



AcliTerra
Associazione Professionale Agricola
Calabria

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 esperienziale* 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 Academy 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 rilette 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

Le piante d'ulivo sono parte del patrimonio naturale italiano che va tutelato.

Pino Campisi – Presidente Acli Terra Calabria

Thomas Vatrano - Dottore agronomo