



IL CONSORZIO OLIO DI CALABRIA IGP PRESENTA A SOL&AGRIFOOD “GLI OLI EXTRAVERGINE CALABRESI NEL PANORAMA ITALIANO”

Veronafiere, Padiglione C - Stand Istituzionale Regione Calabria

Verona, 4 aprile 2023 – L'olio calabrese regala emozioni. Punta sempre più sul binomio-alimentazione e salute, spingendo verso una qualità esclusiva. Durante la seconda giornata di **Sol&Agrifood** - la fiera btob dell'eccellenza agroalimentare che si svolge a **Verona fino al 5 aprile** in contemporanea con Vinitaly - si è tenuto l'incontro “Gli oli extravergine calabresi nel panorama italiano” organizzato dal **Consorzio di Tutela e Valorizzazione Olio di Calabria IGP**, in collaborazione con la **Regione Calabria**.

La tavola rotonda, moderata dal giornalista **Claudio Brachino**, è stata aperta dal presidente del Consorzio Olio di Calabria IGP **Massimino Magliocchi**, che ha tenuto a sottolineare il ruolo di primo piano che ricopre l'olio extravergine d'oliva nella tutela della salute: «L'attività del Consorzio si sta concentrando sul far conoscere non solo la bontà, ma anche le proprietà salutistiche intrinseche del nostro olio. Lo dimostrano le numerose iniziative che stiamo portando avanti, prima fra tutte quelle nate dalla partnership con la **Legg Italiana per la Lotta contro i Tumori**. Siamo fortemente convinti che l'olio extravergine di oliva sia sinonimo di salute e in quest'ottica abbiamo scelto come testimonial del nostro Consorzio il campione calabrese di tuffi **Giovanni Tocci**, poiché lo sport deve andare di pari passo con la corretta alimentazione affinché il nostro benessere psico-fisico sia tutelato».

Il tema della salute è stato approfondito dal prof **Francesco Vaia**, direttore generale dell'Istituto Nazionale Malattie Infettive Spallanzani, il quale nel suo intervento ha fatto un appello al governo per aprire un tavolo che riunisca diversi Ministeri, quello dell'Istruzione, quello della Salute e quello dell'Agricoltura per lavorare in sinergia nell'intento comune di far tornare la salute dei cittadini e la prevenzione al centro.

«Credo sia fondamentale – ha dichiarato Vaia - ricominciare a investire in prevenzione, partendo dalle scuole e insegnando ai giovani l'educazione alla buona salute. Il governo sta puntando molto sul rilancio dello stile di vita italiano, uno stile di vita sano, caratterizzato da una dieta varia ed equilibrata, come quella mediterranea, dove l'olio extravergine di oliva occupa un posto d'onore. I suoi benefici per la salute derivano principalmente dalla sua composizione, fatta dal 99% di grassi, la maggior parte dei quali (tra il 68% e l'83%) sono buoni, monoinsaturi, utili a contenere i livelli di colesterolo nel sangue. L'olio è anche ricco di polifenoli che hanno un'importante azione antiossidante e antinfiammatoria».

In rappresentanza delle Istituzioni e a illustrare i recenti sviluppi della produzione olivicola calabrese sono intervenuti **Gianluca Gallo**, Assessore alle Politiche Agricole e allo Sviluppo Agroalimentare della Regione Calabria, e **Giacomo Giovinazzo**, direttore generale del dipartimento Agricoltura della Regione Calabria.

«In passato - ha chiosato l'Assessore Gallo - l'ulivo è stato un vero e proprio ascensore sociale per noi calabresi e anche oggi potrebbe esserlo, purché i produttori abbiano un'unica ambizione, quella della produzione di qualità. In questa direzione è stato creato un bando che uscirà a breve per il rinnovo dei frantoi che prevedrà anche la partecipazione a corsi di formazione per il miglioramento della qualità. In Calabria possediamo una straordinaria biodiversità, tante varietà autoctone sulle quali puntare, per questo motivo



INIZIATIVA FINANZIATA DAL FEASR - PSR CALABRIA 2014/2020 MISURA 3 - INTERVENTO 3.2.1 - SOTTO INTERVENTO C



stiamo ideando insieme al CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria) un piano olivicolo regionale, un programma regolatorio della nostra olivicoltura che ci auspichiamo generi degli investimenti per il rinnovo varietale. Un altro importante obiettivo su quale ci stiamo concentrando è quello del reperimento dei mercati che possano recepire i nostri prodotti di qualità».

«Con 21 milioni di ulivi coltivati su una superficie di 184 mila ettari, l'olio ricopre un ruolo fondamentale nella storia e nella cultura calabrese. Come dipartimento stiamo cercando di tutelare e proteggere gli uliveti calabresi, mantenendoli all'interno di un sistema produttivo, poiché se il prodotto olio non viene valorizzato, il rischio è che ci sia un abbandono della sua coltivazione, che sarebbe una perdita sotto diversi punti di vista, sia quello economico, ma anche quello del nostro patrimonio storico e culturale. Incontri come questo si rivelano quindi preziosi per promuovere le proprietà dell'olio e ridare valore a delle produzioni che negli ultimi anni sono state trascurate» ha concluso Giovinazzo.

Al termine dell'incontro, i gelati sapientemente preparati con gli ingredienti messi a disposizione dai Consorzi del limone di Rocca imperiale, del Bergamotto di Reggio Calabria, della Liquirizia di Calabria e delle Clementine. Prima, invece, lo chef Armando Codispoti ha deliziato i presenti con un piatto unico dai sapori calabresi.



INIZIATIVA FINANZIATA DAL FEASR - PSR CALABRIA 2014/2020 MISURA 3 - INTERVENTO 3.2.1 - SOTTO INTERVENTO C