



## Gildone, al Concorso dell'Olio di Oliva si è parlato di biodiversità

Le tematiche legate alla "biodiversità" al centro di un convegno, tenutosi a Gildone, sabato 10 gennaio, nella sala parrocchiale. Attraverso l'organizzazione dell'evento, organizzato dalla Pro Loco gildonese, si è avuta l'opportunità di illustrare il progetto europeo, denominato Il Decennio della Biodiversità 2011-2020, avviato 2 anni fa in collaborazione con l'Arsiam e l'Università degli Studi del Molise. Attenzione puntata sulla Biodiversità, dunque, intesa come ricchezza e qualità della natura e dell'agricoltura molisano, con particolare riferimento al settore olivicolo, che riveste un ruolo settore molto importante per il nostro territorio per la sua vocazione. L'olivo è la pianta arborea da frutto che più delle altre è radicata nel nostro ambiente. Nel tempo, esso ha svolto ruoli diversi, garantendo l'equilibrio tra ciò che l'uomo ha creato e ciò che è naturale. Pianta funzionale del nostro sistema agricolo, elemento di paesaggio e di occupazione di ambienti anche difficili, l'olivo, per il singolarissimo alimento che fornisce... l'olio 'buono', ha migliorato la vita dell'uomo ed ha offerto un piacere di esclusività che esprime intelligenza, tradizione e cultura.

Tra i relatori del convegno, Maurizio Corbo, responsabile del settore olivicolo dell'Arsiam di Larino, che ha

parlato dell'importanza delle tecniche di produzione dell'olio, "Qualità dell'olio applicata alla filiera" e si è anche soffermato sull'analisi organolettica dell'olio raccolto. Il prof. Antonio De Cristofaro, docente di Entomologia presso l'Università degli Studi del Molise, ha approfondito, invece, le criticità che hanno caratterizzato l'annata del 2014, trattando il tema: "Le principali avversità dell'olivo". Nel suo intervento, il presidente della Pro loco di Gildone, Giuseppe Vitale, ha spiegato come già da 2 anni sia stato intrapreso un utile percorso di sensibilizzazione per la produzione qualitativamente eccellente di olio extra vergine di oliva, attraverso l'organizzazione di un convegno per dibattere sulle problematiche inerenti e anche con un corso di potatura effettuato nei mesi di febbraio e marzo. "Siamo lieti - ha affermato il giovane presidente - di riscontrare margini di miglioramento rispetto al primo anno e ci auguriamo di continuare in questa direzione negli anni futuri. Siamo gratificati per i risultati ottenuti grazie al Concorso di Olio locale, ideato dalla Pro loco, che quest'anno, alla 3ª edizione, ha visto partecipare, però, meno persone dello scorso anno. Probabilmente la causa va ricercata nella produzione, qualitativa e quantitativa carente, dell'annata



sfavorevole". I contenitori abbinati ai numeri sono stati consegnati ad esperti dell'Arsiam di Larino che, in base agli esami organolettici, hanno scelto i 3 numeri vincitori (1°-2°-3° posto), che sono stati premiti sabato sera dal dottor Maurizio Corbo. Si sono così classificati: al 3° posto Michele Vitale, al 2° posto Rossella Sulmona e al 1° posto Giovanni Vitale. "In più la Pro Loco - ha concluso il presidente - ha dato la possibilità ai concorrenti che hanno partecipato alla 2ª edizione, di concorrere al concorso regionale tenutosi il 13 e 14 dicembre a Larino denominato "Goccia d'oro 2014", che ha visto la premiazione, al 3° posto, di un produttore di olio gildonese, Antonio Pio Del Balso. Una efficace dimostrazione della buona qualità dell'olio prodotto nel nostro territorio".

msr