

## OlivitalyMed si chiude in bellezza: il Cilento sempre più centrale nel mondo dell'Extravergine

**Successo per gli oltre 25 appuntamenti che hanno animato la tre giorni: importante interesse riscontrato per gli Extravergini del territorio e per le etichette fuori regione, anche da un nutrito gruppo di buyer internazionali. Grande partecipazione a tutti i convegni, da quelli sull'alimentazione e salute, agli incontri sul paesaggio e l'oleoturismo**



Tre giorni di cultura, scienza, innovazione e futuro dell'Extravergine si sono conclusi al Castello di Rocca Cilento, cornice d'eccezione della seconda edizione di OlivitalyMed, manifestazione ideata e voluta dall'architetto Stefano Sgueglia. Una grande festa dedicata al mondo dell'Extravergine che ha celebrato i migliori oli EVO della Penisola nonché le grandi eccellenze del Mediterraneo, in uno dei territori più rappresentativi al mondo per produzione olearia. Tre giorni che hanno coinvolto istituzioni, stampa, associazioni del territorio e un selezionato gruppo di appassionati, sempre più curiosi e consapevoli dell'importanza dell'Extravergine sia come alimento che come volano culturale.

Oltre 75 aziende presenti ai banchi d'assaggio per un tour alla scoperta delle cultivar, delle tradizioni e dei territori olivicoli più interessanti. Tra i protagonisti della manifestazione gli oli del Cilento e di tutta la regione, ma anche grande spazio alle altre produzioni con le aziende della Basilicata e le etichette presenti nell'Elaioteca regionale e il Consorzio IGP Calabria, valorizzate in una masterclass dedicata. Fino alle rappresentanze delle comunità emblematiche da Croazia, Grecia, Spagna, Marocco e Portogallo, partecipazione che ha completato il parterre di aziende italiane e ha confermato il carattere sempre più internazionale della manifestazione.

*“Questa seconda edizione conferma la visione con cui abbiamo da sempre immaginato OlivitalyMed - spiega la famiglia Sgueglia, organizzatrice della manifestazione - ovvero dar vita a un evento che possa essere il miglior palcoscenico per l'Extravergine d'eccellenza. E, al tempo stesso, uno spazio in cui approfondire tutti i temi e i trend legati a questo complesso e affascinante mondo, a contatto con i più importanti esperti del settore, mantenendo l'intenzione in origine espressa da nostro padre. La partecipazione e l'entusiasmo che abbiamo riscontrato in questi giorni ci spingono a proseguire su questa strada con l'obiettivo di fare del Cilento*

*un punto di riferimento internazionale per la cultura dell'Extravergine. Vorremmo chiudere con un ringraziamento a tutti che con il loro lavoro hanno contribuito alla riuscita dell'iniziativa."*

Una tre giorni che ha permesso di approfondire i sentori e le caratteristiche distintive di ogni etichetta attraverso numerose masterclass e degustazioni guidate che hanno messo in luce le potenzialità dell'Extravergine nell'alimentazione ma anche in molti altri settori. Dall'importante relazione tra EVO e salute con focus sui temi della prevenzione e della dermocosmesi, agli incontri in tema di certificazione e tracciabilità fino agli appuntamenti incentrati sul mondo della ristorazione per conoscere come valorizzare al meglio i vari Extravergine a tavola.

E ancora, grandi occasioni di confronto sul tema dell'oleoturismo, del paesaggio e della sostenibilità che hanno sottolineato il ruolo strategico di questo prodotto come motore di sviluppo di territori e delle comunità. Al centro dell'attenzione anche l'abbinamento con la pizza negli incontri insieme ai maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, i quali hanno svelato consigli e curiosità su come esaltare insieme questi due prodotti simbolo della cultura gastronomica tricolore. Momento tanto atteso la consegna del Premio OlivitalyMed, in memoria dell'ideatore della manifestazione Stefano Sgueglia, assegnato a Marco Oreggia, curatore di Flos Olei, unica guida mondiale dedicata all'EVO. Al centro anche agli oli Extrabio, il concorso ai migliori Extravergine biologici campani che hanno poi lasciato spazio alle eccellenze olearie all'interno del brunch Oil Loc che ha animato la mattina della domenica con una selezione di grandi portate, dai primi piatti alla pizza fino al gelato e ai cocktail, tutti con l'Extravergine protagonista.

Partner istituzionale di OlivitalyMed è l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e grazie alla collaborazione con Scabec Spa, anche in questo 2025 OlivitalyMed rientra nel circuito Campania Artecard. L'evento ha il patrocinio di Provincia di Salerno, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Comune di Lustra, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Slow Food Campania, nonché il sostegno delle principali associazioni di categoria Coldiretti, Confagricoltura, Copagri, Cia, ANFO (Associazione Nazionale Frantoi Oleari) e Oleum (Associazione Professionale Internazionale Assaggiatori Olio d'Oliva).

