

IL SEMINARIO DOMANI AD OFFIDA SI APRE LA TRE GIORNI DI PICENO OPEN

Oliva dop, la strada dei fondi europei

LA TRE giorni dedicata all'oliva Dop e organizzata di Piceno Open si apre domani, ad Offida, con il seminario in programma alle 16 nelle sale dell'Enoteca Regionale dal titolo "L'Oliva Ascolana del Piceno Dop: una risorsa forse sottovalutata?". L'appuntamento è importante per discutere sullo stato dell'arte di questo prodotto ed individuare i percorsi migliori per la sua valorizzazione, considerando che l'oliva picena è una delle migliori testimonial del settore agroalimentare del territorio, forse l'eccellenza più nota a livello nazionale, soprattutto se parliamo di quella farcita e frita. L'incontro potrebbe essere anche l'occasione per approfondire il discorso sui fondi strutturali europei visto che si parla di oltre un miliardo in sette anni - buona parte di questi



destinati all'agricoltura - che dovrebbero modificare in meglio le prestazioni di un'olivicoltura antica che punta ad incrociare nuovi consumatori facendo leva sul Turismo, uno dei motori economici della regione.

BIOLOGICA - Da un recente studio condotto è emerso che quasi il 17% della superficie olivetata delle Marche è coltivata con metodi di produzione biologica. Si registra una differenziazione abbastanza marca-

ta tra le varie superfici ad olivo, con due Province, Ascoli e Macerata, più coinvolte nella coltura, con rispettivamente il 32% e il 25%. L'oliva da tavola Picena (Ascolana tenera) è, nelle Marche, assieme all'olio della provincia di Pesaro e Urbino (Cartoceto), l'unica Dop del settore.

IL SEMINARIO - Ha l'obiettivo di individuare le opportunità produttive, promozionali e commerciali di questo prodotto e durante l'incontro verranno

presentati i risultati di un'indagine condotta su oltre mille consumatori italiani ai quali sono state rivolte anche domande sulla Dop Oliva Ascolana. L'appuntamento vedrà la presenza di Denis Pantini, responsabile del settore agroalimentare di Nomisma, di Roberto Catorci dell'Assam, di Ferruccio Luciani della Regione Marche e di Ido Perozzi, presidente della Vinea, e sarà coordinato dalla responsabile dell'edizione di Ascoli Piceno de *Il Resto del Carlino*, Natalia Encolpio. Il programma dei giorni successivi prevede la possibilità di degustare, sempre all'interno dell'ex convento di San Francesco, sabato 5 e domenica 6, dalle 17 alle 23 di entrambi i giorni, l'oliva ascolana del Piceno Dop, nella duplice versione in salamoia e frita, in abbinamento ai vini dell'Offida Docg.

d.c.

Largetti di Vini
DA SABATO 21 GIUGNO
VENDITA PROMOZIONALE
PER TUTTE LE COLLETTI E PER TUTTI I NEGOZI DI VINO IN TUTTE LE REGIONI
SCONTO FINO AL 70%
Il Gruppo Retail Village, 21 negozi - Contatto: 0543-301111 - www.largetti.it