

## LA CALABRIA ATTRAVERSO I RACCONTI



# L'oro verde si fa cultura: successo per il forum sull'olio extravergine

In una suggestiva cornice dove anfore antiche e reperti archeologici dialogano con la cucina d'autore, Cirò Marina è diventata per un giorno la capitale dell'oro verde. La terza edizione del forum "La Calabria attraverso i racconti" ha trasformato l'olio extravergine di oliva da semplice condimento a protagonista assoluto di un confronto che ha intrecciato identità, ricerca scientifica e gusto. Un evento che ha confermato come l'olivicoltura non sia solo un settore economico, ma un pilastro culturale della regione.

L'iniziativa, ideata dall'archeo-chef Salvatore Murano e da Silvestro Parise, Consultore della Regione Calabria in Germania, ha visto scendere in campo una squadra di alto livello: l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici e Kalabria Italiae Mundii, affiancate dal prestigio accademico dell'Accademia dei Georgofili e del CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura). Il tema conduttore dei lavori, coordinati dal giornalista Gianfranco Manfredi, è stato proprio la cultura millenaria dell'olio in Calabria, esplorata sotto ogni profilo: storia, paesaggio, salute e tavola.

Dopo i saluti istituzionali del consigliere regionale Sergio Ferrari, che ha sottolineato l'importanza strategica del settore, il dibattito è entrato nel vivo della divulgazione scientifica. Emilia Reda e Milena Verrascina del CREA hanno presentato il progetto "Oleario", uno strumento pensato per rendere accessibile a tutti la complessità del mondo olivicolo. Sulla stessa linea gli interventi di Elena Santilli e Gabriella Lo Feudo, che hanno evidenziato come la "Carta degli Oli" e una corretta lettura dell'etichetta possano diventare leve fondamentali per una cucina consapevole e d'autore. Particolarmente apprezzata la testimonianza internazionale di Amy Riolo. La chef

pluripremiata e autrice di best seller ha portato la sua visione di "Ambasciatrice della Dieta Mediterranea", definendo l'olio calabrese un ingrediente centrale non solo per il palato, ma anche per la tradizione medicinale del Mediterraneo. Un concetto rafforzato dal viaggio sensoriale guidato da Massimiliano Pellegrino, Capo Panel del CREA, che ha insegnato ai presenti a riconoscere le sfumature di un vero extravergine.

Ma un forum sull'olio non poteva prescindere dalla storia. Nel pomeriggio, il professore Daniele Castrizio ha incantato la platea ripercorrendo il valore simbolico dell'olio nell'antichità classica, mentre l'archeologa

Stefania Mancuso ha offerto spunti di riflessione sul legame tra beni culturali e produzione agricola. Il focus si è poi spostato sulle prospettive di sviluppo territoriale con Natale Carvello del GAL Kroton, che ha illustrato le potenzialità delle cultivar locali come la Pennulara, e con l'analisi economica di Lilia Infelise sui numeri dell'export italiano in Europa.

A chiudere il cerchio degli interventi tecnici sono stati Valerio Caparelli, esperto di marketing territoriale, e Thomas Vatrano, che ha acceso i riflettori sulla straordinaria biodiversità olivicola della regione. La giornata si è conclusa celebrando l'olio nel suo habitat naturale: la tavola. Una cena conviviale ha visto all'opera una brigata d'eccezione composta da chef di fama come Michele Alessio, Ercole Villirillo, Luigi Quintieri, Giampiero Montefreddo, Antonio Franzè, Rocco Ianni e Pierluigi Vacca, con il tocco dolce finale del maestro pasticcere Paolo Cardi. Un successo che proietta già gli organizzatori verso la prossima edizione, con l'obiettivo di continuare a raccontare una Calabria che sa fare cultura anche attraverso i suoi sapori più autentici. ●

