

Olio capitale, gli evo calabresi presenti al salone degli extravergini di qualità



Anche la Calabria, con le sue produzioni di qualità, sarà presente a Olio Capitale, il Salone degli extravergini tipici e di qualità che, come ormai da quindici anni a questa parte, si svolgerà a Trieste, dal 10 al 12 marzo prossimi.

Tra gli oltre 220 produttori di olio extra vergine d'oliva provenienti dall'intero territorio italiano, oltre che dalla vicina Grecia, sarà presente anche una sempre più folta rappresentanza calabrese: su iniziativa dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, la Calabria potrà contare su un'area propria, riservata ad una ventina di aziende calabresi, impegnate a presentare a consumatori, appassionati ed esperti del settore le peculiarità delle molteplici varietà di olio calabro, qualitativamente molto diversi tra loro per caratteristiche sensoriali ed organolettiche ed il cui consumo si sta affermando sempre di più sui mercati di qualità e nella gastronomia nazionale ed internazionale, anche grazie alle scelte ed all'opera di chef di fama mondiale.

“L'olivicoltura calabrese – commenta l'Assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo – è interessata da processi virtuosi di crescita improntati al miglioramento della qualità del prodotto e della promozione e conoscibilità dello stesso, con un legame sempre più forte con i circuiti turistici nel segno dell'identità territoriale: tutti aspetti sui quali la

Regione, su indirizzo della Giunta guidata dal Presidente Occhiuto, è impegnata a offrire possibilità di investimento e misure di sostegno che, anche attraverso vetrine come Olio Capitale, consentano alla Calabria olearia di acquisire la centralità e le attenzioni che merita”.

La manifestazione fieristica triestina, in particolare, renderà possibile non solo scambi commerciali anche diretti, ma anche una serie di attività tra le quali una serie di eventi collaterali per un coinvolgimento diretto – attraverso gli Oil Bar, ma non solo – nella realizzazione di attività interattive ed esperienziali: degustazioni gratuite; talk show informativi; educational tour; assaggio degli oli evo della nuova annata di raccolta direttamente dal produttore; lezioni aperte per imparare ad apprezzare le diversità degli oli evo ed abbinarli alle pietanze.