

Trematerra a Gioia Tauro: la valorizzazione dell'olio extravergine calabrese, benefici sulla salute

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



GIOIA TAURO (RC), 22 MARZO 2014 - L'Assessore all'Agricoltura, Foreste e Forestazione Michele Trematerra ha partecipato ad un convegno a Gioia Tauro sulle qualità degli oli extra vergine d'oliva calabresi, gli interventi da mettere in atto per migliorarla sempre di più ed i benefici sulla salute umana che derivano dal loro consumo. L'incontro – informa una nota dell'ufficio stampa della Giunta – è stato organizzato dall'Apor, Società cooperativa organizzazione produttori olivicoli reggini di Gioia Tauro, in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, il Dipartimento di Agraria dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria, PrimOlio e Arsac.

"Il Dipartimento Agricoltura sostiene con convinzione la promozione e la valorizzazione degli oli extravergine d'oliva calabresi – ha affermato l'Assessore Trematerra – e dei benefici per la salute umana che derivano dal loro consumo. Questo convegno ha offerto importanti strumenti per approfondire i metodi per migliorare la qualità dell'olio extra vergine d'oliva calabrese, e di conseguenza la qualità della vita di chi lo consuma. Torno a ribadire che l'obiettivo principale del mio dipartimento è quello di giungere al più presto alla qualificazione ed alla certificazione del nostro olio di qualità".

L'Assessore Trematerra ha poi ribadito "il particolare impegno e la grande attenzione che

l'amministrazione regionale dedica a questo settore, facendo riferimento alle numerose iniziative messe in atto dal Dipartimento Agricoltura per valorizzare e promuovere il comparto e le produzioni locali”.

“La Calabria è sempre presente a fiere internazionali del settore – ha detto Trematerra - prestigiosi palcoscenici per le aziende nostrane ed importanti banchi di prova per il confronto con addetti ai lavori di altre parti d’Italia e del mondo. Il nostro dipartimento, inoltre, ha messo in atto tutta una serie di importantissime iniziative, come la creazione dell’Elaioteca regionale, che ha l’obiettivo di valorizzare la produzione olivicola calabrese e di consolidare la sua diffusione sui mercati nazionali ed esteri. O come il “Carrello degli oli” che, appena pronto, sarà distribuito ai migliori ristoranti calabresi per promuovere le migliori produzioni locali. L’Assessore ha fatto poi riferimento agli interventi che verranno messi in atto nel settore olivicolo e oleario con la nuova programmazione 2014/2020 del PSR Calabria, affermando che si tratta di un comparto che, ben potenziato, potrebbe fare da traino all’agricoltura ed all’intera economia calabrese e sul quale la Regione Calabria ha intenzione di investire importanti risorse.

I lavori, moderati da Antonio Marrapodi, sono iniziati con i saluti del presidente dell’Apor Rocco Rotolo e del Direttore Generale dell’Arsac Italo Antonucci. E’ poi intervenuto il Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, Giuseppe Zimbalatti, che ha delineato i tratti salienti della produzione olearia calabrese, sottolineando anche l’impegno e l’attenzione della Regione Calabria nei confronti della qualificazione di tutto il settore olivicolo/oleario regionale.[MORE]

Il Presidente Regionale dell’Union Camere Lucio Dattola nel suo intervento ha tracciato invece le attività dell’ente camerale calabrese a favore delle imprese olivicolo/olearie. Ha parlato dello stato attuale dell’olivicoltura regionale, facendo il punto sulle azioni che la ricerca sta mettendo in atto per questo fondamentale settore per l’olivicoltura regionale, Enzo Perri Direttore del Cra - Isol di Cosenza.

Infine, l’interessante intervento del cardiologo dell’Asp Vincenzo Montemurro, che ha parlato nei dettagli degli effetti benefici di un alimento come l’olio extra vergine d’oliva sulla salute umana, definito addirittura “un farmaco naturale” per le nostre popolazioni, contro malattie come l’aterosclerosi, la più diffusa nei paesi industrializzati del mondo occidentale, e la causa principale di morte e di disabilità.

Prima dell’inizio dei lavori del convegno si è tenuto uno short stage e primo approccio all’analisi sensoriale dell’olio extravergine d’oliva, a cura dei capi Panel Carmelo Orlando, Giuseppe Lauro e Rosario Franco. Sono stati consegnati inoltre, gli attestati di assaggiatore di olio extra vergine di oliva agli allievi che nelle giornate precedenti hanno seguito il corso di formazione.

(Notizia segnalata da Giuseppe Meduri)