

“OLIO ESTREMO” il privilegio della qualità

*VECCHIO MOLINO 16 maggio 2009
Campello sul Clitunno (Perugia)*

Il progetto di organizzare un convegno che mettesse in risalto pregi e problematiche dell'olivicoltura umbra, nasce dalla filosofia e dal modo di interpretare l'**olio** di Francesco Gradassi, titolare **dell'Azienda Agraria MARFUGA**.

Il convegno infatti si pone l'obiettivo della valorizzazione del territorio dell'Umbria ed in particolare quello di Campello sul Clitunno e Trevi, zone di produzione di **“OLI ESTREMI”**, così come amiamo denominarli.

Oli extravergini di oliva figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo; prodotti in zone geograficamente impervie, talvolta impossibili e coltivati in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce e al bosco. Le condizioni geografiche e la varietà MORAILOLO (che è la cultivar prevalente in questa fascia collinare), unitamente ad un clima continentale freddo (che rende quasi impossibile l'attacco della mosca olearia), alle caratteristiche del terreno ed alle tecniche moderne di coltivazione (senza ricorso a trattamenti a base di fitofarmaci), **contribuiscono al raggiungimento di vertici qualitativi irripetibili in qualsiasi altro ambiente**.

Gli oli estratti da questi oliveti, hanno infatti, delle caratteristiche chimiche ed organolettiche che oltre ad avere un valore nutritivo, hanno anche un valore terapeutico dovuto alla ricchezza di polifenoli ed acido oleico, a cui la moderna medicina attribuisce un ruolo fondamentale nella prevenzione dell'invecchiamento cellulare, tanto da poterlo definire un ALIMENTO FUNZIONALE, intendendo appunto con ciò un alimento che, oltre a nutrire, esercita tutta un'altra serie di effetti utili per la salute.

Quindi, cosa sarebbe l'Umbria senza gli alberi di olivo e senza il pregiato olio extra vergine che l'hanno resa famosa in tutto il mondo? Gli olivi secolari sono un elemento inscindibile di questo paesaggio. Sono la ricchezza e l'essenza di una regione che trova nella qualità il punto di equilibrio più “estremo” nel legame tra prodotto e territorio. E' però un'olivicoltura fatta di piccoli produttori che vanno sostenuti ed incoraggiati. In che modo? A questo interrogativo cercherà di dare una risposta questo convegno che vede nelle Istituzioni non il terminale dove scaricare le proprie tensioni; bensì l'interlocutore affidabile con il quale condividere le scelte di uno sviluppo che generi ricchezza e occupazione. Il tavolo della discussione è aperto.

PROGRAMMA

Sabato 16 maggio 2009

Ore 10.00

Saluti:

Paolo Pacifici

Sindaco di Campello sul Clitunno

Giuliano Nalli

Presidente Strada dell'olio DOP Umbria

Albano Agabiti

Presidente Coldiretti Umbria

Intervengono:

Sergio Marini

Presidente Nazionale Coldiretti

Massimo Gargano

Presidente I.O.O.% Italian Olive Oil

Carlo Liviantoni

Assessore alle Politiche Agricole e Agro-Alimentari dell'Umbria

Ranieri Filo Della Torre

Direttore UNAPROL

Maurizio Servili

Docente di Scienze Economico-estimative e degli Alimenti Università di Perugia

Angelo Frascarelli

Docente di Economia e politica Agraria

Università di Perugia

Contributi:

Francesco Gradassi

Titolare MARFUGA Azienda Agraria

Umberto Corneli

Lodola University School of Medicine – Chicago

Accademia delle Scienze degli Alimenti – Ascoli Piceno

Gino Celletti

Imprenditore, ristorazione Olio Monocultivar Milano e Pechino.

Capo Panel Concorsi Internazionali

Coordina:

Michele Bulgaro

Giornalista

ORE 13.00

Light Lunch km zero