

OLIO: PARTE DA FOSSACESIA TOUR COLDIRETTI PER PROMUOVERE EXTRAVERGINE

28 Maggio 2016



FOSSACESIA - È partito da Fossacesia il tour organizzato da Coldiretti Chieti in collaborazione con Abruzzo Oleum e con il patrocinio del Comune per informare gli associati delle opportunità che l'organizzazione dei produttori mette a disposizione delle imprese olivicole.

L'incontro, moderato dal segretario di zona Coldiretti Tommaso Giuliante, si è tenuto nella gremita sala convegni Parco dei Priori ed è stato aperto dal sindaco Enrico Di Giuseppantonio che, alla presenza dell'assessore Raffaele Di Nardo e del consigliere delegato Lorenzo Santomero, nel ringraziare l'organizzazione, ha messo in evidenza come l'amministrazione comunale di Fossacesia sia particolarmente attenta a tutto quello che ruota attorno al settore agroalimentare e alla valorizzazione dei prodotti e del territorio.

"Riconoscere nei valori del cibo - ha commentato Lorenzo Santomero, delegato alle Politiche Agricole - il volano dell'economia di un intero territorio rappresenta l'obiettivo che l'amministrazione comunale si è data nei prossimi anni, abbinando territorio, cultura e enogastronomia attraverso la realizzazione di un nuovo spazio espositivo al Palazzo dei Priori che darà lustro alle produzioni dell'intera realtà comunale".

Il sindaco Di Giuseppantonio ha annunciato che "è all'esame del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali la candidatura della sua città per entrare nel registro nazionale dei paesaggi olivicoli con le 'colline di San Giovanni in Venere'".

Il presidente dell'organizzazione produttori Abruzzo Oleum, Luciano Di Massimo, ha illustrato le finalità della sua associazione che promuove tutte quelle realtà olivicole della regione con l'obiettivo di valorizzare e commercializzare il prodotto. Eugenia Cerasoli, tecnico di Abruzzo Oleum, ha poi illustrato la progettualità per le annualità 2016 /18, il programma di assistenza tecnica regionale, il progetto di tracciabilità della filiera, il piano olivicolo nazionale e le opportunità per le aziende agricole del territorio attraverso l'implementazione del marchio Dop nonché la possibilità di usufruire di nuove tecnologie per impianti di trasformazione che vedranno il protagonismo delle aziende Teatine.

Un importante spazio troveranno anche i corsi di formazione, di assaggiatori di olio, di potatura e per tecnico di frantoio oltre a apposite giornate per quanto concerne la promozione commerciale, la divulgazione degli oli abruzzesi legati anche alla ristorazione e alla promozione turistica.

I lavori si sono conclusi con l'intervento del direttore provinciale della Coldiretti di Chieti, Gabriel Battistelli, che ha sostenuto: "la necessità di valorizzare il ruolo dell'organizzazione produttori al servizio delle imprese e per le imprese nonché tutta l'azione che Coldiretti nel corso degli ultimi anni ha esercitato su tutto il territorio nazionale per la trasparenza e l'origine del prodotto".

Si è poi parlato del progetto di Coldiretti a difesa dell'agricoltura italiana e del reddito delle imprese, della necessità di

comunicare con i consumatori “in modo-ha concluso Battistelli-che l’olio e la coltivazione dell’olivo non siano solo una questione di coltura ma piuttosto anche di cultura”.