

La Campania è l'unica regione che può vantare sei denominazioni di origine protetta

# L'Olio del Cilento: simbolo di eccellenza

## La sua valorizzazione per il rilancio del turismo enogastronomico

L'albero di olivo, con la sua estesa presenza, che caratterizza da circa quattromila anni tutto il paesaggio costiero del mare "Nostrum", è uno dei simboli più rappresentativi ed immediati della civiltà mediterranea. Il prodotto dei suoi frutti, l'olio, è apprezzato sin dall'antichità e l'origine del suo uso si perde nella notte dei tempi. Usato come cosmetico, medicamento, combustibile per l'illuminazione, offerta votiva e condimento per pietanze ha legato, nei secoli, il suo nome alla stessa storia dell'umanità. Prima, essenzialmente, come offerta per ringraziarsi gli dei e poi, lentamente, è entrato a pieno titolo negli elementi base dell'alimentazione dei popoli che si affacciano sul Mediterraneo. Tanto che, arrivando ai giorni nostri, negli anni sessanta, è stato consacrato, dal nutrizionista americano Keys, come il condimento più sano e salutare. Da allora si è iniziato a parlare di "dieta mediterranea" evidenziando come le popolazioni che usano esclusivamente, come condimento, l'olio extravergine di oliva sono meno soggette a malattie cardiovascolari. Uno dei prodotti tipici italiani, dunque, che più di ogni altro ha fatto il giro del mondo e che insieme al vino è presente su tutto il territorio nazionale. Infatti, se si escludono Piemonte e Valle D'Aosta, tutte le altre regioni italiane hanno zone di produzione olearia che costituiscono un vero e proprio microcosmo, ciascuno con specifiche caratteristiche, che definiscono in modo determinato la tipicità del prodotto. A differenti territori corrispondono diverse cultivar (le varietà coltivate) con



il proprio patrimonio di tipicità, come lo sono i vitigni per il vino. Anche la Campania con le sue sei Dop (Cilento, Colline Salernitane, Colline Beneventane, Sannio caudino telosino, Colli dell'Ufita e Penisola Sorrentina) produce un'eccezionale olio extravergine d'oliva che in cucina, ha riconquistato, con larghi riconoscimenti, il ruolo che gli compete ed ha attirato l'attenzione degli addetti ai lavori a partire dai rinomati chef dei più prestigiosi ristoranti. Del resto nella sua lunga vita ha vissuto, dal punto di vista gastronomico, vicende

alterne, subendo umiliazioni e rivalutazioni e per troppo tempo è stato sostituito da burro, grassi animali e olio di semi; ma oggi è diventato il simbolo della cucina di qualità contribuendo, in modo determinante, al rilancio della gastronomia in tutto il territorio regionale. Anche nel Cilento, la sua fama e fortuna sono legate, a doppio filo, al futuro turistico ed economico di una delle zone più belle della regione. Un territorio che, a dispetto della innata vocazione turistica, sconta ancora enormi ritardi in termini di organizzazione e programma-

zione; ma che lentamente sta percorrendo la strada della ripresa. La frammentazione della proprietà e della produzione e gli alti costi che prevede il disciplinare della Dop, approvato nel 1998, oggettivamente ostacolano la crescita di uno dei prodotti che potrebbe essere alla base dello sviluppo del territorio cilentano. Tanto è vero che solo pochissimi operatori producono olio extravergine Dop, come spiega il presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Olio Dop, Massimo Cobellis: "Fino a pochi anni fa la produzione era esclusi-

sivamente per uso familiare e ancora oggi stenta a decollare il discorso della Dop. Innanzitutto per i costi che essa richiede e poi per il problema della frammentazione. Il compito del consorzio, che tra l'altro ha avuto il riconoscimento del ministero solo sei mesi fa, è quello di promuovere iniziative per favorire lo sviluppo della Dop.

E certamente una delle iniziative è quella di spingere verso l'associazionismo, cooperative o consorzi, ma non può essere la sola. E' necessario far capire agli operatori l'importanza di produrre olio di qualità e l'importanza della sua promozione, per legarlo in modo inscindibile al nome del territorio e di conseguenza alla sua crescita economica. Infine è necessario ricercare, tutti insieme, la strada per ridurre i costi onerosi previsti dal disciplinare e rendere più appetibile la Dop ai piccoli produttori." Intanto nel basso Cilento, tra Pisciotta e Roccaigliosa, è nato un consorzio di "Mastri Oleari" che, con il responsabile Alfonso Amendola, sponsorizzano la nazionale di calcio dei "Fratelli Capuccini" e hanno organizzato una rete di vendita per corrispondenza. Un modo diverso per far conoscere un prodotto che sicuramente gioca un grosso ruolo nella valorizzazione della terra cilentana. Una valorizzazione che parte dai tavoli dei numerosi locali della zona, come può capitare a Eredita, piccola frazione di Ogliastro Cilento, dove il ristorante "Notte Stellata", con Raffaele in sala e Rosanna ai fornelli, offre piatti tipici della tradizione conditi esclusivamente con olio extravergine prodotto nell'orto di casa.

Salvatore Tuccillo

## La "Borsa Verde" protagonista a Vallo della Lucania

Grande attesa per l'edizione 2006 della "Borsa Verde" di Vallo della Lucania. Dal 6 all'8 ottobre nella zona Fiere di Vallo si terrà il prestigioso Salone espositivo dedicato al turismo verde. Anche quest'



anno sono previsti eventi speciali di richiamo nazionale ed internazionale e percorsi tematici ed escursioni guidate rivolte al grande pubblico; oltre alle numerose iniziative per gli addetti ai lavori, come il Workshop riservato agli

operatori del turismo verde. Inoltre sono previsti seminari, conferenze e laboratori per gli operatori professionali e la stampa. La natura, la cultura, l'arte e l'enogastronomia sono gli ingredienti dell'evento che, dal cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, riscopre luoghi, sapori e stili di vita mediterranei. La manifestazione organizzata dal Settore Attività Produttive e Politiche Comunitarie della Provincia di Salerno si avvale della collaborazione e del patrocinio della Unione Europea, della Regione Campania, del Comune di Vallo della Lucania e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano. La tre giorni sarà articolata su tre tematiche: venerdì 6 la giornata sarà dedicata all'Ambiente; sabato 7 al Patrimonio rurale minore e domenica 8 ai GAL (Gruppi d'azione locali) e allo sviluppo rurale. Info/ www.borsaverde.com

## CENTRO POLISPECIALISTICO



### MEDITERRANEA DIAGNOSTICA

#### DIAGNOSTICA DI LABORATORIO

- CHIMICA CLINICA • TOSSICOLOGIA
- MICROBIOLOGIA • VIROLOGIA
- EMATOLOGIA • EMOCOAGULAZIONE
- IMMUNOMETRIA • IMMUNOFLUORESCENZA DIRETTA
- CITOLOGIA • CITOISTOPATOLOGIA

#### DIAGNOSTICA ECOGRAFICA DIGITALE

- ECOGRAFIA INTERNISTICA
- ECOGRAFIA PEDIATRICA
- ECOGRAFIA OSTETRICO-GINECOLOGICA
- ECOGRAFIA TRANS-RETTALE TRIDIMENSIONALE

#### TAC SPIRALE

- TOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA CON SISTEMA "AUTO mA"
- SMART HELICAL
- ANGIOTAC

#### DIAGNOSTICA VASCOLARE E CARDIOLOGICA

- ECOCOLORDOPPLER DEI VASI ARTERIOSI E VENOSI
- T.S.A. ARTI SUPERIORI E ARTI INFERIORI
- AORTA ADDOMINALE • VASI SPLANCNICI
- ECOCARDIOGRAFIA CON ECOCOLORDOPPLER
- ELETTROCARDIOGRAFIA • E.C.G. DINAMICO (HOTLER)

#### DIAGNOSTICA PER IMMAGINI

- RADIOLOGIA DIGITALE
- ORTOPANTOGRAFIA CON ACQUISIZIONE DIGITALE E MODULO IMPLANT
- MAMMOGRAFIA DIGITALE

#### RISONANZA MAGNETICA 1,5 TESLA

- ANGIO R.M. - COLANGIO R.M.
- BODY R.M.
- OSTEOARTICOLARE - VASCOLARE
- NEURO R.M.

80053 - Castellammare di Stabia  
C.so Vitt. Emanuele, 152, 154, 156, 158  
Tel. 081 871 25 81 - 081 871 12 64  
Fax 081 872 68 94  
E.mail: diagnosticamedi@libero.it