

Presentata dal CREA la Carta degli  
Extravergini d'oliva della Calabria

La Carta degli Oli Extravergini d'oliva della Calabria è stata realizzata dal CREA per valorizzare il settore, migliorare la conoscenza delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine d'oliva calabrese, esaltare i sapori dei piatti locali e favorire il legame con i territori e la loro biodiversità olivicola.

A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA



## **Olio: Il Crea presenta la Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria**

Oggi, a partire dalle ore 10, nel corso di un convegno che si svolgerà nella sala verde della Cittadella regionale di Catanzaro, sarà presentata, a cura del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), la Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria.

L'iniziativa - a cui sono invitati a partecipare gli organi d'informazione - si aprirà con i saluti istituzionali della vicepresidente della Regione, Giusi Princi, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gianluca Gallo, del direttore generale CREA, Stefano Vaccari.

All'incontro interverranno anche i direttori del Crea Politiche e Bioeconomia, a cui spetta il coordinamento del progetto con il primo tecnologo Milena Verrascina, Alessandra Pesce, del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura, Enzo Perri, e del direttore generale del dipartimento agricoltura e risorse agroalimentari della Regione Calabria, Giacomo Giovinazzo.

La carta degli oli Dop e Igp calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

L'evento rientra nell'ambito del progetto "Oleario, dove l'Italia lascia il segno", finanziato dalla Rete rurale nazionale, che vede coinvolti, oltre ai centri CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e Politiche e Bioeconomia, anche Alimenti e Nutrizione.


Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e

a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

La **Carta degli Oli Extravergini d'oliva della Calabria** è stata realizzata dal CREA per valorizzare il settore, migliorare la conoscenza delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine d'oliva calabrese, esaltare i sapori dei piatti locali e favorire il legame con i territori e la loro biodiversità olivicola.

**Il contesto di partenza** La carta degli oli DOP e IGP calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

**Il ruolo del CREA** Il progetto, intende anche promuovere iniziative volte a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici e a favorire sempre di più lo sviluppo di una olivicoltura sostenibile. Con la realizzazione della carta degli oli, il CREA ha messo a disposizione le proprie competenze e professionalità di ricerca e ha definito una metodologia volta alla creazione di uno strumento che evidenzia il profondo legame tra qualità, varietà locali, territorio. La carta degli oli extravergini d'oliva, inoltre, valorizza l'economia locale, sostiene l'agrobiodiversità e rinsalda il legame tra produttori e consumatori, sempre più attenti alla qualità degli alimenti, alla sostenibilità dei processi produttivi e alla tipicità dei prodotti.



**Le azioni condotte** Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo **Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi**, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

**Come è fatta la Carta e come consultarla** Nella Carta degli oli sono presenti le varietà utilizzate per produrre oli monovarietali o blend a Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) e Indicazione geografica protetta (I.G.P.), distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. Sono fornite anche informazioni relative al numero di cultivar regionali e alla produzione, oltre ad un'infografica per raccontare al consumatore sulla provenienza geografica degli oli D.O.P. e I.G.P. regionali. La sua consultazione è stata pensata in un'ottica di accessibilità da parte di ipovedenti e non vedenti, attraverso un QR-Code che permetterà di far ascoltare quanto scritto e anche attraverso l'utilizzo del linguaggio braille.

**Le ricadute per produttori e consumatori** La carta intende favorire scelte alimentari più adatte a garantire benessere, suscitare curiosità nei confronti della biodiversità e dei territori, promuovere lo sviluppo di aree più emarginate e tutelare il paesaggio olivicolo italiano con le sue distese di ulivi secolari, manufatti del territorio, ma anche testimoni di tradizioni e di storia dei borghi.

Per saperne di più: [Carta degli oli - Oleario \(crea.gov.it\)](https://www.crea.gov.it/oleario)

RASSEGNATA

## Olio: Il CREA presenta la Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria



CATANZARO – Presentata, a cura del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), la Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria.

All'incontro sono intervenuti anche i direttori del Crea Politiche e Bioeconomia, a cui spetta il coordinamento del progetto con il primo tecnologo Milena Verrascina, Alessandra Pesce, del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura, Enzo Perri, e del direttore generale del dipartimento agricoltura e risorse agroalimentari della Regione Calabria, Giacomo Giovinazzo.

La carta degli oli Dop e Igp calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

L'evento rientra nell'ambito del progetto "Oleario, dove l'Italia lascia il segno", finanziato dalla Rete rurale nazionale, che vede coinvolti, oltre ai centri CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e Politiche e Bioeconomia, anche Alimenti e Nutrizione.

Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

La Carta degli Oli Extravergini d'oliva della Calabria è stata realizzata dal CREA per valorizzare il settore, migliorare la conoscenza delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine d'oliva calabrese, esaltare i sapori dei piatti locali e favorire il legame con i territori e la loro biodiversità olivicola.

Il contesto di partenza La carta degli oli DOP e IGP calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

Il ruolo del **CREA** Il progetto, intende anche promuovere iniziative volte a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici e a favorire sempre di più lo sviluppo di una olivicoltura sostenibile. Con la realizzazione della carta degli oli, il CREA ha messo a disposizione le proprie competenze e professionalità di ricerca e ha definito una metodologia volta alla creazione di uno strumento che evidenzi il profondo legame tra qualità, varietà locali, territorio. La carta degli oli extravergini d'oliva, inoltre, valorizza l'economia locale, sostiene l'agrobiodiversità e rinsalda il legame tra produttori e consumatori, sempre più attenti alla qualità degli alimenti, alla sostenibilità dei processi produttivi e alla tipicità dei prodotti.

Le azioni condotte Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

Come è fatta la Carta e come consultarla Nella Carta degli oli sono presenti le varietà utilizzate per produrre oli monovarietali o blend a Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) e Indicazione geografica protetta (I.G.P.), distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. Sono fornite anche informazioni relative al numero di cultivar regionali e alla produzione, oltre ad un'infografica per raccontare al consumatore sulla provenienza geografica degli oli D.O.P. e I.G.P. regionali. La sua consultazione è stata pensata in un'ottica di accessibilità da parte di ipovedenti e non vedenti, attraverso un QR-Code che permetterà di far ascoltare quanto scritto e anche attraverso l'utilizzo del linguaggio braille.

Le ricadute per produttori e consumatori La carta intende favorire scelte alimentari più adatte a garantire benessere, suscitare curiosità nei confronti della biodiversità e dei territori, promuovere lo sviluppo di aree più emarginate e tutelare il paesaggio olivicolo italiano con le sue distese di ulivi secolari, manufatti del territorio, ma anche testimoni di tradizioni e di storia dei borghi.

## Calabria: nasce la Carta degli Extravergini d'oliva

Lo strumento **a cura del Crea** vuole far conoscere la biodiversità olivicola del territorio

E' stata presentata oggi, presso la sala verde della Cittadella Regionale di Catanzaro, la Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria, presentati per l'occasione dal Crea. La carta degli oli Dop e Igp calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

L'evento rientra nell'ambito del progetto "Oleario, dove l'Italia lascia il segno", finanziato dalla Rete rurale nazionale, che vede coinvolti, oltre ai centri Crea Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e Politiche e Bioeconomia, anche Alimenti e Nutrizione.

Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

La Carta degli Oli Extravergini d'oliva della Calabria è stata realizzata dal Crea per valorizzare il settore, migliorare la conoscenza delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine d'oliva calabrese, esaltare i sapori dei piatti locali e favorire il legame con i territori e la loro biodiversità olivicola.



Il contesto di partenza La carta degli oli Dop e Igp calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

Il ruolo del Crea Il progetto, intende anche promuovere iniziative volte a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici e a favorire sempre di più lo sviluppo di una olivicoltura sostenibile. Con la realizzazione della carta degli oli, il Crea ha messo a disposizione le proprie competenze e professionalità di ricerca e ha definito una metodologia volta alla creazione di uno strumento che evidenzi il profondo legame tra qualità, varietà locali, territorio. La carta degli oli extravergini d'oliva, inoltre, valorizza l'economia locale, sostiene l'agrobiodiversità e rinsalda il legame tra produttori e consumatori, sempre più attenti alla qualità degli alimenti, alla sostenibilità dei processi produttivi e alla tipicità dei prodotti.

## Presentata la Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria



*Uno strumento che fa conoscere la biodiversità olivicola del territorio*

La carta degli oli Dop e Igp calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.



Rientra nell'ambito del progetto "Oleario, dove l'Italia lascia il segno", finanziato dalla Rete rurale nazionale, che vede coinvolti, oltre ai centri CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e Politiche e Bioeconomia, anche Alimenti e Nutrizione.

Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

La Carta degli Oli Extravergini d'oliva della Calabria è stata realizzata dal CREA per valorizzare il settore, migliorare la conoscenza delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine d'oliva calabrese, esaltare i sapori dei piatti locali e favorire il legame con i territori e la loro biodiversità olivicola.

Il contesto di partenza La carta degli oli DOP e IGP calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

Il ruolo del CREA Il progetto, intende anche promuovere iniziative volte a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici e a favorire sempre di più lo sviluppo di una olivicoltura sostenibile. Con la realizzazione della carta degli oli, il CREA ha messo a disposizione le proprie competenze e professionalità di ricerca e ha definito una metodologia volta alla creazione di uno strumento che evidenzia il profondo legame tra qualità, varietà locali, territorio. La carta degli oli extravergini d'oliva, inoltre, valorizza l'economia locale, sostiene

l'agrobiodiversità e rinsalda il legame tra produttori e consumatori, sempre più attenti alla qualità degli alimenti, alla sostenibilità dei processi produttivi e alla tipicità dei prodotti.

Le azioni condotte Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

Nella Carta degli oli sono presenti le varietà utilizzate per produrre oli monovarietali o blend a Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) e Indicazione geografica protetta (I.G.P.), distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. Sono fornite anche informazioni relative al numero di cultivar regionali e alla produzione, oltre ad un'infografica per raccontare al consumatore sulla provenienza geografica degli oli D.O.P. e I.G.P. regionali. La sua consultazione è stata pensata in un'ottica di accessibilità da parte di ipovedenti e non vedenti, attraverso un QR-Code che permetterà di far ascoltare quanto scritto e anche attraverso l'utilizzo del linguaggio braille.

La carta intende favorire scelte alimentari più adatte a garantire benessere, suscitare curiosità nei confronti della biodiversità e dei territori, promuovere lo sviluppo di aree più emarginate e tutelare il paesaggio olivicolo italiano con le sue distese di ulivi secolari, manufatti del territorio, ma anche testimoni di tradizioni e di storia dei borghi.

RASSEGNA

GUARDA il servizio del TGR Calabria con le intervista a Enzo Perri, Direttore del CREA OFA e alla coordinatrice del progetto, Milena Verrascina, ricercatrice del CREA PB: [Olio calabrese, arriva la Carta degli extravergine \(rainews.it\)](#)

RASSEGNA STAMPA

## La Calabria ha la sua Carta degli oli extravergini: presentato in Regione il documento del Crea

“Portare la Calabria ad essere un modello per il mondo. In Italia, in questi anni, si produce sempre meno olio. Da qui la necessità di pensare ad un modello che sappia mettere insieme le sfide della sostenibilità con l’aumento della produzione. La Calabria è il terreno più propizio per fare un nuovo modello di olivicoltura. Un modello che sia vincente per tutto il mediterraneo”. E’ iniziato con questo auspicio arrivato dalla voce del direttore generale del Crea (il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria), **Stefano Vaccari**, in collegamento web da Roma, l’incontro organizzato nella sala Verde della Cittadella regionale, per la presentazione della Carta degli extravergini d’oliva della Calabria.

Un’iniziativa che ha visto la partecipazione della vicepresidente della Regione, **Giusi Princi**, dell’assessore regionale all’agricoltura, **Gianluca Gallo**, dei direttori del Crea Politiche e bioeconomia, **Alessandra Pesce**, del Crea Olivicoltura frutticoltura agrumicoltura (CreaOfa), **Enzo Perri**, del primo tecnologo di CreaPb, **Milena Verrascina** e del direttore generale del dipartimento agricoltura e risorse agroalimentari della Regione Calabria, **Giacomo Giovinazzo**.

“Questa Carta degli oli extravergine di oliva - ha commentato **Giusi Princi** - diventa importantissima per una regione come la Calabria, che è uno dei maggiori produttori di olio a livello nazionale. Andiamo così a sensibilizzare tanto gli studenti, quanto a fornire, a quelli che sono i produttori, le capacità organolettiche dei nostri oli e le grandi capacità nutritive degli stessi. Quindi andiamo ad associare oli, cibo e dieta mediterranea che è diventata una nostra icona. Un marchio fortemente identitario che vogliamo promuovere e valorizzare coinvolgendo il settore ma anche il mondo della scuola”. La Carta degli oli extravergini d’oliva - è stato detto - è uno tra gli strumenti capaci di sintetizzare e far risaltare gli elementi distintivi degli oli di qualità calabresi. Il Crea ha messo a disposizione le proprie competenze e professionalità di ricerca ed ha definito una metodologia volta alla creazione di uno strumento che evidenzia le differenze territoriali e il profondo legame tra qualità, varietà locali e territorio.





“Il comparto olivicolo - ha sostenuto **Gianluca Gallo** - , con più di 160mila ettari coltivati, ci mette ai vertici nazionali con la Puglia, per cui bisogna investire su questo settore. Dal Crea attendiamo un piano olivicolo regionale e, a seguito di questo piano regolatore, fare una serie di investimenti per un rinnovo varietale per avere nuove varietà con sistemi di coltivazione moderne che combattono i cambiamenti climatici e che possono anche contrapporsi alla carenza idrica. Tutto questo in un contesto nel quale stiamo cercando di valorizzare i nostri oli con progetti come quello della Carta degli oli, che significa individuare le aree nelle quali vengono prodotti il nostro Igp ed i nostri Dop. Costruire quindi un sistema di consapevolezza investendo soprattutto sui giovani e sulle scuole”. Una ‘Carta degli oli extravergini d’oliva’, dunque, che valorizza l’economia locale, sostiene la biodiversità, rinsalda il legame tra produttori e consumatori, sempre più attenti alla qualità degli alimenti, alla sostenibilità dei processi produttivi, alla tipicità dei prodotti.



il Crea, con la realizzazione della carta degli oli, intende valorizzare il settore, migliorare la conoscenza delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine d'oliva calabrese, esaltare i sapori dei piatti locali attraverso un adeguato abbinamento cibo-olio e favorire il legame con la regione: ogni territorio ha il suo olio extravergine di qualità, e questo momento è un invito alla scoperta. "L'olio di qualità, in Italia, è uno standard ma spesso poco considerato e poco conosciuto. Attraverso la Carta degli oli - ha detto **Milena Verrascina** - noi vogliamo far conoscere al mondo della ristorazione, al mondo della scuola ma, soprattutto, ai consumatori, che quello che stanno assaggiando, quello che stanno mangiando e far conoscere meglio come come ogni territorio ha una sua biodiversità olivicola come ogni territorio produce un olio che ha delle caratteristiche organolettiche differenti."

"La Calabria sta investendo moltissimo sulla produzione e sulla valorizzazione della qualità del proprio olio. Quindi questo è uno strumento che serve, insieme alle innovazioni, a miglioramenti di mercato e della produzione agricola". All'incontro hanno partecipato alcuni alunni dell'**Istituto Alberghiero ed Agrario di Corigliano e Rossano** e dell'**Istituto Agrario di Catanzaro**. La Carta degli oli è stata altresì presentata con il sistema di lettura e scrittura **Braille**, a cura della **sezione di Catanzaro dall'Unione Italiana Ciechi e degli Ipovedenti**.





GUARDA LE INTERVISTE AI RELATORI: <https://youtu.be/jZ4nIeI2GuI>

RASSEGNA

# La Calabria presenta la Carta degli oli extravergini d'oliva: un progetto per valorizzare la qualità e la biodiversità del settore olivicolo



“La Calabria è una regione che sta riscoprendo la sua vocazione rurale. È la regione più biodiversa. All'interno della grande biodiversità di cui la Calabria è ricca l'olivicolo rappresenta il nostro vessillo, il nostro orgoglio. È il settore più

importante. Pertanto, è fondamentale aumentare il tasso qualitativo e andare alla ricerca di mercati che potranno pagare la nostra qualità”.

Lo ha detto l’assessore regionale all’agricoltura, Gianluca Gallo, nel corso della presentazione della Carta degli extravergini d’oliva della Calabria, a cura del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria).

All’iniziativa sono intervenuti, tra gli altri, anche la vicepresidente della Giunta regionale della Calabria, Giusi Princi, il direttore generale Crea, Stefano Vaccari (da remoto), i direttori Crea-PB (cui spetta il coordinamento del progetto con Milena Verrascina, primo tecnologo), Alessandra Pesce del Crea-Ofa, Enzo Perri, il direttore generale del dipartimento regionale agricoltura e risorse agroalimentari, Giacomo Giovinazzo.

“Attualmente – ha informato Gallo – la Calabria ha 160mila ettari coltivati ad olivo, la seconda regione in Italia dopo la Puglia. Dal Pnrr abbiamo ottenuto 16 milioni di euro che destineremo al rinnovamento e alla ristrutturazione dei frantoi. Pertanto, investire in questo settore per farlo conoscere è fondamentale e la Carta degli oli extravergini, Dop e Igp, rappresenta uno strumento importante, uno strumento di conoscenza, per diffondere la consapevolezza sulla qualità e la varietà dei nostri oli e sulle peculiarità dei territori.

Inoltre, insieme alla vice vicepresidente Princi, con il coinvolgimento delle scuole, attraverso una serie di interventi, come la diffusione delle mense biologiche a km 0, stiamo cercando di costruire sul territorio un sistema immateriale di consapevolezza, perché – ha concluso – intendiamo impadronirci di questa grande ricchezza e costruire qui, in Calabria, nella nostra terra, il futuro per le nuove generazioni”.

All’iniziativa hanno partecipato anche gli studenti dell’istituto tecnico agrario statale “Vittorio Emanuele II” di Catanzaro e dell’istituto d’istruzione superiore “E. Majorana” di Corigliano-Rossano.

La carta degli oli Dop e Igp calabresi rappresenta uno strumento divulgativo e di conoscenza per agli operatori della ristorazione e per agli studenti delle scuole alberghiere.

[eADV](#)

“Siamo fieri dell’opportunità che ci viene data oggi con la realizzazione della Carta degli extravergini d’oliva della Calabria – ha rimarcato Princi –. Si tratta

di uno strumento importantissimo che nasce anche per fornire agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo per suscitare curiosità nei confronti della biodiversità e dei territori, capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sull'importanza della dieta mediterranea, sulla sua qualità e sulle tradizioni e la storia dei nostri territori. Vogliamo creare un marchio identitario da promuovere in tutto il mondo coinvolgendo il settore e le scuole”.

Secondo il direttore generale del Crea Vaccari “la Carta vuole essere un contributo ulteriore verso un cammino che vuol portare la Calabria ad diventare un modello produttivo di cui si ha bisogno in questo momento nel mondo. Sull'olio, infatti, stiamo facendo uno sforzo formidabile come Regione Calabria e come Crea. In Italia e anche in alcuni Paesi europei si sta producendo di meno che in passato. Quindi c'è bisogno di un modello che sappia mettere insieme la sostenibilità con l'aumento della produzione. Credo che la Calabria sia il terreno più propizio per realizzarlo”.

Nella Carta degli extravergini d'oliva della Calabria sono presenti le varietà utilizzate per produrre oli monovarietali o blend a Denominazione d'origine protetta (Dop) e Indicazione geografica protetta (I.G.P.), distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. Sono fornite anche informazioni relative al numero di cultivar regionali e alla produzione, oltre ad un'infografica per raccontare al consumatore sulla provenienza geografica degli oli Dop e Igp regionali. La sua consultazione è stata pensata in un'ottica di accessibilità da parte di ipovedenti e non vedenti, attraverso un QR-Code che permetterà di far ascoltare quanto scritto e anche attraverso l'utilizzo del linguaggio braille.

La Carta è consultabile al link in allegato: [https://oleario.crea.gov.it/wp-content/uploads/2023/09/Layout-carta-degli-oli-Calabria\\_web.pdf](https://oleario.crea.gov.it/wp-content/uploads/2023/09/Layout-carta-degli-oli-Calabria_web.pdf)

RAI





## L'INIZIATIVA

# È calabrese la prima Carta regionale degli oli extravergine: la presentazione in Regione

*Un'iniziativa sperimentale a livello italiano che è stata concertata con il consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Presenti all'incontro la vicepresidente Princi e l'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo*



**La regione Calabria si dota di una Carta degli oli extravergine.** Una iniziativa sperimentale a livello italiano che è stata concertata con il Crea, il

consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Il territorio calabrese è tra i primi d'Italia per produzione, secondo solo alla Puglia, ma soffre la mancanza di coordinamento e brandizzazione. **Lo studio degli oli Evo della Calabria ha preteso sei mesi di lavoro** al termine dei quali, dopo analisi e ricerche, è stata stilata una carta contenente gli oli Dop e Igp della regione. La carta degli oli Evo calabresi è stata presentata alla cittadella regionale di Catanzaro, alla presenza del vicepresidente **Giusi Princi** e dell'assessore all'Agricoltura **Gianluca Gallo**.



## Numeri e risultati

Sono ben 42 le qualità di tipizzazione olivicole censite in una regione che **offre 173,582 ettari a questa coltivazione per 876.085 quintali di produzione** media nel triennio 2018-2021. Al termine degli esami la commissione del Crea ha determinato l'assegnazione di 3 oli di oliva extravergine: **Alto Crotonese, Bruzio e Lamezia** ed ha assegnato l'Igp alla produzione dell'intero territorio regionale

## I nomi

Il dop dell'Alto crotonese è andato a **Carolea, Pennulara, Borgese, Tonda di Strongoli, Leccino, Dolce di Rossano**.

## **il dop per Lamezia a Carolea**

Il dop Brutio a CArolea, Grossa di Cassano, Tondina, Dolce di Rossano (**le assegnazioni comuni variano nelle percentuali o per le sottozone**).

## **Il Crea**

Si tratta dell'ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf). **Il Crea è costituito da 12 centri di ricerca.** Il gruppo di lavoro è costituito da Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino, Emilia Reda, Elena Santilli e Milena Verrascina.

RASSEGNA STAMPA

# Gazzetta del Sud **online**

## Presentata alla Regione Calabria la carta degli extravergini d'oliva. Gallo: "Il settore olivicolo è il nostro vessillo"



“La **Calabria** è una regione che sta riscoprendo la sua **vocazione rurale**. È la regione più biodiversa. All’interno della grande **biodiversità** di cui la Calabria è ricca l’**olivicolo rappresenta il nostro vessillo, il nostro orgoglio**. È il settore più importante. Pertanto, è fondamentale aumentare il tasso qualitativo e andare alla ricerca di mercati che potranno pagare la nostra qualità”.

Lo ha detto l’assessore regionale all’agricoltura, **Gianluca Gallo**, nel corso della **presentazione della Carta degli extravergini d’oliva della Calabria, a cura del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria)**.

All’iniziativa sono intervenuti, tra gli altri, anche la vicepresidente della Giunta regionale della Calabria, **Giusi Princi**, il direttore generale Crea, Stefano Vaccari (da remoto), i direttori Crea-PB (cui spetta il coordinamento del progetto con Milena Verrascina, primo



tecnologo), Alessandra Pesce del Crea-Ofa, Enzo Perri, il direttore generale del dipartimento regionale agricoltura e risorse agroalimentari, Giacomo Giovinazzo.

“Attualmente - ha informato Gallo - la Calabria ha 160mila ettari coltivati ad olivo, la seconda regione in Italia dopo la Puglia. Dal Pnrr abbiamo ottenuto 16 milioni di euro che destineremo al rinnovamento e alla ristrutturazione dei frantoi. Pertanto, investire in questo settore per farlo conoscere è fondamentale e la Carta degli oli extravergini, Dop e Igp, rappresenta uno strumento importante, uno strumento di conoscenza, per diffondere la consapevolezza sulla qualità e la varietà dei nostri oli e sulle peculiarità dei territori. Inoltre, insieme alla vice vicepresidente Princi, con il coinvolgimento delle scuole, attraverso una serie di interventi, come la diffusione delle mense biologiche a km 0, stiamo cercando di costruire sul territorio un sistema immateriale di consapevolezza, perché - ha concluso - intendiamo impadronirci di questa grande ricchezza e costruire qui, in Calabria, nella nostra terra, il futuro per le nuove generazioni”.

All'iniziativa hanno partecipato anche gli studenti dell'istituto tecnico agrario statale “Vittorio Emanuele II” di Catanzaro e dell'istituto d'istruzione superiore “E. Majorana” di Corigliano-Rossano.

La carta degli oli Dop e Igp calabresi rappresenta uno strumento divulgativo e di conoscenza per gli operatori della ristorazione e per gli studenti delle scuole alberghiere.

“Siamo fieri dell'opportunità che ci viene data oggi con la realizzazione della Carta degli extravergini d'oliva della Calabria - ha rimarcato Princi -. Si tratta di uno strumento importantissimo che nasce anche per fornire agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo per suscitare curiosità nei confronti della biodiversità e dei territori, capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sull'importanza della dieta mediterranea, sulla sua qualità e sulle tradizioni e la storia dei nostri territori. Vogliamo creare un marchio identitario da promuovere in tutto il mondo coinvolgendo il settore e le scuole”.

Secondo il direttore generale del Crea Vaccari “la Carta vuole essere un contributo ulteriore verso un cammino che vuol portare la Calabria ad diventare un modello produttivo di cui si ha bisogno in questo momento nel mondo. Sull'olio, infatti, stiamo facendo uno sforzo formidabile come Regione Calabria e come Crea. In Italia e anche in alcuni Paesi europei si sta producendo di meno che in passato. Quindi c'è bisogno di un modello che sappia mettere insieme la sostenibilità con l'aumento della produzione. Credo che la Calabria sia il terreno più propizio per realizzarlo”.

Nella Carta degli extravergini d'oliva della Calabria sono presenti le varietà utilizzate per produrre oli monovarietalali o blend a Denominazione d'origine protetta (Dop) e

Indicazione geografica protetta (I.G.P.), distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. Sono fornite anche informazioni relative al numero di cultivar regionali e alla produzione, oltre ad un'infografica per raccontare al consumatore sulla provenienza geografica degli oli Dop e Igp regionali. La sua consultazione è stata pensata in un'ottica di accessibilità da parte di ipovedenti e non vedenti, attraverso un QR-Code che permetterà di far ascoltare quanto scritto e anche attraverso l'utilizzo del linguaggio braille.

RASSEGNA STAMP.

**ilLametino**

IL GIORNALE DELLA TUA CITTÀ

## Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria, presentazione in Cittadella regionale il 16 ottobre



Catanzaro - Nel corso di un convegno che si svolgerà nella sala verde della Cittadella regionale di Catanzaro, lunedì 16 ottobre, a partire dalle 10, sarà presentata, a cura del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), la Carta degli Extravergini d'oliva della Calabria.

L'iniziativa si aprirà con i saluti istituzionali della vicepresidente della Regione, Giusi Princi, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gianluca Gallo, del direttore generale Crea, Stefano Vaccari. All'incontro interverranno anche i direttori del Crea Politiche e bioeconomia (CreaPb cui spetta il coordinamento del progetto con Milena Verrascina,

primo tecnologo), Alessandra Pesce, del Crea Olivicoltura frutticoltura agrumicoltura (CreaOfa), Enzo Perri, e del direttore generale del dipartimento agricoltura e risorse agroalimentari della Regione Calabria, Giacomo Giovinazzo. La carta degli oli Dop e Igp calabresi nasce per fornire agli operatori della ristorazione e agli studenti delle scuole alberghiere un valido strumento comunicativo capace di divulgare la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, sulla sua qualità e sulle peculiarità dei territori, con lo scopo di favorire l'abbinamento cibo/olio finalizzato all'esaltazione dei gusti e dei sapori, come le ricette locali tramandano, attraverso il sottile filo della memoria che collega il passato al futuro, attraverso il presente.

L'evento rientra nell'ambito del progetto "Oleario, dove l'Italia lascia il segno", finanziato dalla Rete rurale nazionale, che vede coinvolti, oltre ai centri Crea Ofa e Pb, anche Alimenti e Nutrizione. Oleario ha creato sinergie con il mondo della scuola attraverso il suo Trivia Game a cui hanno partecipato varie scuole non solo calabresi, partecipando con il club Unesco e l'associazione Unesco Giovani a un'importante manifestazione sull'olio evo a Imperia e a Cosenza, a un convegno al Parco archeologico di Scolacium, creando un legame tra l'olio extravergine in commercio e i reperti che il mondo antico ci ha tramandato, e, infine, in Valtellina, un territorio poco olivicolo ma in cui la qualità emerge prepotentemente.

RASSEGNA STAMPA