

L'oliva ascolana cerca mercati in Europa

IL CONVEGNO

Ascoli

La città punta sempre di più sull'affermazione del prodotto principe della gastronomia locale. Così, dopo gli ottimi risultati registrati, rispettivamente, nel mese di aprile e in quello di agosto 2015, con le iniziative culinarie denominate "Fritto Misto" e "AscoLiva Festival", che hanno portato complessivamente in città oltre centomila appassionati della prelibatezza ascolana provenienti da tutta Italia, ecco che un nuovo percorso è pronto ad aprirsi all'insegna della valorizzazione, della promozione, dell'investimento e della tutela della nostra oliva tenera. Il primo passo è rappresentato dall'organizzazione di un prestigioso convegno nazionale intitolato "L'oliva ascolana, quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale nella prospettiva del vasto mercato

europeo". L'appuntamento, che verrà realizzato in conclusione con l'evento milanese di "Expo 2015", avrà luogo nella mattinata del prossimo 10 ottobre grazie ad una intesa che unisce l'Amministrazione Comunale di Ascoli e l'Accademia Italiana della Cucina, il celebre organismo associativo fondato dal maestro Orio Vergani nel lontano 1953 e riconosciuto istituzione culturale della repubblica italiana dal 18 agosto 2003. La delegazione ascolana dell'accademia, cercherà con questo incontro di tracciare delle linee programmatiche in grado di far veicolare in modo corretto e mirato l'oliva nel mondo intero. A relazionare circa l'evento, che contribuirà anche a far ricordare l'importanza, nell'ambito della tradizione, del prodotto impanato del capoluogo piceno, sarà il dottor Francesco Lucidi, già presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Ascoli, mentre a moderare sarà l'avvocato Fabio Gencarelli,

già dirigente della commissione europea. Interverranno sull'argomento inoltre altri illustri ospiti: il professor Leonardo Seghetti, presidente del "Consorzio di Tutela dell'Oliva Ascolana"; il professor Giuseppe Benelli, presidente del "Premio Bancarella" e il dottor Mauro Mario Mariani, angiologo e docente nutrizionista, oltre che da anni volto di spicco di Rai Uno. L'appuntamento, che vedrà la partecipazione di esperti alimentari da tutta Italia, si terrà per l'intera mattina del 10 ottobre presso l'Auditorium Neroni, struttura della Fondazione Carisap di via del Cassero, a partire dalle ore 9 e 30. Durante l'incontro, con l'ausilio di proiezioni di immagini e la presentazione di dati, si cercherà di focalizzare l'attuale posto ricoperto dall'oliva ascolana in ambito europeo. Una iniziativa, quella della tavola rotonda in oggetto, voluta con la collaborazione dei produttori dell'oliva dop.

fi. fe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Incontro dibattito
con i qualificati esperti
dell'Accademia Italiana
della Cucina**

