

OLIVITALYMED

Rassegna delle Eccellenze dell'Olio
e dei Sapori Mediterranei

Da OlivitalyMed moltissimi spunti per l'Extravergine del futuro: riconoscibilità, divulgazione della qualità e un cambio di marcia nelle modalità di comunicazione, questi gli spunti emersi nella tre giorni presso il Castello di Rocca Cilento

Sold out tutte gli appuntamenti, dalle masterclass ai convegni. Presenti i principali player del comparto, protagonisti di incontri che hanno definito criticità e strategie. Grande apprezzamento da parte del numeroso pubblico per questo viaggio sensoriale nel mondo dell'extravergine, da un'idea di Stefano Sgueglia e realizzato con il contributo e la collaborazione della Regione Campania.



Si è chiusa all'insegna dell'entusiasmo la prima edizione OlivitalyMed, la rassegna nazionale che ha celebrato i migliori Evo della Penisola e del Mediterraneo, coniugando la degustazione all'approfondimento dei principali topic che interessano il complesso quanto affascinante mondo dell'Extravergine. Una tre giorni, da Sabato 4 a Lunedì 6 maggio, che ha coinvolto istituzioni, associazioni, stampa e i più importanti volti del settore del comparto produttivo, della medicina e della ristorazione in una preziosa occasione di dialogo per il presente e futuro dell'Evo tricolore.

Un weekend di scoperte e assaggi che ha trasportato appassionati e il grande pubblico nel cuore del Cilento, patria della dieta Mediterranea e uno tra i territori olivicoli più vocati della Penisola, con un percorso degustazione tra gli affascinanti spazi del Castello di Rocca di Cilento, location mozzafiato che ha fatto da cornice a tutti gli incontri in programma.

OLIVITALYMED

Rassegna delle Eccellenze dell'Olio
e dei Sapori Mediterranei

“E’ un successo che ci inorgoglisce e ci emoziona - afferma la famiglia Sgueglia, organizzatrice dell’evento – la realizzazione di quanto immaginato da Stefano Sgueglia il cui sogno era proprio quello di portare qui, nel Cilento, una manifestazione che fosse in grado di raccontare i mille volti dell’extravergine. Ma, soprattutto, un format trasversale in grado di soddisfare sia le aspettative degli addetti ai lavori che di incuriosire il pubblico che ha affollato le sale e gli spazi del nostro castello”.

A dare il via al festival il taglio del nastro a cui è seguita l’apertura dei banchi d’assaggio e l’inaugurazione del Maestro Peppe Vessicchio, in dialogo con Michele Scognamiglio, in un incontro dedicato all’armonizzazione dell’extravergine. Una preziosa occasione che ha fatto riflettere sull’importanza dell’ulivo come simbolo identitario dello Stivale e del bacino del Mediterraneo e ha valorizzato il prezioso legame tra olio e cultura.



La degna apertura che ha dato il via al ricco programma di incontri, tutti assolutamente sold out. Grande l’interesse suscitato dal convegno "Le scienze dell’olio extravergine d’oliva" che ha offerto un approfondimento sulla relazione tra Extravergine, nutrizione e salute, con focus sui temi della prevenzione, della nutraceutica e della cosmesi. Sala gremita per l’incontro sull’Oleoturismo, che ha visto in dialogo istituzioni e le principali associazioni di categoria.

Forte l’interesse riscontrato per Evofuturo, il convegno da cui sono emersi spunti e prospettive interessanti sul futuro dell’Extravergine e, grande chiusura, con il convegno Evo e Ristorazione che è stata l’occasione per sottolineare l’importanza di questo indissolubile binomio e che ha fornito alcune chiavi su come valorizzarlo

OLIVITALYMED

Rassegna delle Eccellenze dell'Olio
e dei Sapori Mediterranei

al meglio. Attesissimo l'incontro Dialoghi di Pizza con il Maestro pizzaiolo Franco Pepe. Una serie di appuntamenti che ha fornito preziose indicazioni tanto sulle criticità del comparto quanto sugli elementi sui quali lavorare: educazione del consumatore alla qualità, riconoscibilità del prodotto attraverso i territori e nuovi scenari di comunicazione, volti ad aumentare il sex appeal dell'EVO. Senza dimenticare il ruolo fondamentale che potrebbe svolgere il mondo della ristorazione nel proporre l'extravergine non più come un semplice condimento ma come un alimento in grado di offrire un fondamentale plus alla cucina.



A OlivitalyMed non è mancata, inoltre, la partecipazione alla masterclass che hanno dato risalto agli oli di casa, con la Masterclass sugli Oli Campani a Denominazione di Origine ma anche ai territori olivicoli più vocati con l'incontro sugli Oli del Gargano, a cui è seguita la masterclass sulle migliori espressioni olearie del Mediterraneo e in conclusione la Presentazione della Guida Extravergini Slow Food Italia. Di grande interesse la lezione sui profumi dell'EVO, affascinante viaggio sensoriale che ha evidenziato le straordinarie differenze tra le diverse cultivar. In chiusura assegnato il Premio OlivitalyMed che, per questa prima edizione, è stato conferito alla memoria di Stefano Sgueglia, ideatore della manifestazione e che dalla prossima edizione prenderà il nome di OlivitalyMed- Stefano Sgueglia Awards.

Ad affiancare questo ricco programma di appuntamenti, il parterre di aziende, nazionali ed estere, che hanno portato il pubblico di visitatori alla scoperta delle cultivar e dei territori olivicoli più rappresentativi del Mediterraneo. Nutrita presenza di aziende campane, arricchita da realtà provenienti da tutto la Penisola, nonché dalle aziende greche e le comunità emblematiche da Marocco e Portogallo che hanno completato questo quadro olivicolo, vera e propria anima della manifestazione. Presenti anche numerosi artigiani del gusto che hanno valorizzato la combinazione tra Extravergine e pasticceria, il gelato e la Mixology con il Sunset BOILevard, l'elegante angolo cocktail che ha regalato un suggestivo aperitivo al tramonto.