

Concorso Olivarum 2006

Vince la "Spremuta di Frantoio"

Il "Castello del Malconsiglio" di Miglionico ha funto da scenario del concorso Olivarum 2006, destinato ai produttori lucani di olio extravergine d'oliva e frutto della collaborazione tra l'Amministrazione comunale, la Provincia di Matera, la Regione Basilicata, l'Alsia (Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura) le Camere di Commercio industria ed artigianato di Potenza e Matera e l'Azienda di promozione turistica in Basilicata. Delle 38 etichette di olio extravergine aderenti all'Alsia, 34 hanno partecipato al concorso: 2 aziende hanno deciso di non aderire; le restanti non sono risultate idonee dalle prove effettuate sui campioni da Metapontum Agrobios e dall'Università di Basilicata. Alla manifestazione hanno preso parte oltre il Sindaco del paese ospitante, Vincenzo Borelli, anche numerose autorità istituzionali: Rosa Mastrosimone, vicepresidente del Consiglio Regionale, Gaetano Fierro assessore regionale all'agricoltura, Carmine Nigro e l'assessore provinciale Giuseppe Dalessandro per conto della Provincia di Matera; hanno dato inoltre il loro contributo Gerardo Delfino, amministratore unico dell'ALSIA, Mario Trombetta Presidente Nazionale dell'associazione "Città dell'olio", Paolo Carbone- rappresentante dell'organizzazione dei produttori olivicoli, Donato Americo dell' Organizzazione dei

produttori "Rampolla Fiorente" e vari ricercatori dell'Università di Basilicata.

I temi trattati hanno riguardato le innumerevoli proprietà salutistiche dell'olio extravergine, la biodiversità degli oli lucani, la sicurezza del nostro prodotto biologico e il suo grande valore etico, fortemente connesso alla storia della regione Basilicata e alla sua centralità nella produzione agricola locale.

Si è parlato della necessità di pianificare la coltivazione dell'ulivo attraverso una costante cura del terreno e degli alberi e di individuare adeguate politiche di marketing per sostenere la commercializzazione dell'olio lucano sul piano nazionale (il cui mercato è attualmente fermo al 44%), europeo ed estero. Vincitore del concorso Olivarum 2006 è stato " *l'Oleificio*

Gaudiano Nunzia" di

Miglionico con l'etichetta "*La spremuta di*



frantoio". Grazie al riconoscimento ottenuto, il vincitore potrà accedere alle prossime selezioni che si terranno nella città di Salerno. Durante la manifestazione ci sono state iniziative di varia natura: un corso di degustazione dell'olio extravergine d'oliva tenuto da Stefania D'Alessandro, capo panel test della Regione Basilicata, la rappresentazione teatrale "Follie d'olio", presentata dalla Compagnia della Gru in collaborazione con il "Teatro dei Sassi", una eccellente lettura in chiave nostalgica di quello che era in passato il "rito" della raccolta delle olive, vissuto come intreccio di storie semplici della gente lucana, di "umanità" e di "simbiosi" con la natura. Per la parte musicale della manifestazione si è esibito il gruppo irsinese "Pelosofolk" con repertorio di canzoni popolari legate alla tradizione regionale e, a conclusione delle due giornate dell'Olivarum c'è stata l'esibizione del concerto di ottoni presentato dall' "Ensemble Symphony Brass" composto da Giampiero Manzara, Antonio Faniello, Orazio Palmieri, Giuseppe Bertugno e Pasquale Amico Padula. Sono stati eseguiti brani tratti dalla tradizione rinascimentale, barocca e novecentesca. Come fuori programma, " *l'Ensemble Symphony Brass*" ha reso omaggio al vincitore del concorso Olivarum eseguendo il "Capriccio italiano" di Ciaikovski, lo "Sprach Zarathustra" di Strass e la marcia trionfale "Aida" di Verdi.

Eleonora Centonze