

COMUNICATO STAMPA

POLISTENA – 6 MAGGIO 2011 ore 16.00 - COOP. VALLE DEL MARRO – LIBERA TERRA

LA QUALITA' DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI - LA QUALITA' DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

L'ARSSA (Agenzia Regionale per lo Sviluppo ed i Servizi in Agricoltura) sta realizzando sul territorio della Regione Calabria un progetto che ha per titolo "Azioni formative di accompagnamento al processo di modernizzazione dell'agricoltura calabrese dirette a imprenditori agricoli" Mis. 111 azione 3 PSR Asse I e II.

Tra gli eventi previsti vi è un seminario informativo sul tema:

LA QUALITA' DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI - LA QUALITA' DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

All'incontro tra gli altri hanno dato la loro adesione il Direttore Generale del Dipartimento Agricoltura, Prof. Giuseppe Zimbalatti, l'Assessore All'agricoltura On. Michele Trematerra oltre a numerosi rappresentanti delle principali organizzazioni agricole operanti nel territorio pianigliano. Il seminario sarà moderato dal Dr. Rosario Franco dell' ARSSA - Regione Calabria.

A conclusione dei lavori è prevista una degustazione guidata di oli extravergini calabresi.

Il settore dell'olio di oliva è una realtà molto importante del comparto agroalimentare della Calabria, per il ruolo di primo piano che il nostro sistema produttivo svolge in campo nazionale nell'offerta di prodotti e tecnologie e per l'elevato consumo nazionale che ci obbliga ad un significativo flusso di importazioni.

La qualità riconosciuta agli oli extravergini è la risultante di due diversi ordini di indagine: da una parte, le analisi chimico-fisiche, intese ad accertare la reale composizione in termini percentuali della materia grassa ed il suo grado di acidità; dall'altra, l'esame organolettico, che giudica l'olio dal punto di vista delle sue caratteristiche visive, olfattive, e di gusto e ne valuta pregi e difetti.

Il prossimo 6 maggio 2011 alle ore 16.00 presso la sede della Coop. Valle del Marro --Libera Terra sita in Via Pio La Torre, 10 a Polistena, si parlerà della situazione attuale e delle prospettive future del settore.

Gli interventi riguarderanno una esposizione sistematica di informazioni, di esperienze e di consigli per produrre oli extra vergini con caratteristiche qualitative molto superiori agli *standard* minimi di legge e per assumere tutti gli accorgimenti necessari a preservarne la qualità fino al consumatore finale.