

- Newz.it - <http://www.newz.it> -

Convegno sull'olio "Geracese" verso la Dop: lo sviluppo integrato della Locride passa dall'agricoltura a marchio di qualità

Posted By *newz* On 10 dicembre 2015 @ 17:50 In PROV,Provincia | [No Comments](#)

- +

Locri (Reggio Calabria). "Oliva e olio Geracese per un progetto integrato della Locride" è il titolo del convegno che si terrà sabato 12 dicembre alle 16,30 al Palazzo della Cultura di Locri. L'evento organizzato dall'Istituto Cenide e dall'Assessorato provinciale all'Agricoltura, si colloca nell'ambito del più ampio progetto pluriennale di "Valorizzazione dell'olio extravergine di oliva di qualità della fascia ionica reggina con particolare riferimento all'area della Locride". Il progetto punta a rendere concretamente protagoniste le produzioni di eccellenza del comprensorio a partire dall'olivicoltura della Locride fondata sull'olivo "Geracese" o "Grossa di Gerace" che caratterizza il territorio ionico ed il tipico paesaggio olivicolo sia costiero che dell'entroterra. Dopo l'introduzione ai lavori da parte del direttore dell'Istituto Cenide Tullio Caracciolo, seguiranno gli interventi tecnici degli agronomi Alessandro Passalia su "Potenzialità dell'olivicoltura reggina alla luce della nuova P.A.C. 2014/2020", Rosario Previtiera su "Valorizzazione concreta dell'olivo e dell'olio "Geracese": dalla "Comunità dell'olivo Geracese" al marchio D.O.P. e al Distretto rurale", Antonio Lauro, capo panel assaggiatori di olii di oliva che illustrerà le "Caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva Geracese".

A concludere i lavori, dopo gli interventi dei rappresentanti delle associazioni di categoria agricole e dei sindaci della Locride, sarà l'assessore provinciale Gaetano Rao. Durante la manifestazione è prevista sia la degustazione guidata degli oli monovarietali di Geracese del territorio sia la degustazione finale dei prodotti locali a base di oliva Geracese. Per Rosario Previtiera, coordinatore del Progetto di valorizzazione "l'iniziativa ha visto una prima fase di animazione territoriale e di indagine accurata finalizzata a valutare le potenzialità del comparto olivicolo locale, l'interesse da parte degli agricoltori e dei frantoiani, nonché le pre-condizioni per intraprendere l'iter necessario per ottenere la DOP per l'olio e l'IGP per l'oliva di varietà Geracese o Grossa di Gerace. Al convegno, si presenta l'associazione "Comunità dell'olivo Geracese" la quale potrà costituire un vero e proprio marchio d'area oltre ad essere il motore propulsivo del progetto in qualità di comitato promotore della DOP "Geracese" ed anche dell'omonimo Distretto rurale. Per quest'ultimo progetto occorrerà però la piena collaborazione di una buona parte dei comuni della Locride, per uno sviluppo integrato che parta proprio dall'agricoltura e dal turismo rurale". Gaetano Rao, assessore provinciale all'agricoltura, crede nell'iniziativa sia in qualità di amministratore sia di

imprenditore agricolo.

"La Provincia di Reggio Calabria in questi anni si è impegnata intensamente per il comparto agricolo ed agroalimentare, riuscendo ad ottenere risultati importanti grazie alle innumerevoli iniziative promozionali e di sostegno alle imprese del territorio" sostiene Rao, per il quale "l'assessorato all'agricoltura continua a tutelare le aziende anche di fronte a situazioni di disagio o di calamità. Basti pensare alla risoluzione del "caso" olio IGP di Calabria per il quale la Regione aveva escluso le varietà di olivo tipiche del nostro territorio oppure alle azioni di sostegno rispetto alle calamità: l'ultima delle quali quella inerente la cenere vulcanica che sta danneggiando le produzioni agrumicole". Dunque una nuova iniziativa con obiettivi di lungo periodo per la "Provincia bella e buona".

Article printed from Newz.it: <http://www.newz.it>

URL to article: <http://www.newz.it/2015/12/10/convegno-sullolio-geracese-verso-la-dop-lo-sviluppo-integrato-della-locride-passa-dallagricoltura-a-marchio-di-qualita/244305/>

Copyright © 2001-2014 Newz.it. Tutti i diritti riservati.