



A Olivitalymed il Cilento guida il racconto dell'olio EVO mediterraneo

Dall'identità mediterranea dell'olio EVO all'oleoturismo, passando da nutrizione e salute: la seconda edizione al Castello di Rocca Cilento è stata molto più di un evento di settore, per affermare il ruolo centrale dell'Extravergine tra cultura, territorio e mercato

Un arrivederci che sa di promessa.

Chiude con successo **Olivitalymed 2025**, seconda edizione di una rassegna che non si limita a celebrare l'**olio extravergine** ma lo pone al centro di un racconto complesso, profondo, necessario.

Dal 26 al 28 aprile, infatti, il **Castello di Rocca Cilento** è diventato una vera agorà dell'EVO, dove cultura, economia e gastronomia hanno dialogato con una sola parola: autenticità.

Una vetrina per i migliori oli del Mediterraneo e un laboratorio di idee e prospettive che rendono questa manifestazione molto più di un evento, una visione. Quella dell'architetto **Stefano Sgueglia**, ideatore della rassegna e scomparso poco prima dell'inizio dell'edizione 2024, che aveva immaginato un luogo capace di unire produttori, cuochi, studiosi e territori intorno a una cultura

dell'olio fatta di consapevolezza, rispetto e bellezza condivisa (ne avevamo parlato [qui](#)).

Oltre il gusto: salute, paesaggio e futuro dell'olio EVO

A **OlivitalyMed 2025** si è percepita una partecipazione viva, consapevole. L'extravergine sta uscendo dall'angolo dell'"ingrediente" per entrare nella narrazione delle identità territoriali, delle scelte produttive sostenibili, dell'alta cucina.

Un segnale forte che arriva da un territorio come il **Cilento**, capace di coniugare storia, paesaggio e cultura del cibo in una sintesi credibile e autorevole.

Tra i fili conduttori emersi nei **25 appuntamenti durante la rassegna**, spicca il binomio olio EVO e benessere. Convegni e approfondimenti hanno esplorato le connessioni tra oro verde e salute, toccando temi cruciali come la prevenzione ma anche la dermocosmesi. Non meno rilevante l'attenzione alla certificazione, alla tracciabilità e all'uso consapevole nella ristorazione.

*«Questa seconda edizione conferma la visione con cui abbiamo da sempre immaginato OlivitalyMed – spiega la **famiglia Sgueglia**, organizzatrice della manifestazione – ovvero dar vita a un evento che possa essere il miglior palcoscenico per l'Extravergine d'eccellenza. E, al tempo stesso, uno spazio in cui approfondire tutti i temi e i trend legati a questo complesso e affascinante mondo, a contatto con i più importanti esperti del settore, mantenendo l'intenzione in origine espressa da nostro padre. La partecipazione e l'entusiasmo che abbiamo riscontrato in questi giorni ci spingono a proseguire su questa strada con l'obiettivo di fare del Cilento un punto di riferimento internazionale per la cultura dell'Extravergine. Vorremmo chiudere con un ringraziamento a tutti che con il loro lavoro hanno contribuito alla riuscita dell'iniziativa»*



Numerosi i convegni di settore sull'olio EVO a OlivitalyMed 2025 (Foto © Malinda Sassu).

Convegno su mercato, identità e sfide dell'EVO

Tra i momenti più significativi della rassegna, il convegno "*Tendenze e mercato dell'Olio EVO tra innovazione e identità dei territori del Mediterraneo*" ha messo a fuoco le grandi questioni che attraversano il comparto.

Dalla necessità di **comunicare l'olio come prodotto culturale** – e non solo alimentare – alla complessità dei mercati internazionali, passando per il valore della biodiversità e delle pratiche tradizionali.

A emergere è la consapevolezza che tale alimento ha bisogno di essere raccontato con un linguaggio nuovo, capace di includere agronomi, chef, ma anche comunicatori e istituzioni. Tra le voci, il comune intento di trasformare l'identità territoriale in leva economica, facendo dell'olio italiano un marchio riconoscibile anche fuori dai confini europei.

E in questa visione, **OlivitalyMed** si candida a essere il fulcro di un cambiamento di paradigma.



A OlivitalyMed sono state più di 75 le aziende presenti con oli EVO premium (Foto © Malinda Sassu).

La ristorazione e la carta degli oli: il punto sulla situazione

Altro momento di grande impatto è stato il focus *“La carta degli oli e olive da tavola tra pizza e cucina”*, con la partecipazione, tra gli altri, dell'[Associazione Verace Pizza Napoletana](#).

Parlare oggi di **carta degli oli in pizzeria** – e non solo in ristorazione stellata – significa riconoscere all'extravergine lo stesso valore che da anni si dà al vino o al caffè. È un gesto culturale e gastronomico. In questo senso, il dialogo tra pizzaioli e produttori ha restituito spunti concreti: dalla selezione dell'olio per valorizzare un impasto ad alta idratazione, all'abbinamento con condimenti semplici che ne esaltino il profilo aromatico.

Un confronto che apre scenari affascinanti per la cucina italiana, dove l'olio non è più solo un

“fondo”, ma un protagonista.

Un successo che guarda avanti

OlivitalyMed chiude con successo anche sul fronte della partecipazione.

Oltre **75 aziende** presenti, masterclass dedicate, buyer internazionali e comunità del bacino mediterraneo, dalle sponde della Grecia e del Marocco fino a Spagna, Croazia e Portogallo.

Tra i protagonisti della manifestazione, gli **oli del Cilento** e di tutta la Campania, affiancati da una selezione di produzioni di eccellenza provenienti da altre regioni italiane. In particolare, le etichette dell'**Elaioteca regionale calabrese** e il **Consorzio IGP Calabria** hanno avuto visibilità in una masterclass dedicata, dove sono emerse le peculiarità e le potenzialità di territori ancora poco esplorati dal grande pubblico.

Gli oli calabresi si sono distinti per struttura e intensità, raccontando un'identità forte e autentica che merita maggiore attenzione sul piano nazionale e internazionale.

Parola chiave: evoluzione

A [OlivitalyMed](#), coordinato da **Dante Stefano Del Vecchio**, si è avvertito l'avvio di un percorso.

L'**EVO** non è solo un prodotto: è simbolo, linguaggio, ponte tra civiltà e il **Cilento** ha dimostrato di avere la forza e la visione per guidare questa evoluzione. Una terra che si conferma crocevia privilegiato dell'**oleoturismo** e della narrazione olearia, con una proposta capace di integrare degustazione, educazione, paesaggio.

La manifestazione, sostenuta da **Regione Campania, Campania Artecard, Provincia di Salerno**, **Parco del Cilento, Slow Food** e le principali associazioni di categoria, conferma la capacità di fare rete attorno a un progetto condiviso.



Risotto con prosciutto, salsa di ostriche e lime dello chef Matteo Sangiovanni (Foto © Malinda Sassu)

Castello di Rocca Cilento: l'ospitalità come valore

A dare ulteriore lustro alla manifestazione, l'eccellente organizzazione logistica e gastronomica garantita dal **Castello di Rocca Cilento** (www.castellodiroccacilento.it) che ha ospitato l'intero evento con professionalità e cura dei dettagli.

I pranzi e le cene ufficiali, affidati al resident chef **Matteo Sangiovanni**, sono stati momenti di raffinata convivialità in cui l'extravergine è stato valorizzato con competenza, equilibrio e originalità.

La struttura, con il suo personale attento e la precisa regia organizzativa di **Pina Martone Sgueglia**, ha saputo offrire un'accoglienza all'altezza di una manifestazione internazionale, contribuendo in modo decisivo alla riuscita complessiva della seconda edizione di **OlivitalyMed**.

Data di creazione

30/04/2025

Autore

malinda-sassu