



COMUNE DI CARIATI

RISCONPRIRE UN BORGO

TESORI NASCOSTI TRA OLIO, VINO, PRODOTTI TIPICI LOCALI E PESCATO

II EDIZIONE

FOCUS ANNO 2024: OLIO EVO DI CALABRIA

Il progetto “Riscoprire un Borgo” nasce con l'intento di valorizzare il patrimonio enogastronomico e culturale della Calabria Ionica, coinvolgendo i visitatori nella bellezza ed autenticità del Borgo di Cariati, con un percorso tra i sapori e le tradizioni contadine, eccellenze agroalimentari in un contesto suggestivo, alla scoperta del territorio immergendosi nell'identità di uno straordinario gioiello medievale, ricco di storia, arte, cultura, tradizioni e tipicità.

Per il 2024, il focus sarà dedicato all'Olio Extra Vergine di Oliva, alimento prezioso per l'economia locale e territoriale, nonché simbolo della dieta mediterranea, con un approfondimento a 360° che ne esplorerà le proprietà organolettiche, i metodi di produzione, la sostenibilità e il potenziale turistico.

Il programma prevede una rassegna di tre giorni per far emergere l'intreccio tra cultura ed economia del territorio, formazione di prodotto ed opportunità turistiche con appuntamenti culturali, formativi e conviviali, che spaziano tra convegni, show cooking, degustazioni e villaggio dell'eccellenza agroalimentare.

La manifestazione sarà caratterizzata da un'atmosfera accogliente, con un'impronta turistica e finalità educative, volta a promuovere l'eccellenza dell'agricoltura locale, in particolare i prodotti DOP e IGP, insieme alle eccellenze territoriali ed i prodotti di nicchia della tradizione locale, che saranno inseriti nell'Albo Comunale De.Co. di recente deliberazione.

Partecipando alla tre giorni, i cittadini, i produttori ed i turisti potranno scoprire e riscoprire la vera essenza della ruralità locale, tra tradizioni secolari e innovazioni sostenibili. Un'esperienza unica per celebrare il valore della terra e i frutti del lavoro agricolo, con il coinvolgimento diretto degli studenti degli Istituti Agrari e Alberghieri, esperti del settore e imprenditori locali.

PROGRAMMA
13-15 Dicembre 2024
Centro Storico di Cariati (Prov. Di Cosenza)

Venerdì 13 Dicembre

- **Ore 17:00**

Cerimonia di Apertura

Taglio del nastro e apertura ufficiale del Villaggio Agroalimentare in Via XX Settembre, Centro Storico di Cariati.

- **Mu.M.A.M. Palazzo Chiriati - Via XX Settembre**

Inaugurazione “Tempo di semina, tempo di raccolto” mostra fotografica sulla Civiltà Contadina Cariatense a cura di Assunta Scorpiniti dal progetto “Vita nei campi”.

- **Ore 17:30 - Mu.M.A.M. – Palazzo Chiriati - Via XX Settembre**

Convegno: “Piano Olivicolo e Oleoturismo come Strumenti di Rilancio territoriale e della Filiera Olivicola Calabrese. Le proprietà benefiche dell’Olio d’Oliva per un’alimentazione sana e sostenibile”.

Saluti:

- **Dott. Cataldo Minò**, Sindaco di Cariati
- **Avv. Antonio Scarnato**, Consigliere Comune di Cariati con delega ai Turismi e Marketing Territoriale
- **Dott. Giuseppe Parise**, Delegato all’Agricoltura, Comune di Cariati
- **Dott.ssa Assunta Scorpiniti**, direttrice Mu.M.A.M.

Interventi:

- **Dott. Klaus Algieri**, Presidente CCIAA Cosenza
- **Dott. Giuseppe Irritano**, Direttore Generale Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria
- **Dott. Massimo Magliocchi**, Presidente Consorzio Tutela IGP Calabria
- **On. Fulvia Caligiuri**, Commissario ARSAC
- **Dott.ssa Maria Grazia Bertaroli**, Presidente Consorzio Turismo dell’Olio EVO DOP IGP
- **“L’alimentazione sana e sostenibile: dalla Calabria all’Europa”**
- **Prof.ssa Rossana Caridà**, docente di Istituzioni di Diritto Pubblico UMG di Catanzaro; **“L’Olio d’Oliva: un elisir di lunga vita come pilastro della dieta Mediterranea”.**
- **Prof. Ludovico Montebianco Abenavoli**, docente di Gastroenterologia UMG di Catanzaro;

Modera: Dott. Alberto Grimelli, giornalista e direttore di Teatro Naturale, magazine di agricoltura, alimentazione e ambiente.

- **Ore 20:00 - Via XX Settembre - Show Cooking** A cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Cariati, che presenteranno ricette tradizionali reinterpretate, utilizzando l'Olio Extravergine di Oliva locale

Sabato 14 Dicembre

- **Ore 17:00 – Mu.M.A.M. – Palazzo Chiriaci - Via XX Settembre**

Convegno: "Olio di Oliva – Politiche, Associazionismo, Istruzione e Storie di Successo"

Temi Chiave: Innovazioni nelle politiche olivicole iniziative comunitarie e testimonianze di figure di rilievo nel settore dell'Olio.

Saluti: Dott. Cataldo Minò, *Sindaco di Cariati*

Interventi:

- Presidente, Confagricoltura Cosenza
 - Presidente, Coldiretti Cosenza
 - Presidente, CIA Cosenza
 - Dott. **Michele Santaniello**, Presidente Ordine Agronomi di Cosenza
 - Presidente, Comunità Slow Food per la Tutela della Dolce di Corigliano Rossano (CS)
 - Dott. **Saverio Madera**, Dirigente Istituto Tecnico Majorana di Corigliano Rossano (CS) (Produttore di Olio "Momena")
 - Dott.ssa **Sara Giulia Aiello**, Dirigente Istituto di Istruzione Superiore **LS-IPSC-IPSIA-ITI Cariati (CS)**
 - **Ginevra Tranquillo**, Imprenditrice
 - **Mariagrazia Bertaroli**, Coordinatrice Nazionale Associazione Nazionale Donne dell'Olio APS
 - **On. Gianluca Gallo**, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria
- **Modera: Dott.ssa Assunta Scorpiniti**, direttrice Mu.M.A.M.

- **Ore 19:00 - Torrione Principe Spinelli**

"Extravergine sotto le Stelle".

Riproduzione dell'esperienza **"AperiOlio"** con Ginevra Tranquillo **MixOilogy** e **Oil Bar** a cura dell'Ass. Naz. Donne dell'Olio APS con Enzo Serra, l'inventore del Kalaspritz ed in collaborazione con l'Istituto Majorana di Corigliano Rossano

- **Ore 20:00 - Via XX Settembre - Show Cooking** - A cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Cariati, che presenteranno ricette tradizionali reinterpretate, utilizzando l'Olio Extravergine di Oliva locale

Domenica 15 Dicembre

- **Ore 18:00 - Mu.M.A.M. – Palazzo Chiriaci - Via XX Settembre**

Saluti: Cataldo Minò, Sindaco di Cariati

Workshop: "Analisi Sensoriale e Tecniche di Degustazione dell'Olio EVO"
Mu.M.A.M. (Museo Civico del Mare, dell'Agricoltura e delle Migrazioni)

Il workshop sarà condotto da **Pino Giordano**, capo panel della Calabria che guiderà i partecipanti nel riconoscimento della qualità degli Oli presenti attraverso i profili sensoriali.

- **Ore 20:00 - Via XX Settembre - Show Cooking** A cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Cariati, che presenteranno ricette tradizionali reinterpretate, utilizzando l'Olio Extravergine di Oliva locale

Attrazioni Aggiuntive

- **Agro Street Food Contadino:** Assapora autentico cibo da strada locale preparato con ingredienti a Km Zero.
- **Mercato Agricolo:** Esplora un mercato di prodotti locali e artigianali, tutti provenienti dalla regione e improntati alla sostenibilità.
- **Visite agli Uliveti e Dimostrazioni:** Scopri le antiche pratiche di coltivazione dell'olivo, inclusi metodi di agricoltura biologica, raccolta delle olive e dimostrazioni di molitura, condotte da studenti e agricoltori locali.
Percorso sensoriale presso i frantoi aderenti
- **Intrattenimento** musicale itinerante e postazione radio con diretta ed interviste sia per testate giornalistiche locali che infraregionali.