

Progetto EVO.Ca

Olio extravergine di oliva calabrese

<< Olea prima omnium arborum est >>

Lucio Giunio M.Columella

I secolo d.C.

<< Nel nostro paese, anno dopo anno si rinnova la magica alchimia

che porta il misterioso fluido dorato sulle nostre tavole e il

perpetuo sforzo di tutti gli addetti ai lavori a svelarne i segreti >>

Prof. Antonio Procopio

Ordinario di Chimica Organica

Dipartimento Scienze della Salute, Univesità Magna Graecia di Catanzaro

Acli Terra Calabria e l’Olivicoltura nella terra di Re Italo e degli Enotri

Acli Terra Calabria definisce il progetto EVO.CA un percorso di consapevolezza esperenziale che nasce dallo studio e dalla

spinta verso la conoscenza e la qualità dell’olio extravergine di oliva, in particolare modo verso l’analisi sensoriale. Il

cammino di EVO.CA avrà diverse tappe, oltre agli incontri con imprenditori olivicoli, scuole primarie e Medie, docenti e

studenti Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri, ristoratori, agriturismi, Accademie dell’Enogastronomia,

associati, ACLI Terra Calabria , operatori CAA Acli e Circoli Acli, GAL ( Gruppo di Azioni Locali ), studenti Istituti Tecnici Agrari

della Calabria e ITS Accademy Agroalimentari, Distretti del Cibo, operatori culturali-enogastronomici della Dieta

Mediterranea, anche i cammini dell’oleoturismo con vere e proprie soste sensoriali all’aperto, intorno ai suggestivi e

secolari alberi di ulivo. Gli esperti parleranno anche dell’ olio d’oliva tra storia, archeologia e scienza; dell’olio impiegato in

medicina, come ricordato da alcuni autori antichi, per i profumi tanto ricercati ed utilizzati nel mondo romano maschile e

femminile. E ancora, il suo significato simbolico come documentato nella Bibbia e la sua rappresentazione in affreschi e

dipinti di età quattrocentesca e che ci aiutano a ricostruire la lunga “storia“ di questo albero e la sua trasformazione vista

attraverso le tecniche e le macchine utilizzate nel tempo. Sono questi solo alcuni dei temi che saranno trattati ancora più

dettagliatamente. L’olio extra-vergine di oliva, il famoso oro giallo, un alimento nutraceutico da valorizzare e tutelare. I

suoi benefici sono approfonditi da secoli e le ricerche scientifiche contemporanee effetti antiaterosclerotici, ipoglicemici,

antimicrobici e antivirali, nonché attività antinfiammatoria, cardioprotettive e diminuzione del grasso viscerale. Solo per

citare alcune fonti, in Magna Grecia i territori più noti per questa produzione erano quelli di Taranto e di Sibari; In età

romana, nel I secolo d.C. Lucio G. Columella, nel De re rustica, cita la Calabria ricordando la presenza tra le dieci varietà

d’olivo allora note. Rari esemplari di millenari oleaster sono ancora presenti nella provincia di Cosenza. Secondo la De

rerum natura di Plinio il Vecchio, la paternità colturale dell’olivo in Europa, spetta proprio alla Calabria, dove dalla regione

si propagò sino al di là delle Alpi. In buona sostanza attraverso EVO.CA saranno messi in un unico contenitore la storia,

l’archeologia, ricerca scientifico-medica e della salute, qualità e sviluppo economico del territorio nonché patrimonio

olivicolo storico monumentale.

EVO.CA: valorizzazione e germoplasma olivicolo calabrese

In virtù dell’imperversare dei cambiamenti climatici, della mancanza di manodopera specializzata nasce la

necessità di aumentare il know-how e di accrescere le competenze degli attori del comparto agricolo, nonché di

quello olivicolo, importante settore che caratterizza la nostra regione. Cresce l’interesse verso l’olio di

qualità e la Calabria si distingue ogni anno nei premi internazionali. Pertanto obiettivo del presente

progetto sarà quello di accrescere le competenze verso il riconoscimento della qualità dell’olio extravergine di

oliva, in particolar modo verso l’analisi sensoriale, uno degli strumenti per contrastare le frodi

alimentari e rafforzare la conoscenza. Ulteriore proposito del progetto “EVO.CA.” sarà quello di valorizzare e

tutelare il germoplasma olivicolo calabrese, che insieme a quello di tutta la penisola costituisce circa

il 30% del germoplasma olivicolo mondiale. La tutela delle varietà d’olivo calabresi, spesso rilegate in

piccolissimi areali, è di primaria importanza nello sviluppo economico e agricolo, in virtù (inoltre) delle linee

guida della Comunità Europea in termini di Green Deal, neutralità carbonica ecc. Oltre a ciò, la valorizzazione delle

risorse vegetali olivicole, costituisce un segmento di interesse delle sfide a cui l’olivicoltura di qualità dovrà far

fronte. I risultati attesi saranno l’aumento della consapevolezza del consumo di olio extravergine di oliva di

qualità, la conoscenza del prodotto calabrese con un focus sulle aziende che hanno puntato sulla qualità, nonché

la formazione adeguata a chi volesse proseguire nel mondo dell’analisi sensoriale dell’EVO, frequentando i

corsi ufficiali (Idoneità fisiologica e le 20 sedute di assaggio) per diventare assaggiatore di olio d’oliva.

Destinatari

Il progetto nasce per divulgare l’importanza del consumo dell’olio extravergine di oliva di qualità, nonché la

conoscenza della biodiversità. E’ rivolto a:

• Imprenditori olivicoli

• Scuole Primarie e Scuole Medie

• Comuni

• Docenti e studenti Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri

• Ristoratori, Agriturismi, Accademie dell’Enogastronomia,

• Associati ACLI Terra Calabria , Operatori CAA Acli, FAP Acli e Circoli Acli Calabria

• GAL ( Gruppo di Azioni Locali )

• Studenti Istituti Tecnici Agrari Calabria e ITS Accademy Agroalimentari

• Distretti del Cibo - Associazioni Produttori Olivicoli

• CLUB Unesco e operatori culturali-enogastronomici della Dieta Mediterranea

Modalità Operative

L’analisi sensoriale dell’olio extravergine di oliva verrà espletata mediante dei corsi di avvio

all’assaggio della durata da 2 a 4 ore dove sarà prevista una prima fase d’aula in modo da

trasmettere i concetti teorici sull’importanza nel consumo dell’olio d’oliva di qualità, i

biofenoli, il germoplasma olivicolo nazionale e calabrese, l’uso dell’olio d’oliva nella cucina.

Vi saranno alcune lezioni sulle origini storiche del patrimonio olivicolo. Nella sessione

pratica i partecipanti impareranno la tecnica dell’assaggio in modo da essere

consapevoli delle differenze tra un olio d’oliva di qualità e quello con presenza dei

principali difetti sensoriali. Ulteriore argomento sarà l’accostamento dell’olio d’oliva al

cibo, in modo da carpirne i segreti per valorizzare ogni matrice di partenza in virtù delle

pietanze. Un vero e proprio attraversamento nell’arte del cibo, nella storia,

nell’archeologia e nella gastronomia, visto come brand-investimento in terra di Calabria.

<< Insieme al patrimonio naturale, vi è un patrimonio storico,

artistico e culturale, ugualmente minacciato >>.

Laudato Sì – Papa Francesco

L’ulivo patrimonio naturale italiano che va tutelato.

Pino Campisi – Presidente Acli Terra Calabria

Thomas Vatrano - Dottore agronomo