

SIRENA D'ORO: A SORRENTO LA 18° EDIZIONE DEL PREMIO DEDICATO AGLI OLI DOP, IGP E BIO ITALIANI

SORRENTO\ aise\ - C'è tempo fino a sabato 29 febbraio per partecipare alla 18ma edizione del Sirena d'Oro, il premio dedicato agli oli extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta, Indicazione Geografica Protetta e da Agricoltura Biologica di produzione Italiana, in programma a Sorrento dal 27 al 29 marzo. Quest'anno, la novità è rappresentata dallo spazio dedicato alle produzioni di Israele, Portogallo, Cina e Giappone, e dal gemellaggio del vulcano tra Campania e Sicilia. L'iniziativa, è stata presentata questa mattina nella sala Tasso del Palazzo Municipale di Sorrento, nel corso di una conferenza stampa alla quale hanno preso parte il sindaco di Sorrento, Giuseppe Cuomo, l'assessore all'Agricoltura, Lorenzo Fiorentino, il direttore di Coldiretti Campania, Salvatore Loffreda, il coordinatore di Aprol Campania, Roberto Mazzei, il presidente di Oleum Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva, Domenico Cosimato, ed il presidente del Comitato Esecutivo del Sirena d'Oro, Tullio Esposito. Promossa dal Comune di Sorrento e dalla Coldiretti Campania, con il patrocinio di Unioncamere Campania, in collaborazione con Associazione Oleum, Gal Terra Protetta, Associazione Aprol Campania, Unaprol e Associazione Nazionale Donne dell'Olio, anche quest'anno la manifestazione sarà aperta al confronto internazionale, con la presenza di eccellenze olivicole di Israele, Portogallo, Giappone e Cina, che saranno protagoniste di premi speciali e di momenti d'incontro con la cultura e le tradizioni dei paesi ospiti. "Città votata a figurare tra le eccellenze turistiche nazionali ed internazionali, Sorrento non dimentica di dedicare attenzione al mondo delle eccellenze agricole che pure, soprattutto in passato, hanno contribuito a rendere florida l'economia locale - ha esordito il sindaco Cuomo -. In questo contesto il Sirena d'Oro rappresenta, ancora una volta una opportunità per focalizzare le attenzioni del pubblico e della critica sui migliori oli extravergini di oliva Dop, Igp e Bio italiani. La manifestazione continua ad evolversi positivamente senza che, però, risulti snaturata rispetto alle sue origini. Come per il passato accoglieremo gli operatori di settore che saranno presenti della nostra realtà, nella ferma convinzione che anche per il 2020 gli addetti ai lavori non perderanno l'occasione per dimostrare il loro significativo e qualificato interesse". Per il direttore Loffreda "negli ultimi anni il Sirena d'Oro ha realizzato una crescita che lo ha portato ad imporsi definitivamente come il più importante premio nazionale ed internazionale agli oli extravergine a denominazione di origine. È la vetrina dell'eccellenza del prodotto simbolo della Dieta Mediterranea, patrimonio Unesco nato in Campania. Con un lavoro costante di valorizzazione, aggiungendo novità anno dopo anno, abbiamo portato il Sirena d'Oro oltre l'ambito degli addetti ai lavori. Senza stravolgere le regole, siamo riusciti ad aggiungere eventi collaterali che hanno fatto conoscere il Premio al grande pubblico. Un obiettivo che come Coldiretti abbiamo caldeggiato per esaltare il ruolo del Sirena d'Oro quale straordinario momento di informazione verso i consumatori, che sempre più comprendono il valore dell'extravergine come alimento ricco di proprietà salutistiche e non come anonimo condimento". Pur confermandosi un premio riservato alle eccellenze olivicole italiane, tante sono le novità che caratterizzano l'edizione 2020 del Sirena d'Oro. "Quest'anno la scheda di assaggio sarà elettronica, per conferire maggiore trasparenza alle operazioni tecniche di assaggio - ha annunciato il presidente Esposito -. Israele è il paese che si aggiunge alle altre nazioni già stabilmente inserite nel contesto della manifestazione: Portogallo, Giappone e Cina. Tra le curiosità, si segnala "L'olio dei due vulcani". Dall'esperienza siciliana dell'anno scorso è nato un brand delle varietà che caratterizzano l'area olivica catanese e quella sorrentina, che farà da ambasciatore della qualità negli appuntamenti del Sirena d'Oro. Per il prossimo anno speriamo di poter fare lo stesso con un olio israelo-sorrentino". Proprio la tappa in Israele, in programma il 6 e il 7 marzo, è stata al centro dell'intervento del presidente Cosimato: "La città di Zichron Yaakov, a pochi chilometri da Tel Aviv, ospiterà una prova di assaggio che vedrà protagonisti oli campani ed israeliani. Sarà inoltre svolto un seminario al quale parteciperà l'Ambasciata Italiana. Verranno illustrate le peculiarità delle cinque aree degli oli a Dop campani: Cilento, Colline Salernitane, Irpinia Colline dell'Ufita, Penisola Sorrentina e Terre Aurunche". Oltre alle Sirene d'oro, d'argento e di bronzo, la manifestazione prevede il Premio Speciale Campania, assegnato al miglior olio campano Dop e Bio, il Premio Speciale della Stampa, individuato da panel di assaggio composto da giornalisti di settore tra i migliori oli vincitori delle altre sezioni e il Premio Speciale "Gaetano Avallone" intitolato alla memoria del presidente dell'Associazione Oleum scomparso lo scorso anno. Nuovo ingresso, il Premio Speciale Olio "Dono di Athena", riservato agli oli extravergine di oliva prodotti da aziende condotte da donne e promosso dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, con l'intento di mettere in evidenza l'importante ruolo svolto dalle donne nella gestione delle imprese olivicole. Il Sirena d'Oro prevede inoltre, dal 28 febbraio al 1° marzo, il concorso "Mastro Potino" che incoronerà il miglior potatore di alberi di ulivo. "Un'occasione di formazione per tanti giovani, desiderosi di avvicinarsi a questa attività - ha sottolineato l'assessore Fiorentino -. Attraverso un corso teorico, e poi con attività pratiche, contribuiamo a creare i nuovi custodi del paesaggio. Senza dimenticare che l'olivicultura contribuisce in modo massiccio alla tutela dell'ambiente". "Il calendario continua, dal 16 al 18 marzo, con un corso di avvicinamento all'assaggio dell'olio, aperto al pubblico presso il teatro comunale Tasso e, dal 25 al 26 marzo, all'Istituto Superiore San Paolo, con un corso riservato ai ragazzi di sala e cucina per studiare le caratteristiche degli oli

campani - ha spiegato Mazzei -. Ancora, il 27 marzo, sempre presso il San Paolo, la finale regionale del progetto "A scuola di Olio Evo" mentre dal 27 al 29 marzo, corso Italia ospiterà stand di oli e prodotti tipici". (aise)