

Il Presidente Oliverio concluderà il convegno di presentazione del Premio Verga



Il Presidente della Regione Mario Oliverio terrà le conclusioni del convegno dal titolo "Olivicoltura calabrese: quali opportunità per il rilancio della filiera", con il quale si presenterà ufficialmente la sesta edizione del Premio "Giulio Verga" di Cotronei, riservato agli oli extra vergine d'oliva di qualità del Mediterraneo. Il convegno si terrà venerdì 18 alle 10.30 nella sala "oro" della Cittadella regionale. I

lavori saranno aperti da Mauro D'Acri, Consigliere regionale con delega all'Agricoltura; seguiranno i saluti istituzionali di Nicola Belcastro, Sindaco di Cotronei, Carmelo Salvino, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura, Stefano Aiello, Commissario Straordinario Arsac e Natale Carvello, Presidente Gal Kroton. A seguire, spazio alle relazioni tecniche. Giuseppe Blasi del Mipaaf parlerà di "Piano olivicolo italiano per superare le criticità del comparto"; Angelo Frascarelli dell'Università di Perugia discuterà delle "Forme di allevamento dell'olivo: redditività a confronto; Alessandro Zanfino, Autorità di Gestione del PSR Calabria 2014/2020 parlerà de "Le opportunità del PSR per l'olivicoltura calabrese"; Vincenzo Maione di Arsac discuterà infine delle "Agrotecniche in oliveto per aumentare la qualità dell'olio". Il convegno sarà moderato da Antonio Boschetti, Direttore de *L'Informatore Agrario*.

Il Premio "Verga", nato a Cotronei per valorizzare e promuovere le aziende olearie d'eccellenza del Meridione, è promosso e organizzato da Comune di Cotronei, Regione Calabria, L'Informatore Agrario, Arsac e Camera di Commercio di Crotona.

"Siamo lieti di sostenere anche quest'anno il Premio Verga di Cotronei – ha affermato il Presidente della Regione Mario Oliverio – in quanto la sesta edizione della manifestazione punta a creare un orizzonte sempre più ampio per i migliori oli extra vergine d'oliva mediterranei. Si tratta quindi non solo di un'importante vetrina per le produzioni calabresi di qualità, ma anche di un appuntamento che si è ormai istituzionalizzato e calendarizzato, facendo sì che la Calabria diventasse un importante punto di riferimento nazionale dell'olivicoltura e avesse l'opportunità di diffondere la sua cultura e le sue tradizioni, che affondano le proprie radici nella Magna Grecia".

*"Attraverso il concorso di Cotronei – ha affermato il **Consigliere delegato all'Agricoltura Mauro D'Acri** – miriamo a valorizzare la qualità, la tipicità e le evoluzioni degli oli evo del Sud Italia a livello nazionale e internazionale. Il Premio verga rappresenta infatti un'opportunità fondamentale per stimolare l'intero comparto oleario del meridione e per invogliare aziende e istituzioni ad investire nella qualità radicata nei territori di origine. E tutto questo non può non partire dalla Calabria, che da sola produce circa il 30% dell'olio extra vergine d'oliva italiano".*

*"Queste partnership importanti – ha affermato il **Sindaco di Cotronei Nicola Belcastro** – hanno fatto sì che quest'anno pervenissero oltre centocinquanta domande d'iscrizione al concorso e che il Premio Verga, grazie ad attività di divulgazione, workshop ed eventi formativi e tecnico- scientifici, abbia ampiamente varcato i confini regionali. Un risultato eccellente, che metterà in mostra giovedì 17 e venerdì 18, una selezione di oli evo provenienti non solo dalla Calabria, ma anche da Campania, Puglia, Basilicata, Sardegna e Sicilia. Siamo molto soddisfatti del fatto che gli sforzi degli imprenditori olivicoli calabresi inizino ad essere ripagati*

e che si è compreso che l'olivicoltura, in Calabria, possa fare da volano per la promozione culturale ed economica dei territori".

Gli oli iscritti al Premio "Verga", giovedì e venerdì, saranno oggetto di panel test, con la partecipazione degli assaggiatori certificati dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, che si terrà presso il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria.

Venerdì 25 maggio alle ore 10, invece, presso Palazzo Verga di Cotronei, si terrà un corso di introduzione all'analisi sensoriale dell'olio vergine ed extra vergine d'oliva, mentre alle 17, presso la sala conferenze "Eugenio Guarascio" di Cotronei, è in programma il workshop "Le tecniche di conservazione dell'olio".

Alle 18.30, infine, avrà luogo la premiazione della sesta edizione del concorso, alla quale prenderà parte il Presidente Mario Oliverio.