IL GIORNALE DELL'UMBRIA - 10 NOV 2009

"Serve una carta d'identità per il nostro olio"

Antonio Margiotta: angoli per le produzioni locali nei supermercati

di CLAUDIO SAMPAOLO

TORDANDREA (Assisi) – Ottantamila quintali di olio di oliva prodotti ogni anno dall'Umbria sono tanti o pochi? Anche se a metterli in fila indiana in bottiglie da un litro si arriverebbe quasi in Svizzera, sono poche, un prodotto ancora d'eccellenza, grazie all'extravergine Dop, ma pur sempre di nicchia rispetto alle grandi produzioni di Puglia, Calabria, Sicilia e Campania.

"Soprattutto – precisa Antonio Margiotta, direttore del Consorzio agrario provinciale di Perugia – tenendo presente che degli 80mila quintali ben due terzi vengono consumati e per la commercializzazione ne restano circa 26mila".

Come rendere il nostro olio ugualmente visibile, soprattutto come valorizzarlo assieme ai suoi territori? E' stato questo il tema di un convegno affollato e ricco di spunti che si è tenuto presso la sala congressi del Valle di Assisi Resort, organizzato dalla Pro loco di Santa Maria degli Angeli e dall'associazione culturale Ctf in collaborazione con il Consorzio Agrario, la Confartigianato ed il Comune di Assisi.

A chi gli chiedeva perché mai gli oli umbri, tutti, non vengano commercializzati nella grande distribuzione in un corner ben riconoscibile, Margiotta, che col Consorzio Agrario raccoglie quasi 200 produttori di olio ha spiegato: "Sarebbe una cosa assai importante per noi tutti, un primo passo per eliminare l'indistinguibilità che c'è attualmente negli scaffali. Una idea che però deve andare di pari passo con la lotta alle frodi (tra il pubblico, attentissimo al dibattito, ere presente il comandante dei Nas dei Carabinieri, capitano Marco Vetrulli; ndr) e con la certificazione della tracciabilità, perché si conosca perfettamente l'origine e la storia dell'extravergine. Questo, per esempio, stiamo facendo noi con il nostro oleificio di Spoleto, rammodernato ed in grado di porsi all'avanguardia sul mercato".

Particolarmente apprezzato dai produttori presenti l'intervento del professor Pierpaolo De Feo, endocrinologo dell'Università di Perugia e componente del Consiglio direttivo della Società Italiana di Diabetologia: "Sui benefici dell'olio di oliva dirò solo che contiene quasi 220 sostanze antiossodanti, quelle che ci consentono di combattere con successo i processi di invecchiamento cellulare. E aggiungo che negli Stati Uniti è considerato alla stregua di un farmaco, tanto che la Fda, massimo organismo di controllo sanitario ha autorizzato l'apposizione sulle bottiglie di una etichetta dove sta scritto 'un consumo di almeno 23 gr di olio extravergine di oliva al giorno previene le malattie cardiovascolari ed il colesterolo'. Come dire che abbiamo in casa una vera miniera d'oro".

E per sfruttarla degnamente? In molti tra gli intervenuti (Maurizio Salari, commissario del Consorzio, Giovanni Zavarella del Ctf, Franco Brunozzi assessore all'agricoltura del Comune di Assisi, Moreno Bastianini, presidente della Pro loco) hanno raccolto la provocazione del moderatore, Mino Lorusso, che ha portato l'esempio del consorzio Melinda, nato da piccolissimi produttori con minuscoli appezzamenti di meli, che ormai sta conquistando il mercato mondiale.

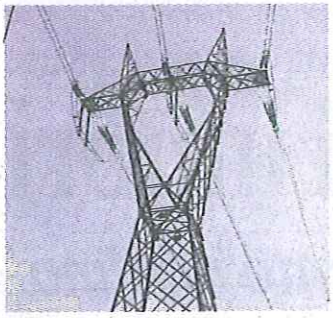
L'unione fa la forza anche con un prodotto come l'olio, insomma, come ha aggiunto il professor Alberto Sorbini dell'Università dei Sapori di Perugia: "Da soli non si va più da nessuna parte, ed a questa gara per promuovere una unione di intenti dovrebbero partecipare anche i ristoratori umbri, che dovrebbero proporre il nostro buon olio e pubblicizzarlo loro per primi".

Raccogliendo questa proposta, Margiotta ha promesso la creazione di una 'Carta degli Oli e delle degustazioni', che permetta di correlare marchi, origini e prezzi.

I promotori del convegno hanno annunciato che saranno istituite sei borse di studio nelle medie inferiori e superiori per premiare i migliori lavori sul tema dell'olio.

Giovedì un incontro a Terni

Polo elettrico di Villa Valle, salvaguardia e sviluppo



TERNI - "Polo elettrico di Villa Valle: salvaguardia e sviluppo di una realtà produttiva sostenibile", è il titolo di un'incontro organizzato giovedì, a partire dalle 11,15, presso le strutture del Polo elettrico di Villa Valle a Papigno, dalle Rsu di Terna, Enel e dell'E.On con il sostegno delle organizzazioni territoriali e nazionali di Flaei, Filcem e Uilcem e con l'adesione di Cgil, Cisl, Uil di Terni.

Il segretario generale regionale Flaei Cisl Umbria, Pierpaola Pietrantozzi, ha anticipato che "questo incontro servirà a ribadire l'importanza del Polo elettrico di Villa Valle nel tessuto economico e sociale della città. L'iniziativa verterà –ha continuato - contro ogni tentativo ingiustificato di localizzare altrove attività e centri decisionali presenti a Terni, in vista di una nuova elaborazione di rilancio dei rapporti tra le società presenti nel sito e i soggetti istituzionali ed economici del territorio". Interverrà all'iniziativa una delegazione istituzionale con il sindaco di Terni e il presidente della Provincia che, prima dell'avvio dei lavori, faranno visita alle sedi di Enel, Terna ed E.On.

A BASTIA

"Umbriasposi", abiti e soluzioni per i matrimoni



Una coppia di sposi

BASTIA - Prende il via venerdì la sedicesima edizione di "Umbriasposi", in programma fino a domenica all'Umbriafiere di Bastia.

La manifestazione, promossa da Umbriafiere in collaborazione con lo studio Korè, propone, tra l'altro, una nuova edizione di "Miss Sposa", il concorso di bellezza per le spose più spiritose, cioè coloro che desiderano riproporre in passerella l'abito già indossato il giorno del matrimonio. Alla rassegna sono presenti circa 80 espositori di diversi settori merceologici. I visitatori potranno avere un'ampia gamma di occasioni per l'abbigliamento e per la cerimonia. Numerosi sono gli abiti da nozze in esposizione, per ogni gusto e capacità di spesa dei fidanzati.