

Olio extravergine di oliva, successo per la giornata di studio e valorizzazione con “La Calabria attraverso i Racconti”

Data: 1 settembre 2026 | Autore: Redazione



In una suggestiva cornice di anfore antiche, reperti archeologici e cucina d'autore, Cirò Marina si è resa protagonista di un interessante momento di promozione e approfondimento dell'olio extravergine di oliva calabrese, come elemento di unione tra identità, ricerca e gusto, con la terza edizione del Forum “La Calabria attraverso i racconti”.

In una giornata intensa, partecipata e ricca di contenuti si è celebrato l'oro verde calabrese come patrimonio culturale, economico e identitario della Calabria, con un evento dedicato alla valorizzazione dell'olivicoltura e della cultura dell'olio, che ha riunito esperti, ricercatori, chef rinomati, rappresentanti delle istituzioni locali e tanti appassionati, confermando il ruolo centrale dell'EVO nella dieta mediterranea e nello sviluppo sostenibile dei territori.

L'iniziativa ideata e promossa dall'archo-chef Ambasciatore culinario della Calabria, Salvatore Murano, e dal Consultore della Regione Calabria in Germania, Silvestro Parise, si è svolta con il coordinamento dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici e dell'Associazione Calabria Italiae Mundi, in collaborazione con la Sezione Unione Europea dell'Accademia dei Georgofili e il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA).

Al centro dei lavori, aventi come tema conduttore “La cultura millenaria dell'olio extravergine di oliva

in Calabria: storia, paesaggio, salute e gusto in cucina e a tavola“, la necessità di accrescere la consapevolezza sull'utilizzo dell'olio EVO e di promuovere la Carta degli Oli Extravergini DOP e IGP calabresi.

Dopo i saluti introduttivi del Presidente della Commissione Ambiente del Consiglio Regionale della Calabria, Sergio Ferrari, del Presidente dell'Associazione Regionale Cuochi “I Pittagorici” APS, Salvatore Murano, e del Presidente dell'Associazione Calabria Italiae Mundi, Silvestro Parise, si è aperto un intenso confronto, coordinato dal giornalista enogastronomico Gianfranco Manfredi, sul tema del Forum con un parterre di relatori di alto profilo, provenienti dal mondo accademico, scientifico e gastronomico.

La prima sessione è stata dedicata alla divulgazione scientifica e alla cultura dell'olio: Emilia Reda e Milena Verrascina del CREA - Centro Politiche e Bioeconomia, che hanno presentato il progetto “Oleario. Dove l'Italia lascia il segno” , pensato per raccontare il mondo dell'olio in modo accessibile e consapevole; Elena Santilli, del CREA - Centro Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, che ha relazionato sulla Carta degli Oli come leva di creatività gastronomica; Gabriella Lo Feudo, biologa che ha illustrato il ruolo dell'etichetta alimentare come strumento per una cucina d'autore; Stefania Mancuso, rinomata archeologa e professore a contratto allo Iulm di Milano, nonché Presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro.

Molto seguita la relazione di Amy Riolo, chef pluripremiata, autrice di 22 libri, giornalista e Ambasciatrice della Dieta Mediterranea, che ha condiviso il suo amore per i sapori autentici della Calabria, approfondendo il ruolo dell'olio extravergine di oliva come “oro verde” della Calabria, ingrediente centrale tanto nella cucina quanto nella tradizione medicinale mediterranea.

A seguire Massimiliano Pellegrino, Capo Panel del CREA, che ha magistralmente condotto i presenti in un viaggio sensoriale tra cibo e olio extravergine di oliva.

Nel pomeriggio, dopo una pausa conviviale che ha visto protagonisti i piatti degli chef dell'Associazione Regionale Cuochi “I Pittagorici” APS - ispirati al banchetto enotrio e al simposio greco - i lavori sono ripresi con un secondo tavolo di relatori, arricchito da ospiti di rilievo nazionale e internazionale.

Il professore Daniele Castrizio ha accompagnato il pubblico in un viaggio nel passato, raccontando il valore simbolico dell'olio nell'antichità classica e il significato delle anfore panatenaiche.

Spazio anche al territorio e alle prospettive di sviluppo con Natale Carvello, Presidente del GAL Kroton, che ha illustrato le cultivar del basso Ionio crotonese e le esperienze di promozione della Pennulara, mentre da remoto l'esperta Lilia Infelise, fondatrice e presidente di ARTES, ha presentato un'analisi sui numeri dell'import-export dell'olio italiano in Europa, mettendo in luce punti di forza e criticità del settore.

A chiudere il ciclo di interventi, Valerio Caparelli, giornalista enogastronomico ed esperto comunicatore di marketing territoriale, insieme a Thomas Vatrano, accademico nazionale dell'ulivo e dell'olio di Spoleto, che ha tenuto un focus sulla straordinaria biodiversità olivicola calabrese.

La giornata si è poi conclusa con una cena conviviale, suggellando un evento capace di unire rigore scientifico, divulgazione, cultura gastronomica e valorizzazione delle eccellenze locali.

Tra storia e innovazione a tavola, il prestigioso appuntamento ha registrato il coinvolgimento di chef e artisti culinari di altissimo spessore, alcuni dei quali membri di spicco dell'Associazione Cuochi Pittagorici.

Fra i protagonisti dell'evento: Michele Alessio, chef pittagorico di fama, ed Ercole Villirillo, patron del ristorante Da Ercole di Crotone; Luigi Quintieri, maestro di cucina e docente presso la Scuola IPSSAR di Soverato, e Giampiero Monterosso, esperiential chef che si distingue per la sua creatività nella presentazione dei piatti; Antonio Franzè, chef del resort Luna Convento di Copanello, pronto a stupire con piatti che esaltano i prodotti tipici locali; Rocco Ianni, patron del ristorante Le Saie a Bagnara Calabra, noto per la sua cucina che celebra il mare e la terra della Calabria; Pierluigi Vacca, patron del ristorante L'Antico Borgo di Morano Calabro, e Salvatore Murano, chef e patron del ristorante Trattoria Enoteca Max a Cirò Marina, che si distingue per la qualità e la passione che infonde in ogni piatto.

Infine, Paolo Caridi, rinomato maestro pasticcere, che unisce creatività e tecnica nel mondo della pasticceria, membro fondatore di APAR e coordinatore nazionale del Distretto Identitario Alimentare.

L'Associazione Cuochi Pittagorici, con il patrocinio di importanti istituzioni gastronomiche, si prepara già all'organizzazione e promozione della prossima edizione, per continuare a raccontare la storia della cucina calabrese attraverso un'esperienza culinaria senza pari, con un evento che promette di essere indimenticabile, dove tradizione, innovazione e passione si incontreranno ancora una volta per offrire ai partecipanti tanto sapere dentro una vera festa dei sensi.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/olio-extravergine-di-oliva-successo-per-la-giornata-di-studio-e-valorizzazione-con-la-calabria-attraverso-i-racconti/150418>