



Agroalimentare - Basilicata: Premio Regionale "Olivarium", l'8 marzo proclamazione vincitori

Potenza - 05 mar 2024 (Prima Pagina News) La premiazione si terrà dalle 10 alle 14, al Museo Archeologico Nazionale della

Basilicata "Dinu Adamesteanu" di Potenza.

“Stimolare il miglioramento qualitativo dell’olio mettendo in competizione i produttori locali, per promuovere e dare visibilità agli oli di alta qualità della Basilicata”. Per l’assessore alle Politiche Agricole della Regione Basilicata, Alessandro Galella, è questo il principale obiettivo del Premio regionale Olivarium per la selezione dei migliori oli extravergini d’oliva della Basilicata. La cerimonia di premiazione della ventesima edizione avrà luogo venerdì, 8 marzo 2024, dalle ore 10.00 alle 14.00 a Potenza, al Museo Archeologico Nazionale della Basilicata “Dinu Adamesteanu”. Ma i contenuti e i numeri dell’iniziativa sono stati anticipati oggi in una conferenza stampa: 20 edizioni, 52 aziende partecipanti, 23 oli di eccellenza, 5 menzioni speciali e 3 vincitori per l’annata 2023-2024. Il Panel per la valutazione degli oli è composto da iscritti nell’elenco nazionale degli assaggiatori accreditato dal Ministero, mentre la valutazione degli oli viene fatta secondo un metodo oggettivo, basato al 70 per cento sulle risultanze sensoriali e al 30 per cento sull’analisi chimica. All’incontro con i giornalisti, oltre a Galella, hanno partecipato la dirigente generale, Emilia Piemontese, il dirigente dell’ufficio Produzioni animali e vegetali, valorizzazione delle produzioni e mercato della Regione Raffaele Beccasio e Stefania D’Alessandro, capo Panel Regione Basilicata. La manifestazione rientra nell’ambito delle attività di Agromarketing svolte dalla Direzione Generale Politiche Agricole in collaborazione con Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in agricoltura (Alsia). “Mondo femminile e uso dell’olio a fini cosmetici dall’antichità ai giorni nostri, oleoturismo e qualità degli oli vincitori, sono solo alcuni temi - ha dichiarato Galella - che verranno approfonditi durante la celebrazione del Premio regionale Olivarium. L’iniziativa, organizzata con la collaborazione della direzione del Museo Archeologico Nazionale della Basilicata ‘Dinu Adamesteanu’, prevede la visita guidata a tema olio per conoscere più da vicino i reperti presenti nel Museo, come la tomba della Signora degli oli profumati e altri oggetti che testimoniano la produzione e l’utilizzo dell’olio come unguento per la cura e la bellezza del corpo sul nostro territorio sin dall’antichità. Inserito all’interno delle celebrazioni della Festa della Donna, promosse dal Ministero della Cultura, l’accesso alle attività di Olivarium è libero ed è aperto a tutti, e la visita al Museo, per l’intera giornata, è gratuita per le donne”. Dopo i saluti istituzionali del sindaco di Potenza, Mario Guarente, di Annamaria Mauro, direttrice Regionale Musei Basilicata, Emilia Piemontese, dirigente generale Politiche agricole della Regione Basilicata e Aniello Crescenzi, direttore generale Alsia, seguiranno gli approfondimenti sulle esperienze di uso dell’olio evo nella cosmesi alleata della bellezza femminile, con il racconto di brand nazionali significativi, condotta dalla



giornalista Fabiola Pulieri. Raffaele Baccasio, dirigente regionale ufficio Produzioni animali e vegetali, valorizzazione delle produzioni e mercato, illustrerà le nuove opportunità di differenziare l'offerta legata all'olio grazie dalla disciplina approvata che istituisce l'elenco regionale degli operatori oleoturistici della Basilicata. I responsabili delle imprese lucane già presenti in elenco testimonieranno sulle esperienze dell'olio evo come nuova frontiera del turismo e illustreranno le offerte proposte con la raccolta delle olive, le camminate e la meditazione negli oliveti, le visite ad antichi frantoi, gli assaggi e la degustazione dell'olio evo lucano. Sulle qualità eccellenti degli oli vincitori del Premio Regionale Olivarum XX edizione, interverrà Giuseppe Giordano, Capo Panel del Premio Regionale. Alla presenza del presidente della Giunta regionale, Vito Bardi e dell'assessore regionale alle Politiche agricole, alimentari e forestali, Alessandro Galella, seguiranno le proclamazioni per il primo, secondo e terzo classificato, per le cinque menzioni speciali: Olio Biologico; Prodotto di Montagna; IGP Olio Lucano; DOP Vulture; Monovarietale e degli oli lucani di eccellenza. Condurrà i lavori la giornalista Fabiola Pulieri, esperta di oleoturismo. "I premiati - ha dichiarato Piemontese - avranno anche l'opportunità di partecipare gratuitamente alle fiere in calendario, tra cui Cultural, il festival dedicato alla cultura agroalimentare italiana, a Matera, dal 16 al 18 marzo 2024, e al Sol & AgriFood, Fiera b2b dedicata all'olio extravergine di oliva, food, birra artigianale, a Verona dal 14 al 17 aprile 2024". La partecipazione all'evento consente il riconoscimento di crediti formativi per gli iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Matera.

(Prima Pagina News) Martedì 05 Marzo 2024