

L'Amministrazione comunale di Maida aderisce all'Associazione Nazionale “Città dell'Olio”

Data: 4 settembre 2021 | Autore: Redazione



MAIDA, 9 APRILE - L'Amministrazione comunale di Maida punta a valorizzare l'olio nel proprio territorio di origine con finalità di contribuire allo sviluppo economico e turistico-culturale anche attraverso l'adesione all'Associazione Nazionale “Città dell'Olio”

Nella seduta dello scorso 29 marzo, infatti, il Consiglio comunale di Maida ha deliberato di accogliere la proposta della Giunta Comunale (delibera n.32/21) perché condivisibile “per tutte le opportunità di marketing del territorio che siffatta adesione comporta”.

“L'amministrazione comunale ritiene utile promuovere la valorizzazione dei prodotti agricoli del territorio e, vista la particolare vocazione olivicola del Comune di Maida reputa opportuno avviare un percorso di valorizzazione dell'olio, “principe” della dieta mediterranea, che a sua volta, il 16 novembre 2010 è stata iscritta nella Lista del “Patrimonio Culturale immateriale dell'Umanità”, su proposta di Italia, Spagna, Grecia e Marocco, definendola “un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola” - si legge invece nel corpo della delibera di Consiglio -. Le finalità di valorizzazione dell'olio nel suo territorio di origine corrispondono alle esigenze di sviluppo economico e turistico culturale di questo Comune”.

Secondo Statuto, all'Associazione Nazionale Città dell'Olio, costituita nel 1994, aderiscono comuni, enti pubblici anche in forma associata, nonché gruppi di azione locale che ai sensi della normativa

europea, producono oli che documentino adeguata tradizione olivicola connessa a valori di carattere ambientale, storica, culturale e/o rientranti in una Denominazione di Origine.

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio, come emerge dalla carta dei fondamenti allegata allo statuto si impegna alle seguenti finalità: esprime l'origine dell'olio come tale e la sua qualità; tutela e promuove l'ambiente ed il paesaggio olivicolo; diffonde la storia e la cultura espressa dall'olivo e dell'olio; attiva, con la collaborazione dei produttori locali, il riconoscimento della denominazione d'origine per una valorizzazione dell'immagine e dei caratteri dell'olio doc sui mercati del mondo e per garantire il consumatore; incentiva lo studio, la ricerca e la sperimentazione per una valorizzazione delle varietà locali ed i caratteri degli oli; programma la diffusione dell'olivo e la produzione dell'olio in stretto rapporto alle dinamiche del mercato; elabora, insieme con le altre città doc e le istituzioni aderenti, norme capaci di tutelare e valorizzare le aree ad alta vocazione olivicola e gli ambienti storici dell'olio; promuove seminari, incontri e dibattiti sui risultati relativi alla ricerca ed alla sperimentazione in campo olivicolo, con particolare attenzione alla qualità ed al suo stretto rapporto con la buona salute; partecipa alle iniziative per una informazione ed educazione del consumatore ad una corretta alimentazione.

“L'adesione intende dare forza all'iniziativa intrapresa dall'amministrazione comunale di Maida di valorizzazione delle peculiarità territoriali già espressa con la prima edizione de “Le Vie dell'Olio” nell'estate 2019 che ha riscontrato un grande successo. L'iniziativa è stata interrotta nel 2019 dal sopraggiungere della pandemia – afferma il sindaco di Maida, Salvatore Paone -. Con l'adesione a questa importante associazione nazionale intendiamo valorizzare l'enorme potenzialità del nostro “oro verde” e tenerci pronti al rilancio della promozione di questo importante prodotto, coinvolgendo le aziende olivicole operanti nel comune, insieme alla preparazione della seconda edizione delle vie dell'olio. L'adesione all'associazione nazionale “Città dell'Olio” rappresenta un punto fermo che può promuovere il territorio con iniziative culturali, con il coinvolgimento delle scuole e degli altri attori del territorio, il tutto in funzione nella direzione di valorizzare l'olio locale”.