



SOL & Agrifood: l'extravergine secondo Slow Food

Dal 15 al 18 aprile, in contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, presso VeronaFiere, si è svolto il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità una bella manifestazione per valorizzare quanto di meglio offre la nostra Italia. Tra le novità c'è stata la presentazione del Presidio Slow Food dell'olio extravergine italiano.



Slow Food presenta la guida all'olio extravergine italiano.

[Sol&Agrifood: Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità](#) è un appuntamento fondamentale per gli operatori di settore e per gli appassionati di prodotti agroalimentari che, ogni anno, riserva interessanti sorprese.

Nella recente edizione, che si è svolta **dal 15 al 18 aprile** in contemporanea con [Vinitaly](#) ed [Enolitech](#), il ricco programma ha fatto conoscere tanti prodotti e tante aziende regionali, dalla pasta ai salumi, dai dolci ai formaggi, dai mieli alle salse, dalla birra al caffè, dagli aceti agli oli.

Slow Food presenta la guida all'olio extravergine italiano

Proprio nel campo dell'olio italiano, **Slow Food** ha presentato una [guida on-line ai migliori oli italiani](#), un Presidio per tutelare le eccellenze, il racconto e la degustazione per imparare a riconoscere quello buono, pulito e giusto.

Martedì 17 aprile, infatti, l'associazione ha proposto e promosso una sorta di "opuscolo del buon olio" comprendente 1000 segnalazioni dei migliori oli di circa 600 aziende; il **Presidio Slow Food dell'olio extravergine italiano** che tutela oliveti secolari di cultivar autoctone gestiti senza l'uso di fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici; il racconto continuo e l'educazione dei sensi per imparare a riconoscere quello "buono, pulito e giusto" attraverso i **Master of Food**, gli eventi e le

degustazioni organizzati dalle Condotte dislocate nei vari comuni italiani.

L'incontro di presentazione

All'incontro hanno partecipato **Paola Jori** dell'azienda Laghel 7 (Trentino), **Nicola Sartori** della Fattoria Altomena (Toscana) e **Alfredo Cetrone** dell'omonima azienda agricola (Lazio). A moderare il convegno, **Francesca Baldereschi**, responsabile del progetto Presidi Slow Food, mentre le conclusioni sono state affidate al presidente di Slow Food Italia, **Gaetano Pascale**.

Slow Food s'impegna da anni per sostenere un modello di produzione sostenibile e per aiutare i consumatori a orientarsi nel mondo dell'olio extravergine d'oliva, un settore che si trova a fronteggiare una profonda dicotomia: da una parte, un mercato dominato dai grandi marchi commerciali focalizzati esclusivamente sul prezzo; dall'altra, piccole realtà produttive coerenti con la filosofia dell'associazione in parola, attente ad offrire ai consumatori oli di qualità ad un prezzo congruo. Ed è a questi ultimi che si deve la tutela del nostro patrimonio olivicolo (di circa 500 cultivar autoctone) e, conseguentemente, del paesaggio e dell'ambiente.

Una pratica guida da consultare per districarsi nel complesso mondo dell'oro verde.

Data di creazione

07/05/2018

Autore

manuela-mancino