

Slow Food olio oliva, successo clamoroso per l'ovicoltura calabrese



La campagna olearia appena conclusa, caratterizzata da disomogeneità produttiva territoriale, consegna alla Calabria ben 25 Presidi Nazionali Slow Food dell'olio extra vergine di oliva, con un incremento del 20% rispetto alla campagna dello scorso anno. Un risultato a dir poco straordinario che premia il lavoro duro, metodico, appassionato e competente dei nostri olivicoltori, con aziende distribuite in tutto il territorio regionale, dal Pollino all'Aspromonte, confermando la straordinaria vocazionalità olivicola della Calabria.

Il successo ottenuto colloca i nostri produttori ai vertici delle migliori produzioni oleicole di qualità, che è testimoniato dai numerosi riconoscimenti che i nostri oli ottengono in tutti i concorsi nazionali e internazionali. A questi premi oggi si aggiunge il sigillo di una Associazione internazionale, Slow Food, che è presente in tutto il mondo nata per tutelare la biodiversità, costruire relazioni tra produttori e consumatori, migliorare la consapevolezza sul sistema che regola la produzione alimentare.

In una visione che parte dalle radici per arrivare alle nostre tavole, Slow food promuove il diritto alla terra e sostiene i diritti della terra grazie a tantissime iniziative che partono dalle Condotte Slow Food (le associazioni locali) fino a progetti di portata internazionale.

E' un risultato che ci riempie di orgoglio, comunica il Responsabile dei Presidi Slow Food, l'Agronomo Alberto Carpino, se si pensa che sono pochi anni fa partimmo con un solo olio presidio. Nonostante le restrizioni imposte dalla grave situazione Covid, non è mancato l'impegno di Slow Food Regionale nelle azioni di accompagnamento dei produttori per l'ottenimento dell'ambito riconoscimento.

Grande soddisfazione è stata espressa dal Portavoce Regionale Slow Food Calabria Michelangelo D'Ambrosio che ha tenuto a sottolineare il grande lavoro svolto dalla rete delle Condotte nella prima selezione delle aziende aspiranti. Ringrazia tutti gli attori di questo successo clamoroso, che non era scontato, e invita tutti i produttori di buona volontà ad avvicinarsi a questo mondo per poter crescere insieme nella condivisione dei valori fondanti .

Il percorso di riconoscimento del Presidio è stato tuttavia irto di difficoltà e non tutte le aziende che si sono candidate hanno ottenuto la prestigiosa chiocciolina rossa. 25 produttori e ben 7 Cultivar rappresentate, Carolea-Ciciarello – Dolce di Rossano -Ottobratica – Pennulara -Verace di Saracena – Spezzanese, un risultato importante anche sul tema della salvaguardia della Biodiversità. C'è ancora tanto da fare, ribadisce Carpino, ma la strada intrapresa è quella giusta e sempre più produttori si avvicinano al mondo del Buono, Pulito e Giusto, che Slow Food da sempre rappresenta. Un'Associazione che ha fatto della sostenibilità, della qualità e della tutela della biodiversità la sua bandiera e che si è saputa guadagnare con l'azione dei volontari sparsi nel territorio, una credibilità internazionale.

I produttori di olio calabrese premiati sono : Arcaverde – Cv. Spezzanese – Cerchiara di Calabria ; Arcobaleno Frisina di Anita Regenass CV Carolea – Girifalco; Catanzaro Giuseppe CV Carolea – Tiriolo; Costantino Mariangela- CV Carolea – Maida; Cristiano Antonio- Cv. Carolea – Lamezia Terme ; De Bellis Pasquale – CV Dolce di Rossano -S. Demetrio Corone; Diana

Biagio – Cv. Verace di Saracena – Saracena Frantoio Mafrica -
Cv Ciciarello -Limbadi; Gagliardi Frantoio-Cv Verace di
Saracena- Saracena; Garzo Sorelle – Ottobratica – Seminara;
Iemma Clelia-Cv. Carolea – Gizzeria; Labonia Pasquale – Cv
Dolce di Rossano – Caloveto; Laurito Antonio – Cv Verace di
Saracena – Saracena- Le Terre della Carolea – Cv. Carolea -S.
Pietro a Maida; Loria Fratelli di Rosanna Murgia Cv Pennulara
– Caccuri; Olearia Geraci-Cv Dolce di Rossano Corigliano
Rossano; Olearia San Giorgio -Cv Ottobratica S. Giorgio
Morgeto; Poderi d’Ippolito -Cv Carolea -Lamezia Terme; Renzo
Fratelli – Dolce di Rossano – Corigliano Rossano; Rotella
Domenico- Cv Carolea – Tiriolo; Santo Spirito di Guercio G. –
Cv Carolea – Zagarise; Sapia Loredana – Dolce di Rossano-
Calopezzati- Tesori del Sole – Cv. Carolea- Lamezia Terme;
Torchia Fratelli – Cv Carolea – Tiriolo; Viola Cantine -Cv
Verace di Saracena – Saracena;

Ad essi sarà consegnata l’etichetta narrante, una intuizione
di Slow Food, con il logo che affianca l’etichetta legale, che
legata al collo della bottiglia, contiene tutte le
informazioni sulle tecniche di coltivazione e di
trasformazione, che “narra” appunto del produttore e dei
territori di riferimento perché per SLOW FOOD, dietro ad una
bottiglia di olio del presidio, ci sono le storie dei nostri
produttori rappresentanti di una olivicoltura spesso eroica
che riesce a stare sul mercato a prezzo di grandissimi
sacrifici supportata da una qualità che non ha uguali.

La rete slow food, costituita dalle Condotte, dalla Comunità
dei presidi, dalle comunità Slow Food dai volontari, dai
responsabili dell’Arca del Gusto, dei Cuochi dell’Alleanza
Slow Food, dai responsabili di condotta dei presidi, gioiscono
per questo risultato che premia anche il lavoro di promozione
che da molti anni si sta facendo nella nostra regione.

Il successo di questi oli sui mercati sarà supportato da tutta
la rete slow Food ed in particolare dai cuochi dell’Alleanza
Slow Food che si impegnano a inserire nei loro menù gli oli

del presidio consapevoli che la straordinaria qualità di questo prodotto migliora le preparazioni che vengono presentate ai clienti dei locali di ristorazione.

Carpino e D'ambrosio hanno voluto rivolgere un ringraziamento particolare al capo Panel Pino Giordano che con il suo rigore, la dedizione, la fattiva collaborazione e la sua competenza, garantisce la credibilità del lavoro svolto dai produttori e ne decreta il successo.