IVG

Parte da Andora la settima edizione di Girolio d'Italia, tour dell'olio extravergine

di **Redazione**

20 Aprile 2017 – 15:50



Andora. La dieta mediterranea Patrimonio dell'Umanità dal 2010 e simbolo della nostra cultura nel mondo e il paesaggio olivicolo patrimonio italiano da proteggere e valorizzare candidato ad essere riconosciuto bene immateriale dall'Unesco, legati da un filo di olio extravergine.

La settima edizione di Girolio d'Italia, il tour promosso dall'associazione nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali, accende i riflettori su un connubio vincente: la nostra tradizione culinaria basata sulla dieta mediterranea e il territorio da cui nasce. Artefice di questo legame forte è l'oro verde, eccellenza italiana che da nord a sud si caratterizza per la sua straordinaria qualità e varietà. E proprio per celebrare questa eccellenza che torna l'evento che unisce idealmente le 325 Città dell'Olio italiane: Girolio d'Italia che da aprile a dicembre attraverserà lo stivale e raggiungerà le isole alla scoperta della ricchezza gastronomica, dei paesaggi e territori di produzione, ma anche dei mestieri legati alla terra e all'olio.

Girolio 2017, infatti, non parlerà solo di olio extra vergine di oliva, alimento principe della Dieta Mediterranea e portatore di valori legati alla convivialità e ad uno stile di vita celebrato in tutto il mondo, ma anche dei luoghi dove si respirano i valori autentici della Dieta Mediterranea per raccontare la bellezza del cibo e del paesaggi e far conoscere la nostra grande civiltà olivicola che affonda le sue radici nelle piccole comunità locali. In ogni tappa Girolio è previsto un ricco calendario di eventi: degustazioni di olio in abbinamento ai piatti della tradizione e ai prodotti dell'eccellenza gastronomica locale, mostre dedicate alle civiltà dell'olivo, convegni scientifici e divulgativi, visite ai frantoi, eventi musicali, mercatini di arti e mestieri, spettacoli di piazza, manifestazioni folkloristiche, show cooking e corsi di assaggio, menù a tema nei ristoranti, il coinvolgimento delle scolaresche in laboratori di conoscenza del mondo dell'olio extravergine.

"Siamo orgogliosi – ha dichiarato l'assessore regionale all'agricoltura Stefano Mai durante la conferenza stampa di oggi in Regione Liguria – che Andora sia la tappa di partenza del tour delle città dell'olio. La Liguria, con 37 città dell'olio, è seconda solo alla Toscana per numero di località, con tradizione e produzione oleica. Da parte della Regione Liguria, c'è il massimo impegno per la valorizzazione del nostro 'oro verde', per la sua tutela dalle minacce di prodotti a basso costo e di scarsa qualità purtroppo sempre più presenti sul mercato: siamo in prima linea nella difesa di una tradizione millenaria che fa parte del Dna del nostro essere liguri".

"Dieta mediterranea e paesaggio sono strettamente legati – dichiara Enrico Lupi presidente dell'associazione nazionale delle Città dell'Olio – è proprio dalla cultura del paesaggio nasce la cultura del cibo. Solo attraverso la conoscenza, la valorizzazione e la tutela dei luoghi di produzione del nostro extravergine, possiamo trasformare il prodotto in valore da spendere sul mercato italiano e internazionale. La dieta mediterranea è un alleato preziosissimo, attraverso la divulgazione di questo stile di vita famoso in tutto il mondo, raccontiamo il nostro cibo ma anche i nostri territori. Ma è vero anche il contrario: possiamo utilizzare il paesaggio come strumento di promozione delle nostre eccellenze e cominciare a considerare le colture cultura, i nostri territori di produzione parte integrante dell'immenso patrimonio artistico e culturale di cui disponiamo; infatti in questa edizione verrà anche realizzato in ogni tappa regionale il Premio Miglior Uliveto a favore dei veri custodi del nostro patrimonio millenario, gli olivicoltori".



La prima tappa di Girolio d'Italia 2017 sarà Andora in provincia di Savona dove dal 29 aprile al 1 maggio sono previsti tantissimi eventi nell'ambito della grande fiera "Azzurro, Pesce d'autore", allestita nello splendido scenario del Porto Turistico, che quest'anno ospita anche "HooK" un'ampia sezione dedicata alla passione per la pesca sportiva. L'olio extravergine d'oliva e l'antica tradizione della coltivazione olivicola sarà al centro di un ricco programma di convegni, degustazioni, mercatini dell'olio, show cooking, corsi d'assaggio, visite ai frantoi che hanno l'obiettivo d valorizzare le eccellenze olivicole ma non solo.

"Per la nostra città Girolio rappresenta un importante occasione di promozione e visibilità che abbiamo colto al volo perché crediamo nella necessità di puntare solo su eventi di qualità per valorizzare le nostre eccellenze e il nostro olio – ha dichiarato il sindaco Mauro Demichelis – Girolio è una manifestazione di respiro nazionale, ideale per far emergere non solo i nostri prodotti e la nostra cucina tipica ma anche le nostre bellezze, perché olio oggi vuol dire soprattutto paesaggio, turismo e quindi risorsa per l'economia. Inoltre, va ad arricchire l'eccellente proposta locale e nazionale, già presente in 'Azzurro, pesce d'autore' offrendo ai turisti una mostra mercato davvero completa del panorama delle tipicità liguri di mare e di terra".

"Andora tappa di Girolio 2017 è il risultato di un percorso condiviso da tutti e voluto con forza dal coordinamento regionale delle Città dell'Olio della nostra regione – ha commentato il coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Liguria Gianni Spinelli – siamo molto orgogliosi di essere la tappa inaugurale del tour dell'extravergine più famoso d'Italia e per essere all'altezza di questo prestigioso riconoscimento organizzeremo tre giorni di eventi che speriamo siano di grande interesse per tutti coloro che verranno in Liguria in questa occasione speciale".

Si comincia sabato alle 10.00 con la tradizionale cerimonia di apertura e l'intonazione dell'Inno Nazionale, l'alzabandiera e i saluti delle autorità che visiteranno agli stand dello spazio espositivo e fieristico. Segue alle 11.00 il talk&cooking show "L'Olio extravergine d'oliva e il Pesce Azzurro: fra mare ed entroterra, viaggio nel turismo esperienziale della pesca tradizionale e della cultura olivicola", ricette di pesce e olio evo con lo chef Enrico Calvi del Ristorante I Cacciatori di Imperia e il dialogo tra gastronomia e progettualità per il territorio con Mauro Demichelis, Enrico Lupi e Stefano Mai Assessore. In chiusura Maria Teresa Nasi, assessore alla cultura del Comune di Andora presenterà anche la tappa locale della Giornata nazionale della Camminata tra gli ulivi. Dalle 15.30 in poi spazio all'iniziativa "Il Pesto del Sorriso", per la prima volta, grazie alla collaborazione tra AVS Associazione Veronica Sacchi – Volontari col naso rosso e la Scuola di pesto al mortaio itinerante di Creuza de Mà di Andora, l'antica arte del pesto al mortaio verrà proposta ai bambini dai clown dell'Associazione, i volontari col naso rosso che operano in contesti di sofferenza e disagio, dove il clown-dottore rappresenta un momento di allegria e sollievo.



Per i cultori dell'olio alle 16.30 c'è il mini-corso divulgativo di approccio all'assaggio a cura di ONAOO. La giornata di sabato si conclude con lo show cooking a quattro mani "Due Riviere, due Oli, una grande eccellenza" con lo chef levantino Alessandro Dentone e con lo chef ponentino Roberto Verta per conoscere e valorizzare proprietà e migliori abbinamenti con l'Olio Extravergine d'Oliva Riviera Ligure DOP di Levante e di Ponente. Conduce Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia, autore e docente (ore 18.00).

Domenica 30 aprile alle 7 parte la Gara 1° Trofeo Hook Traina Costiera, mentre alle 11 è previsto l'incontro "Il mare che vorrei" con Paolo Cappucciati, subacqueo professionista, istruttore e recordman, un percorso per preservare il delicato ecosistema dell'ambiente marino con comportamenti consapevoli. Dopo l'aperitivo alla ligure con degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente con Roberto Co,

Acquacoltura Aqua di Lavagna (Ge) e Giacomo Musso, Az. Agricola Musso di Diano Borello (Im), ci sarà la premiazione 1° Trofeo Hook Traina Costiera.

Nel pomeriggio ci sarà un focus sull'uso dell'olio nella cosmesi con l'incontro "L'Olio Extravergine d'Oliva: protagonista non solo in cucina! I prodotti di bellezza e cura del corpo a base dell'oro di Liguria" a cura di Guido Varaldo della Varaldo Cosmetica dal 1949 (alle 16). A seguire anche "Lavanda a tavola: il profumo della tradizione" lo show cooking con lo chef Loris Dolzan e con Cesare Bollani, esperto della Lavanda Officinalis di Imperia a cura dell'Associazione Lavanda Riviera dei Fiori. A chiudere la seconda giornata della manifestazione è l'evento organizzato dall'Associazione Produttori Valli Bormida e Giovo "Le Terre di Bormia: saperi e sapori tramandati da un fiume di storia Il territorio si racconta". Un mondo di prodotti, persone, idee che camminano insieme, recuperando dalle tradizioni un patrimonio di ricchezza da tramandare.

L'ultima giornata della manifestazione (lunedì 1 maggio) si apre con l'assegnazione del premio "Miglior Uliveto" con cui "GirOlio assegna il riconoscimento e propone un incontro con il produttore per fa conoscere le antiche tecniche di manutenzione degli uliveti. Segue l'incontro "Dal mare al piatto: le ricette del PingOne Freschezza, gusto e amore per il mare: le ricette di pesce cucinate dal pescatore" a cura di Salvatore Pinga, Ittiturismo PingOne di Imperia (ore 11.00). Video e racconti sulla vita dei cetacei saranno al centro dell'incontro delle 15.30 su "I misteri delle balene" a cura di Claudio Tordella, Lega Navale Italiana di Andora. Spazio poi all'iniiziativa "Il Chinotto di Savona: il gusto unico di una grande tradizione". Olfatto, gusto, vista e tatto coinvolti in un'esperienza multisensoriale a base del prezioso agrume. Nell'occasione ci sarà anche la presentazione del progetto a sostegno della filiera Un Mare di Agrumi a cura di Marco Abaton, Il Chinotto nella rete di Savona (ore 16.30).

Gran finale con lo spettacolo di cucina tradizionale del territorio a base di fiori di zucca e di prodotti a filiera corta "Ogni tanto mangio un fiore…" a cura di Pro Loco Andora. Ai fornelli le andoresi Barbara Alberigo e Silvia Tosi.