

Comunicato stampa

“Ripercorrendo Marco Polo. L’olio extravergine di qualità europeo alla conquista della Cina”

Mercoledì 5 settembre 2007 - ore 12.00

Sala della Giunta - Comune di Spoleto (Via Giuntolo, 10)

L’olio extravergine di qualità italiana ripercorre le tappe di Marco Polo e muove alla scoperta, o meglio alla “conquista”, del mercato cinese.

Si terrà mercoledì 5 settembre, alle ore 12, presso la Sala della Giunta del Comune di Spoleto (Via Giuntolo, 10), la conferenza stampa di presentazione del progetto di collaborazione tra la *International Culinary Academy* di Spoleto e il CNO - Consorzio Nazionale Olivicoltori -, con il quale si intende in primo luogo valorizzare e promuovere l’olio di qualità europeo nel mercato cinese.

Ambasciatori in Cina della produzione olivicola di qualità europea saranno tre chef della città di Spoleto: Alberto Massarini del *Pentagramma*, Marco Lucentini delle *Cantine dei Corvi* ed Andrea Scotacci dell’*Apolinnare*.

Saranno inoltre presenti in Cina il prof. Carlo Cannella¹, il dott. Alessandro Pinto² e la dott.ssa Anna Maria Giusti³, oltre ad esperti assaggiatori del CNO.

Spoleto, città di storia, cultura e tradizioni artistico-culturali, che proprio sulla qualità e sull’eccellenza eno-gastronomica sta valorizzando negli ultimi anni momenti altamente qualificati, si “affianca” all’olio di oliva di qualità europeo e ne diventa in qualche modo strumento di promozione e valorizzazione in un mercato, quello cinese, dalle sconfinato dimensioni e dalle infinite possibilità.

Un connubio, quello tra l’olio di oliva e Spoleto, in cui le parole guida sono qualità, apertura e promozione dell’eccellenza.

I tre chef, oltre ad utilizzare l’olio di oliva per la preparazione dei loro piatti, saranno protagonisti di alcuni incontri attraverso i quali verrà spiegata la filosofia che sta alla base della *Scuola Internazionale di Alta Cucina* che aprirà i battenti a Spoleto il prossimo mese di ottobre.

La *International Culinary Academy* di Gianfranco Vissani (www.internationalacademy.it) è un ulteriore esempio del percorso di qualità ed eccellenza che la città di Spoleto sta compiendo in questi ultimi anni. Oltre a questo, il comune umbro si appresta ad ospitare la Terza Edizione della manifestazione “*Le Stelle Europee del Gusto*” (www.stelledelgusto.it), evento-confronto

per produttori, consumatori ed autorità nazionali ed europee sulle peculiarità dei prodotti DOP, IGP e STG.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare il dott. Gianluca Verde - cell. 338-1171445, sdi.comunicazione@gmail.com.

¹ **Prof. Carlo Cannella** - Professore Ordinario di Scienza dell'Alimentazione Università "La Sapienza" di Roma, Direttore dell'Istituto di Scienza dell'Alimentazione e della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, membro del Consiglio Superiore del Ministero della Salute e Presidente INRAN.

² **Dott. Alessandro Pinto** - Ricercatore presso l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione dell'Università "La Sapienza" di Roma - Dipartimento di Fisiopatologia Medica -, socio della Società Italiana di Nutrizione Umana e della Società Italiana dell'Obesità.

³ **Dott.ssa Anna Maria Giusti** - Ricercatrice presso l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione dell'Università "La Sapienza" di Roma - Dipartimento di Fisiopatologia Medica.

Comunicato stampa

“Le Stelle Europee del Gusto” - 14/15/16 Settembre 2007

Palazzo LETI SANSI - Spoleto

“DOP, IGP e STG protagonisti a Spoleto. L'eccellenza eno-gastronomica italiana ed europea al centro della III° Edizione della manifestazione *Le stelle europee del gusto*, evento-confronto per produttori, consumatori ed autorità nazionali ed europee sulle peculiarità dei prodotti DOP, IGP e STG che si terrà a Spoleto dal 14 al 16 settembre p.v.”.

Eccellenza, tradizione, cultura, impegno, dedizione, storia, tutte caratteristiche facilmente riconducibili ai prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). In altre parole, la **qualità gastronomica al servizio del consumatore**.

756 sono oggi i prodotti agroalimentari con certificazione di qualità riconosciuti dall'Unione Europea ed il loro numero è in continuo aumento. Formaggi, salumi, frutta, olio di oliva, ortaggi, spezie, ma anche birra, miele e spezie, prodotti di qualità a marchio UE che hanno un indubbio valore culturale, sociale, storico, e in molti casi anche economico. Un settore che solo nel nostro paese vale all'incirca **9 miliardi di euro**.

Una lunga lista dunque, in cui l'Italia figura al primo posto: ben **160** i prodotti certificati italiani, davanti a Francia (152), Spagna (107), Portogallo (104) e Grecia (84), a dimostrazione che l'Europa, oltre ad essere un mosaico di culture, lingue, tradizioni, lo è anche di sapori. Prodotti che testimoniano l'inventiva, la creatività e il gusto di un determinato territorio, in un'Europa che vive di differenze ma che allo stesso tempo intende valorizzarle al meglio.

Il primato di prodotti di qualità certificati e la importante e diversificata produzione regionale rendono l'Italia **capofila nella promozione e valorizzazione di un comparto, quello delle produzioni di eccellenza**, che rappresenta una realtà di punta dell'export agroalimentare nazionale e anche continentale.

Spoleto, città di storia, cultura, tradizioni, magnificata già nel 1911 dallo scrittore tedesco Herman Hesse per le sue bellezze e le sue peculiarità artistico-culturali, torna ad ospitare la **manifestazione internazionale “Le Stelle Europee del Gusto”**, giunta quest'anno alla sua **Terza Edizione**, in cui produttori, consumatori, esperti del settore e rappresentanti istituzionali possono confrontare idee, discutere e scambiare esperienze, al fine di migliorare e valorizzare un comparto così strategicamente importante per l'Italia e l'Europa.

La manifestazione, che può avvalersi del contributo del Ministero delle Politiche Agricole Forestali e Ambientali, del patrocinio del Ministero delle Attività Produttive e dell'auspicio della Presidenza della Repubblica, avrà luogo il **14, 15 e 16 settembre p.v.** presso la prestigiosa sede del **Palazzo Leti-Sansi** di Spoleto, complesso architettonico recentemente restaurato e di grande impatto storico-artistico.

Ad aprire la manifestazione l'intervento del Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole Forestali ed Ambientali, On. **Stefano Boco**, e il saluto del Sindaco di Spoleto, **Massimo Brunini**.

Tanti gli appuntamenti in programma nella “tre giorni” della manifestazione: sezioni espositive dei prodotti a marchio UE con *short stage* per la degustazione, *percorsi del gusto*, degustazioni di prodotti quali la mozzarella campana, la burrata pugliese e la pizza di Genzano, la mortadella di Bologna e il pane di Altamura.

Rispetto agli anni precedenti, l'edizione 2007 sarà arricchita con una nuova sezione denominata **“Olioday”** e con uno spazio espositivo dedicato alle produzioni dell'Olio Extravergine di Oliva DOP e IGP, dove sarà possibile gustare le produzioni olivicole di Campania, Umbria e Sicilia.

L'olio extravergine di oliva, al centro anche della tavola rotonda in programma per **domenica 16 settembre** (vedere programma allegato), svolgerà dunque un ruolo da protagonista in questa edizione de "Le Stelle europee del Gusto" di Spoleto.

La tavola rotonda di **sabato 15**, aperta al pubblico, sarà invece dedicata ad approfondire le caratteristiche e le **problematiche relative alla produzione, protezione e soprattutto promozione dei prodotti registrati** nel mercato mondiale. Vi prenderanno parte, tra gli altri, il Vice Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, On. **Sergio Berlato**, e l'Assessore dell'Agricoltura della Regione Emilia Romagna, On. **Tiberio Rabboni**, oltre ad esperti del settore e docenti universitari.

Da non perdere, infine, il **"tour" gastronomico regionale** che vedrà 10 ristoranti di Spoleto offrire ai propri clienti, a menù fisso, piatti realizzati da grandi chef italiani ed internazionali con i prodotti tipici di una Regione italiana. Tra questi, **Alfonso Iaccarino** realizzerà piatti tipici della Regione Campania, mentre **Valentino Marcattili** interpreterà i sapori dell'Emilia Romagna.

Promuovere e valorizzare i **marchi di certificazione della qualità europea** significa promuovere e valorizzare l'eccellenza dei **prodotti enogastronomici italiani** e del resto d'Europa.

Questa stessa qualità viene messa in pericolo non appena il prodotto diventa conosciuto al di fuori dei confini nazionali e si viene a trovare in un mercato in cui altri prodotti si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome. Questa concorrenza sleale non solo scoraggia i produttori ma risulta fuorviante per i consumatori. E' per questa ragione che nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come **DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita)** per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.

L'intenzione del legislatore europeo è stata dunque quella di proteggere i prodotti regionali contro gli abusi e le imitazioni, di incoraggiare le diverse produzioni agricole e di aiutare i consumatori fornendo loro informazioni utili sul carattere specifico dei prodotti.

Se **Anthelme Brillat-Savarin** aveva visto giusto nell'affermare **"dimmi quel che mangi, ti dirò chi sei"**, i consumatori di tutto il mondo possono dunque dire grazie all'eccellenza dei prodotti eno-gastronomici sia italiani che europei.

Società organizzatrice de **"Le Stelle Europee del Gusto"** è la **Sapori d'Italia srl**, organizzazione imprenditoriale che vuole essere un riferimento culturale per le diverse attività nelle quali si concretizza la sua *mission*: organizzare corsi professionali, realizzare eventi di promozione (tra cui **"Le Stelle Europee del Gusto"** e **"OlioDay"**), pubblicare testi didattici e divulgativi.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Gianluca Verde

Ufficio Stampa

Sapori d'Italia srl

Tel. e fax 07/97610047

Cell. 338/1171445

e-amil: sdi.comunicazione@gmail.com