ATTUALITÀ

L'olio extravergine d'oliva alimento e non condimento. Il ruolo nella dieta mediterranea

di **Redazione** · 27 maggio 2025, 19:14

I edizione del Premio Olio delle Sirene a Sorrento con una visione internazionale promosso da EWS European Workshop Sorrento con Coldiretti Campania e Oleum

Questo il titolo del convegno conclusivo di un mese di iniziative organizzate dal Premio Olio delle Sirene (promosso da EWS European Workshop Sorrento in collaborazione con Coldiretti Campania e Oleum – Associazione Internazionale Assaggiatori Oli di Oliva, patrocinato dal Comune di Sorrento e dalla Fondazione Sorrento). Il convegno si è aperto con i saluti del presidente EWS il notaio Roberto Dante Cogliandro che con il segretario del think tank Nino Apreda ha dato un forte impulso all'iniziativa, sottolineando l'importante collaborazione con Coldiretti come realtà radicata e sinergica per creare sviluppo ed economia al Sud Iniziativa fortemente sostenuta da tutto il comparto e in particolare modo da Coldiretti Campania che attraverso l'intervento di Valentina Stinga, presidente di Coldiretti Napoli ha ringraziato produttori, coltivatori e "quanti ogni giorno si impegnano per il comparto lavorando anche in aree difficili per conformazione territoriale proprio come quella sorrentina e ribadendo la necessità di avere nuove generazioni appassionate e dedite in questo ambito", anticipando alla presenza anche del direttore regionale Salvatore Loffreda, ha ricordato l'avvio dell'iter per il Consorzio di tutela dell'Olio extravergine d'oliva, che punta a diventare un importante riferimento per il settore olivicolo regionale.

Tanti e autorevoli gli interventi della mattinata che hanno anticipato le premiazioni. Tra gli altri la professoressa Annamaria Colao, Cattedra UNESCO per l'Educazione alla salute, ha sottolineato che "Potremmo fare a meno di molti farmaci se l'olio venisse usato per le sue proprietà, è un nutraceutico naturale. La dieta mediterranea può diventare planeterranea utilizzando i prodotti di altre parti del mondo affinché diventino forieri di salute per tutta l'umanità che è uno dei nostri

obiettivi, perché abbiamo necessità di alzare le competenze della popolazione non esperta. Non c'è prevenzione migliore che imparare a mangiare», ha affermato Colao, tra le scienziate italiane più riconosciute nel mondo.
Antonio Limone, direttore dell'istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno, ha parlato di come sia necessario "tutelare la nostra biodiversità rispetto ai diversi cultivar che la terra possiede. Potremmo avere annate senza olio occorre quindi buona tecnologia, formazione e ricerca, oltre che tutelare le piccole produzioni locali, preservare il territorio e l'ambiente che è sempre più minacciato. La necessità di garantire il futuro è una scommessa verde che porta avanti Coldiretti". Il videomessaggio dell'onorevole Dario Nardella e la partecipazione della presidente del consorzio Igp Olio di Puglia, Francesca Di Martino hanno arricchito di spunti la mattinata che ha avuto anche un ospite a sorpresa: il rettore Matteo Lorito, che tra i suoi incarichi ha anche quello di docente di patologia vegetale, ha sottolineato che tra le attività di Agritech, finanziato da 350milioni di soldi pubblici, c'è anche la difesa delle colture.

Un momento particolare è stato quello alla presenza della "signora Olio" interpretata dalla nutrizionista e docente universitaria Francesca Marino, durante un intervista impossibilericca di spunti con il giornalista Angelo Cirasa illustrando le proprietà dell'alimento, che migliorano l'assorbimento ad esempio delle vitamine o esaltano il sapore dei piatti. Il presidente della Fondazione Univerde, e già ministro dell'agricoltura e dell'ambiente Alfonso Pecoraro Scanio, docente di Turismo sostenibile ha spiegato come spesso "il mondo industriale non abbia visione, mentre ne hanno più spesso i coltivatori. Si sta facendo un lavoro di rilancio e recupero e ne sono soddisfatto. Siamo qui a Sorrento, città profondamente turistica e non posso che fare i complimenti per la capacità che hanno avuto gli imprenditori qui di 'vendere' e comunicare non solo il territorio ma anche le sue tipicità locali, tra cui appunto l'olio". E di come comunicare adeguatamente l'olio ha parlato il giornalista e autore di una delle più autorevoli riviste del settore agroalimentare e della ristorazione il giornalista Paolo Massobrio ricordando quanto l'olio abbia un ruolo in tutto il Paese da Nord a Sud con una sempre maggiore qualità.
Le premiazioni sono state infine condotte dalpresidente del comitato scientifico Tullio Esposito e da Nicolangelo Marsicani, presidente Oleum, che ha guidato anche gli assaggi pubblici e quelli dei giurati alla presenza dell'onorevole Annarita Patriarca. Particolare poi l'impiego dell'olio nel menu preparato e servito dagli studenti dell'istituto San Paolo di Sorrento nella sala della scuola e nel chiostro esterno. Gli studenti sono stati coordinati dai docenti e dallo chef della penisola, Danilo Di Vuolo.

185 oli a concorso, 4 Paesi stranieri partecipanti.
Premio Speciale Gaetano Avallone per l'olio a concorso che ha ottenuto il voto più alto: Marco Rizzo con l'olio Talismano monocultivar Carpellese Felitto (SA).
Premio Speciale Minucciola
"Osvaldo Galano", Azienda Agr Galano srl
Sorrento. Premio Speciale "Campania"
Madonna dell'Olivo Itrans Serre (SA). Premio Speciale azienda condotta da una donna Deidda Valentina con l'olio Masoni Becciu olio Ispiritu sardu, Villacidro (SU).
Premio speciale IGP Olio di Puglia, Az Agr Di Martino La coratina Igp Olio di Puglia Trani (BA).
Premio Speciale Spagna. Oro Bailen picual bio Bailen Andalusia. Premio Speciale
Slovenia Upupa. Premio speciale Turchia Gaia oliva premium memecik
Premio Speciale Brasile Facenda Sabià da Vigia con l'olio Coratina
Encruzilhada do sul (RS).

Oli Monovarietali: 1° Classificato categoria monovarietale, Cosmo di Russo Verdemare Gaeta (LT), seguito da Frantoio Cioccolini itrana Vignanello (VT) e Az Agr Eralda Agalliu olio Arte coratina Vieste (FG). Categoria biologici. Primo classificato Masoni Becciu di Deidda Valentina olio Concordu Villacidro (SU), Frantoio Cioccolini olio Cioccolini bio
Vignanello (VT) Intini srl Intini bio Alberobello (BA). Gran Menzioni Azienda
Agraria Marfuga Campello sul Clitunno (PG),
Frantoio Romano Ponte (BN).

Categoria Dop Igp: primo Alfredo Cetrone
Colline Pontine DOP Sonnino (LT), secondo
Decimi Società DOP Umbria colli Martani
Agricola Bettona PG, terzo Frantoio Giovanni
Batta DOP Umbria Perugia. Gran menzione categoria DOP-IGP Oleificio FAM Venticano (AV) e Frantoi Cutrera Chiaramonte Gulfi (RG).
Premio stampa : Marfuga
Premio best packaging: Ortore

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2025/05/27/lolio-extravergine-doliva-alimento-e-non-condimento-il-ruolo-nella-dieta-mediterranea/

© 2026 Istituzioni24