

“La Fabbrica dei Sapori...”



www.lucianopignataro.it

Luciano Pignataro WineBlog

Consorzio di Tutela dell'olio DOP Colline Salernitane



PRESENTANO

I GIORNI DEGLI OLI EXTRAVERGINI DELLE DOP CAMPANE

Martedì 8, mercoledì 9 e giovedì 10 aprile 2008, dalle ore 18 alle ore 23, a Battipaglia, presso “La Fabbrica dei Sapori...” – l'antica fabbrica conserviera recentemente restaurata e trasformata in centro polifunzionale, con spazi dedicati alla valorizzazione e all'utilizzo dei prodotti tipici – si svolgerà l'evento “I giorni degli oli extravergini delle DOP campane”.

IL PROGRAMMA

Le ragioni dell'olio

MARTEDÌ 8 APRILE

- Breve presentazione della manifestazione e delle aziende partecipanti.
- Sedute di assaggio per consumatori e appassionati a cura della Camera di Commercio di Salerno (su prenotazione).

☞ **I dolci e l'olio, il gusto sublime.**

Lectio magistralis di **Pietro Rispoli**

Laboratorio (su prenotazione)

☞ **Serata a tema. Le zuppe di mare e di terra di primavera.**

Ospite: la DOP Penisola Sorrentina.

Valentina Martone del Megaron di Paternopoli

Carminè Laureana del Ceppo di Agropoli

Daniello Di Vuolo dell'Hotel Capo La Gala di Vico Equense

☞ **Dolce all'olio.**

Pietro Rispoli, Masseria della Nocciola.

MERCOLEDÌ 9 APRILE

- Sedute di assaggio per consumatori e appassionati a cura della Camera di Commercio di Salerno (su prenotazione).
- **Incontro scientifico** promosso dal dott. **Eugenio Luigi Iorio**, Presidente dell'Osservatorio Internazionale dello Stress Ossidativo, sul tema "La qualità nutrizionale dell'olio extra vergine d'oliva DOP. Questione di etichetta?". Interverrà il chimico **Mauro Carratelli**, ricercatore di fama mondiale per gli studi sullo stress ossidativo. In occasione dell'evento verrà presentato il kit "**Svelarancido**[®]", una novità assoluta a tutela del consumatore.
- Presentazione delle fasi del processo produttivo dell'olio extra vergine di oliva DOP campano.

☞ **La pizza e l'olio, il gusto collettivo.**

Lectio magistralis a cura di **Antica Pizzeria Brandi** e **Cosimo Mogavero** - Ciripizza

Laboratorio (su prenotazione)

☞ **Serata a tema. Giovani chef, il riso e l'olio d'oliva.**

Ospite: la DOP Colline Salernitane

Marco de Luca del Ristoro degli Angeli di Salerno

Raffaele Pappalardo del Conte Andrea di Salerno

Francesco Tammaro del San Pietro di Cetara

☞ **Dolce all'olio**

Antonio Ruggiero, Fortezza Normanna di Pietravairano

☞ **Presentazione de**

"L'Extravergine 2008. Guida ai migliori oli del mondo di qualità accertata".

Cucina e Vini Editrice

Diletta De Sio intervista l'autore **Marco Oreggia**

GIOVEDÌ 10 APRILE

Lectio magistralis di **Gaetano Avallone**

La frutta e l'olio, un'associazione possibile

Laboratorio (su prenotazione)

☞ **Serata a tema: La pasta, l'olio d'oliva e il pomodoro San Marzano DOP**

Ospite: la DOP Cilento.

Adriano e Giovanni Longo della Pergola di Paestum

Nando Melileo della Cantinella sul Mare di Villammare di Vibonati

Raffaele Vitale di Casa del Nonno 13 di Mercato San Severino

☞ **Dolce all'olio**

Sal De Riso

☞ **Olio da leggere**

Guida all'Olio d'oliva della Campania

Diletta De Sio – Francesco Aiello

Edizioni dell'Ippogrifo

VINI IN ABBINAMENTO

- Fiano di Avellino docg 2007, Greco di Tufo docg 2007, Aglianico 2006 Irpinia doc

Donna Chiara, Montefalcione

☞ **IL PRODOTTO**

La produzione dell'olio extravergine di oliva affonda le sue radici in una tradizione secolare. Infatti, **già Plinio, nel 79 d.C., lo classificava in cinque qualità:** *oleum ex albis ulivis* (proveniente dalla spremitura delle olive verdi), *oleum viride* (proveniente da olive raccolte a uno stadio più avanzato di maturazione), *oleum maturum* (proveniente da olive mature), *oleum caducum* (proveniente da olive raccolte a terra) e *oleum cibarium* (proveniente da olive bacate e destinato all'alimentazione degli schiavi).

Columella – un grande conoscitore di agricoltura vissuto nel I secolo d.C. – scriveva nel suo trattato *De Rustica* “**Olea prima omnium arborum est**”, cioè l'ulivo è il primo di tutti gli alberi.

Oggi il **comparto olivicolo** rappresenta non solo **un importantissimo aspetto della cultura della Campania ma anche una delle risorse più importanti del settore agro-alimentare della regione** e, quindi, della sua **economia**.

Con le sua 200mila tonnellate di olive e le sue 40mila tonnellate di olio all'anno, pari ad

oltre il 6% della quantità prodotta in tutta l'Italia, la Campania si colloca al quarto posto fra tutte le regioni produttrici di olio.

La provincia di Salerno ha 38.997 ettari coltivati a uliveto, nei quali viene prodotto il 53% di tutto l'olio campano. Al secondo posto c'è la provincia di Benevento, che ne produce il 23%.

La Campania, oltre a una tradizione olivicola millenaria, vanta un patrimonio varietale estremamente ricco e variegato. Infatti, gli ambienti di coltivazione sono estremamente diversificati: si va dalle coste soleggiate della provincia di Salerno e della Penisola Sorrentina fino agli olivi dell'Irpinia coltivati a 700 metri sul livello del mare, passando per le aree collinari interne del Casertano e Beneventano. Ciò contribuisce a rendere ogni *cultivar* unico e difficilmente replicabile altrove.

Un olio extra vergine di oliva per fregiarsi della DOP, ovvero Denominazione di Origine Protetta, deve soddisfare i requisiti stabiliti dal Regolamento CEE 2081/92. Tutte le fasi del processo produttivo devono essere realizzate nell'area geografica protetta e nel rispetto del relativo Disciplinare di Produzione, il quale specifica le modalità di ottenimento, le caratteristiche organolettiche e analitiche che l'olio deve possedere al momento dell'immissione al consumo e, infine, le modalità di designazione e presentazione del prodotto finito.

Protagonisti della manifestazione saranno **le tre DOP di olio extravergine di oliva della Campania** già riconosciute dalla Comunità Europea: **Colline Salernitane, Cilento e Penisola Sorrentina**.

☞ L'OBIETTIVO DELL'EVENTO

L'obiettivo primario della manifestazione è quello di **stimolare** operatori e consumatori ad una maggiore **conoscenza ed uso degli oli DOP** ed **offrire** ad essi gli strumenti culturali e tecnico-scientifici indispensabili per orientarsi **nella scelta delle diverse tipologie ed etichette, tenendo conto non solo della qualità ma anche della sicurezza alimentare**. In tale contesto, la **promozione dell'intera filiera** degli oli extravergine di oliva DOP campani, **Colline Salernitane, Cilento e Penisola Sorrentina**, costituirà il cuore dell'evento.

Per dare consistenza e forma a tali obiettivi, **"La Fabbrica dei Sapori..."** si proporrà come **collegamento reale tra i produttori ed i consumatori affinché tra di loro si stabiliscano rapporti diretti**, riducendo al minimo le fasi di intermediazione, nell'ottica della sempre più auspicata **"filiera corta"**. A tale scopo, non solo saranno **pubblicati i recapiti** di tutti i produttori sul sito Internet de **"La Fabbrica dei Sapori..."** - **www.lafabbricadeisapori.it** - ma saranno anche **messi in vendita ai visitatori**, in comode lattine da tre litri proposte a un prezzo speciale, **gli oli esibiti in mostra ed offerti in degustazione**.

In piena linea con questi obiettivi sarà la presentazione al pubblico, in **esclusiva mondiale**, dell'innovativo kit **"Svelarancido®"**, messo a punto dal chimico pientino **Mauro Carratelli** e approvato dall'**Osservatorio Internazionale dello Stress Ossidativo**, a tutela del consumatore.

☞ L'ARTICOLAZIONE DELL'EVENTO

L'evento, articolato in **tre serate**, secondo la formula già sperimentata per il "salottino della birra artigianale", prevede una serie di momenti **informazione** e di **formazione**, a carattere sia **teorico** che **pratico**, nel corso dei quali verrà offerta al visitatore **la più ampia panoramica sugli oli extravergini di oliva** ed in particolare su quelli campani che si fregiano del prestigioso

marchio di **Denominazione di Origine Protetta (DOP): Colline Salernitane, Cilento e Penisola Sorrentina**. Non verranno trascurati gli aspetti di **più immediato impatto sul consumatore**, quali le variabili in grado di incidere maggiormente sul **rapporto costo/benefici**.

Nel corso dei **momenti di informazione**, tenuti da esperti del settore, verranno proposte e discusse la storia e le diverse tradizioni legate alla produzione dell'olio di oliva. Si passerà, quindi, alla descrizione delle varie **fasi del processo produttivo** e verranno presentati **i volti dei loro protagonisti**. Così, in un'ottica di totale **trasparenza e rintracciabilità** del prodotto, verrà offerta ai visitatori la possibilità di accedere virtualmente a **tutti i passaggi che risalgono dal prodotto finito alla materia prima, secondo un percorso certo, per la massima garanzia nei confronti del consumatore**. Non mancherà l'opportunità di soddisfare piccole e grandi curiosità legate al mondo dell'olio (es. qual è l'olio migliore per la frittura?) ma, soprattutto, verranno spiegate le proprietà nutrizionali e salutistiche del prezioso oro liquido, che sono strettamente legate alla qualità ed alla sicurezza alimentare del prodotto finito. Arricchiranno il già appetitoso paniere, un convegno scientifico, le *Lectio Magistralis* di famosi chef, pizzaioli e pasticciieri, che proporranno le più ardite creazioni, e le presentazioni di importanti iniziative editoriali, come *“L'Extravergine 2008. Guida ai migliori oli del mondo di qualità accertata” di Marco Oreggia*.

Nel corso dei momenti di **formazione** ai gruppi di visitatori che si saranno prenotati verrà offerta la possibilità di partecipare a **laboratori e degustazioni guidate**, coordinate da esperti della **Camera di Commercio di Salerno**. L'occasione sarà propizia per risalire dalle **proprietà organolettiche** alla qualità di un olio, alla sua “storia”, dall'albero alla bottiglia. Gli **abbinamenti** tra olio e piatti della tradizione campana costituiranno il momento più elevato di questa esperienza sensitiva e sensoriale.

In collaborazione con



Associazione Italiana Sommelier
REGIONE CAMPANIA



A.M.I.R.A. Paestum



Borgo di Terravecchia