

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'oliva ascolana Dop alla conquista dei mercati europei

'L'OLIVA ASCOLANA quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale nella prospettiva del vasto mercato europeo' è il titolo del convegno organizzato dalla delegazione di Ascoli dell'Accademia Italiana della Cucina per il 10 ottobre, dalle 9.30, all'auditorium 'E. Neroni' della Fondazione Carisap. «Con il convegno – dice colui che sarà il moderatore, Francesco Lucidi, consulente per le politiche europee e già presidente dell'ordine dei dottori agrari e forestali della provincia di Ascoli – vogliamo che si rilanci l'idea dell'importanza di questo prodotto».

Nel corso del convegno verrà ripercorsa la storia dell'oliva tenera ascolana e dei suoi derivati gastronomici, così da analizzare le strategie di marketing più idonee alla sua valorizzazione e promozione in un'ampia prospettiva comunitaria. Tra i relatori, infatti, ci sarà Fabio Gencarelli, nella commissione europea ed esperto di diritto agroalimentare.

OLTRE I TEMI relativi ai vincoli delle normative comunitarie, il relatore tratterà anche le opportunità che da esse derivano per un settore agroalimentare di qualità e di innovazione. Ci sarà, poi, anche il presidente del consorzio di tutela dell'oliva ascolana Dop del Piceno, Leonardo Seghetti, che illustrerà i segreti di questo prelibato frutto che deve essere considerato un patri-

monio da valorizzare in un territorio di evidente crisi economica. Delle proprietà dell'oliva ascolana e della sua importanza per una corretta alimentazione parlerà l'angiolologo e nutrizionista ascolano Mario Mauro Mariani, mentre il presidente del 'Premio Bancarella' e docente di filosofia teoretica e del linguaggio all'università di Genova, Giuseppe Benelli, allargherà gli

FRANCESCO LUCIDI
«Con il convegno vogliamo rilanciare l'importanza di questo nostro prodotto»

orizzonti analizzando le implicazioni culturali e socio-economiche derivanti dalla presenza su un territorio di un prodotto di eccellenza. Il convegno, aperto al pubblico, vedrà anche la partecipazione di molti accademici della cucina provenienti dalle oltre 270 delegazioni in Italia e all'estero, invitati dal delegato della provincia di Ascoli, Andrea Gentili.

A MARGINE dell'evento, infatti, sono state organizzate attività di stampo culturale, turistico e conviviale per offrire agli ospiti la possibilità di godere ed apprezzare le bellezze artistiche e le eccellenze gastronomiche del Piceno. «Abbiamo organizzato – dice Gentili – una cena al Meletti, un lunch in prefettura, visite guidate nei musei ed una cena di gala al Forte Malatesta».

Lorenza Cappelli



TIPICITÀ Andrea Gentili, Guido Castelli e Francesco Lucidi presentano la manifestazione dedicata all'oliva ascolana

