



*a mano
a mano
aps*

*Alla cortese attenzione
dell'Amministrazione Comunale
di San Demetrio Corone*

*Via Domenico Mauro, 82
87069 – San Demetrio C. (CS)*

*PEC:
mail.sandemetriocorone@asmepec.it*

UN FILO D'OLIO

L'OLIO D'OLIVA DALLA TERRA ALLA TAVOLA

*a mano
a mano
aps*

A MANO A MANO APS

C.da Sant'Agata, 23 - 87069 San Demetrio Corone (CS) – ITALY - Cod. Fiscale: 97047970781
E-mail: postmaster@amanoamanoaps.it – PEC: amano.amano@pec.it

www.amanoamanoaps.it

SCHEDA PROGETTO

UN FILO D'OLIO L'OLIO D'OLIVA DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Il sottoscritto Francesco Meringolo, nato a Cosenza il 27/06/1981 e residente in C.da Sant'Agata, 47, in qualità di Presidente e Legale Rappresentante dell'associazione A MANO A MANO APS - Cod. Fiscale 97047970781,

PRESENTA

La seguente relazione esplicativa e progettuale redatta allo scopo di proporre all'Amministrazione comunale di San Demetrio Corone una serata, da inserire nel calendario delle manifestazioni estive, da realizzare in C.da Sant'Agata.

La data suggerita attraverso questa relazione è il 31 agosto 2024.

L'obiettivo è di dare un contributo, in linea con gli scopi dell'Associazione, per la valorizzazione e la promozione dell'olio di oliva, prodotto di eccellenza dell'olivicoltura delle colline di San Demetrio Corone che, come riportato anni addietro dal National Geographic, è il comune più olivetato d'Italia.

1. Presentazione

L'Italia è nota in tutto il mondo, oltre che per la propria storia e per la varietà dei tanti beni culturali e architettonici, anche per vastissimo e diffuso patrimonio enogastronomico.

Ogni Regione racchiude uno scrigno di biodiversità: un vero e proprio tesoro nel quale sono custodite tradizioni e memoria. La storia dei nostri territori spesso raccontata da fonti non scritte, tramandate di padre in figlio e da diverse generazioni, risulta condita da odori e sapori di una cucina legata alle tipicità dei luoghi.

La diversità ed il fascino della gastronomia italiana unitamente alla tipicità dei nostri piatti sono noti in tutto il mondo. La nostra regione, la Calabria, si colloca al centro dell'area Mediterranea la cui cucina si caratterizza per il ruolo fondamentale svolto nell'utilizzo dell'olio extravergine di oliva capace di esaltare il sapore dei cibi e di salvaguardare la salute prevenendo diverse patologie. La famosa Dieta Mediterranea è caratterizzata da abbondanza di alimenti di origine vegetale, pochi grassi saturi, fibre, carboidrati complessi e acidi grassi monoinsaturi che sono contenuti in prevalenza nell'olio di oliva.

La qualità di un olio extravergine, insieme a tanti elementi, risente dalle specificità del territorio di provenienza e dalla varietà delle cultivar da cui si ottiene.

Con la sua chioma argentea e il tronco nodoso, l'olivo rappresenta un elemento caratterizzante la tipicità del paesaggio mediterraneo.

Tuttavia l'olivo, non solo racchiude una lunga storia che risale ai tempi dell'antica Grecia, ma ha un ruolo da protagonista nel paesaggio rurale di tutti i paesi che si affacciano nel mare mediterraneo. L'olio extravergine di oliva racchiude un patrimonio di tradizioni legato alla produzione e alle relazioni dei diversi attori coinvolti che lo rendono tipico di un territorio: capace pertanto di valorizzarne e veicolarne l'identità, la cultura e la qualità.

2. Olivicoltura come settore economico

In tal modo l'olivicoltura, per il ruolo che riveste, può diventare strumento capace di spingere la promozione e lo sviluppo locale. Può essere elemento attrattivo capace di connettere in maniera integrata le varie opportunità storiche, artistiche, produttive e turistiche che il territorio è in grado di offrire.

Non vi sono dubbi che il comparto olivicolo non può fare a meno di interventi mirati a valorizzarne tutte le potenzialità, sia economiche che culturali, in un contesto difficile che coinvolge tutte le regioni del Sud Italia ed in particolar modo la Calabria. Proprio nella regione Calabria l'olivicoltura costituisce un comparto di primaria importanza che si regge sulla tenacia, l'impegno e la passione di produttori che, con tante difficoltà, riescono a integrare tradizione e innovazione.

È evidente che qualsiasi strategia di sviluppo dell'olivicoltura futura, in una ottica moderna e competitiva, deve saper coniugare la garanzia di qualità delle produzioni e la redditività dei produttori e degli imprenditori. Nello stesso tempo non si può prescindere dal grande tema delle variazioni climatiche e delle peculiarità territoriali che impongono una rafforzata cooperazione tra ricerca scientifica e marketing settoriale.

Gli imprenditori del comparto devono adeguarsi alle più innovative tecniche produttive e di coltivazione e devono avere lo sguardo rivolto alla promozione e commercializzazione oltre che alla strutturazione di una rete che abbia le capacità e le risorse necessarie per la loro promozione e per sfruttare economie di scala che possano rendere il prodotto competitivo, ad alto valore aggiunto e disponibile sul mercato.

3. Scopo dell'iniziativa

Lo scopo dell'iniziativa si inserisce nel contesto della promozione e della sensibilità con l'obiettivo di portare a conoscenza dei partecipanti le migliori tecniche innovative utili a rendere il settore olivicolo un fiore all'occhiello del territorio nonché un tassello utile allo sviluppo locale.

Per fare questo è necessario saper unire momenti conviviali, di aggregazione e di proposta in cui vi sia un dosaggio sapiente di informazioni utili anche ai piccoli produttori domestici su come migliorare le proprie produzioni.

Inoltre vi è l'obiettivo di far comprendere come, nell'epoca della competizione globale, sia problematico (se non impossibile) fare da soli e come, quindi, sia necessario l'impegno di tutti gli attori del territorio.

Per fare tutto ciò l'Associazione intende coinvolgere in un convegno il mondo istituzionale, gli addetti qualificati della produzione olivicola che, attraverso esempi, possano far comprendere le caratteristiche di un olio di alta qualità e delle tecniche per ottenerlo, gli operatori della nutrizionistica e/o della medicina per spiegare le proprietà di una sana alimentazione in cui l'olio extravergine di oliva rappresenta uno degli alimenti fondamentali.

Tutto questo dovrebbe avvenire in una cornice di natura conviviale e di aggregazione per famiglie, in cui diventi possibile coniugare cibo e musica allo scopo di fare da attrazione nel circondario.

Pertanto, si chiede all'amministrazione comunale di inserire nel programma estivo questo appuntamento, di concordare le forme più adatte per la buona riuscita dell'evento allo scopo di favorire la valorizzazione degli oli locali e dei loro produttori **e di fornire gratuitamente all'associazione un palco e un service audio-video e di illuminazione adeguato all'iniziativa e nel rispetto delle normative di legge, insieme a un artista che svolga un ruolo attrattivo e di richiamo per i cittadini del territorio circostante e i turisti**. L'Associazione strutturerà un insieme di strategie volte a una adeguata promozione dell'appuntamento nei paesi limitrofi (in quel periodo ad alta presenza turistica) attraverso il proprio sito internet e le pagine social da cui trasmetterà l'intero evento in diretta streaming e coinvolgerà le organizzazioni di categoria e i produttori sia in forma associata che in forma individuale.

4. Programma dell'Evento:

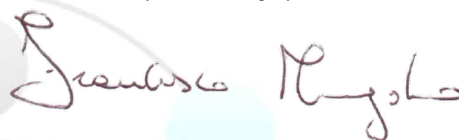
- Apertura festa
- Convegno dal Titolo "Un filo d'olio – L'olio d'oliva dalla terra alla tavola"

- Spettacolo musicale

Al programma sarà inserita l'eventuale presenza di stand in cui sarà possibile degustare almeno un prodotto della gastronomia locale e saranno destinati spazi gratuiti per la promozione di eventuali associazioni o aziende che ne facciano richiesta, in forma totalmente gratuita.

San Demetrio Corone, 14.07.2024

FIRMA
(Francesco Meringolo)



*a mano
a mano
aps*