

# A Tarsia si è festeggiato l'olio calabrese Il sindaco annuncia la De.Co



Una festa in piena regola. Con tante novità ed una partecipazione straordinaria. A Tarsia, venerdì sera, si è festeggiato l'olio calabrese. Con la degustazione iniziale del dottor Mario Reda ed il dibattito, a seguire, con le istituzioni e gli esperti per focalizzare al meglio il cammino intrapreso e la valorizzazione del prodotto e dei produttori. Alla fine musica popolare, canti e balli, con il "percorso" enogastronomico tra i vicoli illuminati della città.

La IV edizione di "Tarsia città dell'olio in festa" è stata un successo senza precedenti. Entusiasti, ovviamente, gli amministratori locali con il sindaco Roberto Ameruso ed il consigliere comunale delegato Sara Scarola, che- insieme a tutta l'amministrazione comunale ed al sempre attivo centro anziani- hanno lavorato sodo all'organizzazione della kermesse.

Il dibattito, moderato dal giornalista Francesco Mannarino, ha coinvolto il presidente del Consorzio Olio di Calabria Igp Massimino Magliocchi che ha tracciato le tappe ed i risultati, anche nazionali, della campagna mediatica messa in campo (dal Ministero della Salute alla Lilt, dal campione di tuffi Tocci alla sponsorizzazione della squadra di pallanuoto femminile di serie A1 passando per i testimonial come Peppone Calabrese e la partecipazione alle trasmissioni Linea Verde ed a La7 con la Cucinotta). Insieme a loro anche il commissario Arsac Fulvia Caligiuri e la piena disponibilità del "braccio operativo" della regione Calabria per "spingere" ulteriormente sulla qualità dell'olio ed infine, non per ultimo, l'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo che ha parlato di

“ascensore sociale” in riferimento alle opportunità, nelle famiglie calabresi del passato, che proprio l'albero di ulivo è riuscito ad apportare. Consentendo studi, crescite professionali e successi.

L'appuntamento, al Centro Visitatori Riserve, palazzo Rossi, diretto da Agostino Brusco, ha destato molta curiosità e tantissima partecipazione. “L'olivicoltura rappresenta il primo settore agricolo a Tarsia in quanto ad estensione e produzione, la maggior parte Biologico e Igp”, hanno rimarcato i protagonisti. Con l'annuncio ufficiale della De.Co., la denominazione comunale, altro importante traguardo a queste latitudini. Ed ulteriore base di partenza per altri obiettivi. Cultivar principe e indiscusso è la Roggianella di Tarsia, dalla qualità superiore per via delle caratteristiche organolettiche e chimiche dell'olio che ne deriva. “La storia ci racconta che Tarsia è arrivata ad avere fino a sette frantoi attivi contemporaneamente nel suo piccolo territorio”, è emerso nel corso della serata. Tra orgoglio e appartenenza. In mezzo le videoricette di prodotti tipici tarsiani, curate da Pasquale Borchetta, patrimonio culturale indescrivibile, del circolo anziani “Maria Santissima”, promotore insieme all'amministrazione dell'iniziativa, il riconoscimento di impresa storica ottenuta dall'azienda Acquaceraso Contessa della famiglia Rende ed i balli popolari mescolati alle tradizioni culinarie. Tarsia, città dell'olio in festa.