate di olio extravergine di oliva di origine greca venduto, invece, come olio Evo 100% italiano. Non solo. Circa 500 tonnellate di olio extravergine di oliva sarebbero state commercializzate con la falsa indicazione dell'anno di produzione. Una condotta che avrebbe fruttato quasi 1 milione di euro, il tutto a scapito dei consumatori. Ed è per tutelarli che abbiamo deciso di intervenire con un esposto in Procura, perché il danno è evidente. Le frodi a tavolo sono sempre più diffuse. Bisogna fare attenzione, perché di mezzo c'è la salute dei consumatori. Il consiglio che ci sentiamo di dare è quello di controllare sempre con attenzione l'etichetta dei prodotti prima di acquistarli e di non fermarsi al prezzo, perché a volte la convenienza non è sinonimo di qualità”.

Olio, al via le domande di

partecipazione al “Premio Roma Evo”, selezione regionale per l’Ercole Olivario



ROMA – Sarà possibile aderire fino a martedì 17 gennaio 2024 alla XXXI edizione del Concorso per i migliori oli extravergine di oliva di Roma e del Lazio “Premio Roma Evo”, selezione regionale per l’Ercole Olivario. Il concorso è indetto dalla Camera di Commercio di Roma, attraverso Sviluppo e Territorio, Azienda Speciale per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio, in collaborazione con l’Azienda Speciale Agro Camera ed in sinergia con la Regione Lazio, le Camere di Commercio della regione tra cui quella di Rieti Viterbo e le associazioni di categoria di settore.

Il concorso selezionerà, inoltre, i partecipanti al premio nazionale “ERCOLE OLIVARIO”.

L’iniziativa si inserisce nel più ampio progetto di promozione della filiera agroalimentare, un asset strategico delle attività del sistema camerale regionale allo scopo di valorizzare il patrimonio agroalimentare di qualità del Lazio.

Gli obiettivi principali del Concorso sono valorizzare i migliori oli extravergine di oliva provenienti da zone con

riconoscimento, nazionale e/o comunitario, a denominazione d'origine (DOP e IGP) o dai diversi ambiti del territorio di Roma e del Lazio per favorirne la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati esteri, scegliendo ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori e stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto ed alla sua diversificazione.

L'iscrizione può essere fatta fino al 17 gennaio 2024, mediante una delle seguenti modalità: inviando per posta elettronica la domanda di partecipazione compilata e firmata all'indirizzo: sviluppo@sviluppoeterritorio.camcom.it oppure online utilizzando la piattaforma predisposta dal Concorso Nazionale Ercole Olivario, specificando la regione di appartenenza (<https://ercoleolivario.it/iscrizioni/>).

Modulistica e regolamento sono disponibili al link <https://sviluppoeterritorio.camcom.it/sviluppo-e-promozione/fiere-produttive/concorsi-fiere/xxxi-edizione-del-concorso-per-i-migliori-olii-di-roma-e-del-lazio-premio-roma-evo/> mentre per maggiori informazioni è possibile inviare una email all'indirizzo marketing@rivt.camcom.it.

A Canino la XV edizione della Maratonina dell'olio Dop



CANINO (Viterbo)- Domenica 3 dicembre 2023 si svolgerà a Canino (VT), uno degli appuntamenti podistici più attesi del Lazio, la XV edizione della Maratonina dell'olio DOP, gara podistica su strada di 10 km organizzata dall' ASD Runners Canino, in collaborazione con il Comune di Canino.

Anche quest'anno gli atleti al via sono oltre 600 provenienti da varie regioni d Italia.

“Questo è il frutto del lavoro e della stretta comunicazione e collaborazione che tutto l anno intratteniamo con le altre società sportive partecipando con piacere con i nostri atleti alle loro iniziative” dice il presidente Rossano Pisciotano, aggiungendo che la manifestazione nasce nel 2009 non solo come gara fine a se stessa, ma con lo scopo di promuovere e valorizzare il territorio, non a caso l idea di intitolare la gara al nostro prodotto d'eccellenza, l'olio extravergine di oliva di Canino a marchio DOP.



Gli atleti ne riceveranno una bottiglia dell' Oleificio sociale cooperativo di Canino, come pacco gara, lo troveranno anche tra i 280 premi di

categoria e soprattutto nel ristoro finale sulla bruschetta insieme ad altre delizie locali, con una maggiore attenzione anche per i vegani e celiaci

Lo start della gara partirà alle ore 10:30 da Piazza Valentini, gli atleti dopo aver attraversato le vie del centro storico, percorreranno per circa 6 Km le campagne limitrofe immerse negli uliveti centenari e rientreranno nel paese per lo sprint finale in Corso Matteotti

La manifestazione oltre a ricoprire un'importanza sportiva di primo piano, va sottolineata anche per la sua forte valenza sociale.

Infatti, prima dello start della gara competitiva, prenderanno il via i ragazzi in carrozzina con i relativi spingitori, del Gruppo Podistico Rossini di San Giuliano Terme -PI- il Gruppo Andrea e i Corsari della Maratona di Piacenza, parteciperà anche la cooperativa Mirjac, e Sara Vargetto dell' Atletica Vaticana.



Una particolarità dell' evento è l' originale medaglia in legno d' olivo per tutti i finisher , quest' anno raffigurante Luciano Bonaparte, Principe di Canino dal 1824 al 1840.

La presentazione dell'evento e delle associazioni e gruppi di runners provenienti da tutta Italia, sarà sabato 2 dicembre alle 17.00 al Teatro Comunale. Questo evento, all'insegna dello sport, dell'inclusione e dei prodotti del

territorio, dichiara l'assessore al turismo Daniele Ricci, farà da introduzione alla 63a Sagra dell'Olivo, che si terrà a Canino dall'8 al 10 dicembre; infatti già da questo week end sono aperti oltre ai ristoranti che faranno menù dedicati alla valorizzazione dell'Olio Dop, e ai piatti tipici, anche i cantinoni caratteristici dove i partecipanti alla Maratonina e i visitatori possono degustare i piatti del territorio.

Daniele Ricci

Assessore Turismo e Attività Produttive

Comune di Canino

Montefiascone, presentata la “Festa dell’olio e dell’olivo”



MONTEFIASCONE (Viterbo) – Il Comune di Montefiascone ha presentato ufficialmente la Festa dell’olio e dell’olivo che si celebrerà Giovedì 9 e Venerdì 10 Dicembre presso le sale Innocenzo III e Leone X presso la Rocca dei Papi. Dopo i saluti delle autorità, la due giorni che vede la collaborazione di Regione Lazio ed Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura si snoderà alle ore 16.00 della prima giornata sul Convegno “Metodo ufficiale per valutazione delle qualità sensoriali dell’olio extravergine d’oliva (Metodo Cai) a cura delle Dottoresse Lucia Lancetti e Maria Teresa Frangipane (fotografia). Alle ore 18.00 incontro con gli oleifici locali e presentazione prodotti. In Piazza Vittorio Emanuele alle ore 19.30 degustazione olio-gastronomica con oli e prodotti tipici della tradizione montefiasconese in collaborazione con il circolo MF80. Domenica 10 alle ore 11.00 corso di potatura olivo a cura dell’agrotecnico Renato Pavia. Alle ore 15.30 corso di etichettatura bottiglie olio tenuta dalla Dottorressa Miriam Catta. Due ore dopo presso l’oleificio Le Mosse inizio sagra dell’acquacotta in collaborazione con il Circolo MF80. Alle ore 17.00 olio di oliva ed alimentazione a cura della Dottorressa Benedetta Pagliaccia.

Gli Etruschi e l'olio, domenica 29 ottobre



TUSCANIA (Viterbo)- Non perdetevi il primo di una serie di appuntamenti legati alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio extravergine di oliva, conosciuti nel nostro territorio fin dall'epoca etrusca.

Ripercorreremo questa affascinante tradizione visitando l'Azienda Agricola Pian di Mola di Olindo Cosimelli, passeggiando tra sentieri boscosi che si affacciano su necropoli etrusche e assistendo in diretta alla raccolta delle olive.

L'esperienza si concluderà assaggiando del genuino e gustosissimo olio locale.

Costo € 12,00

(La tariffa comprende la visita guidata + la degustazione)

Appuntamento presso l'Ufficio Turistico, piazzale Trieste

Info e prenotazioni:

3288872377

visittuscaniavt@gmail.com

Prenotazione obbligatoria entro le 18:00 del giorno prima. In caso di mancato raggiungimento di 15 partecipanti il costo potrebbe subire variazioni.

Olio, l'imperatore della tavola



L'evento di domenica prossima è targato Università Agraria di Civitavecchia , con la fattiva collaborazione di Stefano De Paolis neo consigliere e delegato alle Politiche Agricole. Tutto parte con l'iniziativa Forte Festival del maggio scorso quando l'Università Agraria ha consentito, anche attraverso la fornitura di prodotti del territorio, di far apprezzare i sapori e la realtà agroalimentare di Civitavecchia agli oltre 200 artisti presenti. Di nuovo domenica prossima, questa volta nei locali di via Monte Grappa Re – Cycle caffè e Mood Food & Drink dalle ore 20 nell'ambito della manifestazione "Olio: l'Imperatore della Tavola" e con la collaborazione del frantoio OliTar di Tarquinia si parlerà di olio, di buona alimentazione e di tutela delle biodiversità rilanciando il concetto di olivicoltura. Il tutto per preparare il lancio ufficiale dell'Olio di Traiano, fiore all'occhiello della produzione dell'Università Agraria di Civitavecchia.

Polizia, consegnato alle Diocesi viterbesi l'olio santo proveniente dagli ulivi di Capaci per le messe crismali



VITERBO – Nella mattinata odierna il Questore di Viterbo dott. Fausto Vinci si è recato nella sede della Diocesi di Viterbo per consegnare al Vescovo Orazio Francesco Piazza una bottiglia dell'olio proveniente dal Giardino della Memoria di Capaci per essere consacrato durante la celebrazione della Santa Messa Crismale. Nella settimana scorsa lo stesso evento ha avuto luogo nella Diocesi di Civita Castellana dove l'olio è stato consegnato al Vescovo Marco Salvi dalla dottoressa Rosa Angelo, Vicaria del Questore di Viterbo.

L'iniziativa, di comune intesa tra la Polizia di Stato e la Conferenza Episcopale Italiana, nasce nella ricorrenza del trentunesimo anniversario delle stragi mafiose di Capaci e via D'Amelio – dove persero la vita i giudici Giovanni Falcone, Paolo Borsellino e Francesca Morvillo ed i poliziotti incaricati della loro tutela Antonio Montinaro, Rocco Dicillo, Vito Schifani, Agostino Catalano, Eddie Walter Cosina, Vincenzo Li Muli, Claudio Traina ed Emanuela Loi – e del trentesimo delle stragi di Cosa Nostra a Firenze, Roma e

Milano.

Nel luogo dove avvenne la tremenda esplosione del 23 maggio 1992, in particolare dove l'auto con i tre agenti di scorta fu catapultata, oggi sorge un giardino curato dall'Associazione Quarto Savona 15 (che corrisponde alla sigla radio di quell'equipaggio), animata dalla vedova del caposcorta Tina Montinaro. Su questo terreno insistono diverse piante di ulivo, ciascuna dedicata ad una persona delle Istituzioni caduta per mano mafiosa.

Anche quest'anno l'associazione ha provveduto a raccoglierne i frutti e ricavarne un certo quantitativo di olio. La distribuzione del frutto, nato dalla terra bagnata dal sangue dei martiri della giustizia, in tutte le Diocesi italiane in prossimità delle festività pasquali rappresenta un segnale di pace e di speranza importante per tutto il Paese.



Concorso Nazionale Oleario “Ramoscello d’Oro 2023”



L'edizione 2023 del Concorso Nazionale Oleario “Ramoscello d’Oro” ha raccolto l’adesione appassionata dei migliori territori vocati all’olivicoltura del Paese.

Sono 105 le etichette partecipanti, rappresentative delle 16 regioni dove la coltivazione dell’ulivo e la produzione di oli di qualità ha raggiunto il massimo delle potenzialità tecniche e culturali.

Sono presenti gli areali che storicamente, meglio di altri, ricordano la millenaria storia dell’uomo legata al culto dell’albero di ulivo.

Ben rappresentata la Liguria con le provincie di Imperia e La Spezia; il Lago di Garda con Brescia e Trento; il Veneto con le colline Asolane ed i Monti Berici; la Romagna e Brisighella che tutte insieme ci raccontano del livello qualitativo raggiunto nel Nord Italia.

Troviamo poi la Toscana con le colline di Fiesole; la Val di Cornia e Suvereto; le colline senesi.

L’Umbria sorta ormai ai vertici delle produzioni nazionali di vini ci propone n.4 etichette dalla provincia di Perugia e n.4 da Terni.

Il Lazio è fortemente rappresentato dalla corposa presenza con n.23 etichette di oli della Tuscia; si aggiunge inoltre la presenza delle colline Pontine con la varietà Itrana comunemente riconosciuta come una delle migliori del panorama nazionale.

La Valle Peligna in Abruzzo presenta sempre oli di qualità con

aromi e sentori lievi.

Dalla provincia di Salerno arrivano gli oli della varietà Leccino, altra storica produzione italiana; la Basilicata invece si presenta con un panorama di varietà pregiate: Leccio del Corno, Ogliarola del Bradano, Ravece, Coratina tutte presenti sia nella provincia di Matera che a Potenza.

La Puglia è storicamente la prima nelle produzioni olearie che sono giunte ormai a livelli organolettici di assoluto prestigio e che vedono nelle provincie di Lecce, Foggia, Bari il meglio del settore.

La Piana di Lamezia Terme e la Catena Costiera di Praia a Mare esprimono le prerogative degli oli calabresi forti e profumati.

La Sicilia vede presente i territori dell'Etna e la costa di Siracusa che ci riportano alle millenarie tradizioni del bacino del Mediterraneo.

Infine la Sardegna che ormai da anni esprime produzioni di altissimo livello che vedono nella provincia di Oristano la massima espressione con aziende agricole e frantoi all'avanguardia mondiale.

Tanto lavoro da fare quindi in questo Concorso Nazionale con prodotti di assoluto livello che metteranno a dura prova la capacità selettiva del qualificato Panel di valutazione.

Coldiretti Lazio: Palombara Sabina “Verso la città dell’olio”



Palombara Sabina “Verso la Città dell’Olio” tra turismo ed enogastronomia. E’ il tema del dibattito che si svolgerà domani, lunedì 9 gennaio alle ore 18, presso l’Istituto Alberghiero I.P.S.A.R. – I.P.S.S.E.O.A. in via Alcide De Gasperi, 8, con la partecipazione del Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, che sarà presente con il vice presidente della Commissione Agricoltura della Regione Lazio, Giancarlo Righini.

Al dibattito prenderà parte anche il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri, il sindaco di Palombara Sabina, Alessandro Palombi e il presidente dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio, Michele Sonnessa, oltre ad altri rappresentanti istituzionali e di settore.

Turismo ed enogastronomia, ma anche innovazione rappresentata da alcune realtà territoriali come Op Latium, l’Organizzazione di filiera dei produttori olivicoli del Lazio diretta da Francesco Bosio, dove il ministro dell’Agricoltura, Francesco Lollobrigida, si recherà in visita prima del dibattito, alle ore 17, per visitare il nuovo frantoio “Colli Sabini”, da poco realizzato con tecniche innovative.

L’impianto di Palombara Sabina, che si estende su una superficie di oltre duemila metri quadri presso la Strada

Pascolare 87, è stato completamente ristrutturato con tecniche all'avanguardia a partire dal 2020 in piena pandemia. Utilizza per la lavorazione delle olive, metodi innovativi e sostenibili, nel rispetto dei disciplinari delle diverse DOP e del nuovo IGP Olio Roma, che consentono di lavorare e stoccare oltre 1 milione di litri di olio.

La struttura, infatti, oltre all'innovazione tecnologica sta lavorando da oltre un anno alla divulgazione del nuovo marchio IGP Olio Roma, che sta già dando grandi risultati economici sia in Italia che all'estero. Uno dei punti di forza del frantoio è l'impianto di stoccaggio e conservazione dell'olio, che consente di diluire la vendita dell'olio durante tutto l'anno.